petit futé

2019

ALSACE







WWW.PETITFUTE.COM

Il y a plus simple pour visiter Strasbourg !



WIFI GRATUIT NOUVEAU

À BORD DE NOS BATEAUX

BATORAMA

BATEAUX PROMENADES

www.batorama.com

EDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Avec la collaboration de Marine PREISS, Emmanuelle SUAREZ et Véronique PRAXMARER,

Auteurs : Martine PAVIA, Julia VESQUE, Christine BECCARI, Emmanuelle VERGON-TRIPARD, Elise CAMUS, Pascale LETERTRE, Angélina MONTIGNY, Sarah MELIANI, Emilie JAFRATE, Anne ALBUGUES, Marie Catherine ACH, Kévin BERTRAND, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Silvia FOLIGNO, Tony DE SOUSA et Mélanie COTTARD

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC et Élvane SAHIN

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO et Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas GUENIN et Adeline CAUX

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR

Community Manager : Cyprien de CANSON et Andrei UNGUREANU

DIRECTION COMMERCIALE

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO et Manon GUERIN

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN et Caroline PREAU

REGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR assistés de Queeny MENSHAN

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aissatou DIOP

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Adrien PRIGENT et Christine TEA

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRIJLALL et Vinoth SAGUERRE

Responsable informatique : Briac LE GOURRIEREC

Standard : Jehanne AOUMEUR

■ PETIT FUTÉ ALSACE 2019 ■

LES NOUVELLES EDITIONS DE L'UNIVERSITE
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 : Château du Haut-Koenigsbourg
© Leonid Andronov - Shutterstock.com
Pains d'épices, marché de nöel de Strasbourg
© MarinaDa - Shutterstock.com
Protégés du centre de réintroduction des cigognes d'Hunawihr
© S. NICOLAS - ICONOTEC
Impression : Imprimerie de Champagne – 52200 Langres
Achevé d'imprimer : mars 2019
Dépôt légal : 15/04/2019
ISBN : 9782305006413

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 !

L'expérience alsacienne



L'Alsace est une destination touristique de référence tant en France qu'à l'international. Si la saison de Noël est la plus connue, le romantisme de ses villes à la Saint-Valentin, les traditions de Pâques dans ses villages, les fêtes du vin en été, les vendanges œnotouristiques en automne méritent tout autant votre visite.

Les Alsaciens s'emploieront à vous réserver le meilleur accueil, à partager avec vous leurs traditions et à vous faire vivre d'inoubliables expériences.

L'Alsace, riche de son histoire si particulière et de ses traditions qui font sa personnalité, fière de sa culture rhénane de son histoire française multiséculaire, vous enchantera par ses villes et ses villages au patrimoine architectural remarquable et à l'identité bien marquée. Dans les villages avec leurs maisons à colombages ou à Strasbourg, capitale européenne, la visite sera unique.

L'Alsace saura vous ravir avec une gastronomie où mets et vins s'allient pour le meilleur et l'on saura partager avec vous de belles recettes et d'incroyables savoir-faire.

Dotée d'une infrastructure hôtelière d'excellence et de nombreux spas, l'Alsace vous permettra de vous ressourcer et vous détendre en toutes saisons.

Riche de paysages très variés et d'une nature préservée, l'Alsace est également une destination qui permet la déconnexion et la mise au vert facilement.

C'est un territoire aux multiples atouts que ce guide vous permettra de mieux découvrir.

L'Alsace, destination touristique authentique au sein de la Région Grand Est attend votre visite.

Jacques CATTIN
Député du Haut-Rhin,
vice-président de la Commission Tourisme
de la Région Grand Est

PEFC
10-31-2009
Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org

IMPRIMÉ EN FRANCE

SOMMAIRE

■ DÉCOUVERTE ■

Les immanquables 12
Nature 28
Histoire 32
Patrimoine et traditions 36
Les vins d'Alsace 45
L'Alsace gourmande 54
Sports et loisirs 61
Festivals et manifestations 69

■ BAS-RHIN ■

Strasbourg et autour de Strasbourg 82
Strasbourg 82
Le Kochersberg et Truchtersheim 134
Truchtersheim 134
La région de Haguenau et le Ried du Nord 142
Haguenau 142
Betschdorf 159
Brumath 164
L'Outre-Forêt 172
Wissembourg 172
Lauterbourg et sa région 181
Lembach et la région Sauer Pechelbronn 182
Lembach 182
Niederbronn-les-Bains 186
Obersteinbach 194
Merkwiller-Pechelbronn 196
Pays de Hanau et Val de Moder 198
Bouxwiller 198
L'Alsace bossue et le Pays de la Petite-Pierre 206
Sarre-Union 206
La Petite-Pierre 211
La région de Saverne et de Mossig et Vignoble 219
Saverne 219
Wangenbourg 229
Wasselonne 233
La vallée de la Bruche 235
Mutzig 235
Schirmeck 239
Bourg-Bruche 242
La Route des vins de Marlenheim à Obernai 246
Marlenheim 246
Molsheim 252
Obernai 260





Colmar.

© STEVANZZ - ISTOCKPHOTO



Wissembourg.

© PACKSHOT _ ADOBE STOCK

La Route des Vins de Barr à Orschwiller 269
Barr 269
Dambach-la-Ville 282
Kintzheim 291
Le Val de Villé 296
Villé 296
La plaine bas-rhinoise : Grand Ried et région de Sélestat 302
Erstein 302
Benfeld 306
Sélestat 311

■ HAUT-RHIN ■

Haut-Rhin, le Val d'Argent 324
Sainte-Marie-aux-Mines 324
La Route des Vins 333
Ribeauvillé 333
Riquewihr 353
Turckheim 373
Eguisheim 385
La vallée de Kaysersberg 398
Kaysersberg 398
Labaroche 414
Les Trois Épis 417
Le Pays Welche 418
Orbey 418
Vallée de Munster 435
Munster 435
Grand Pays de Colmar 456
Colmar 456
Pays Rhin-vignoble-Grand Ballon 486
Ensisheim 486
Guebwiller 496
Rouffach 509
Neuf-Brisach 513
Pays de Thur et Doller 522
Thann 522
Masevaux 533
Pays de la région mulhousienne 540
Mulhouse 540
Pays du Sundgau 579
Altkirch 579
Ferrette 593
Saint-Louis 601

■ ORGANISER SON SÉJOUR ■

Se rendre en Alsace 608
Circuler en Alsace 610
S'informer sur l'Alsace 612
Index 618

CATTIN
GRANDS VINS ET CREMANTS D'ALSACE

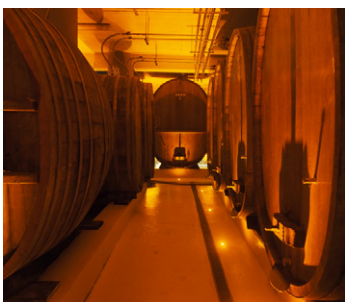
FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1720



Le Belvédère

Bar à vin panoramique
Petite restauration

Dégustation et Visites de cave et du vignoble



À 10km au Sud de Colmar

OUVERT 7j/7 • 10h-19h

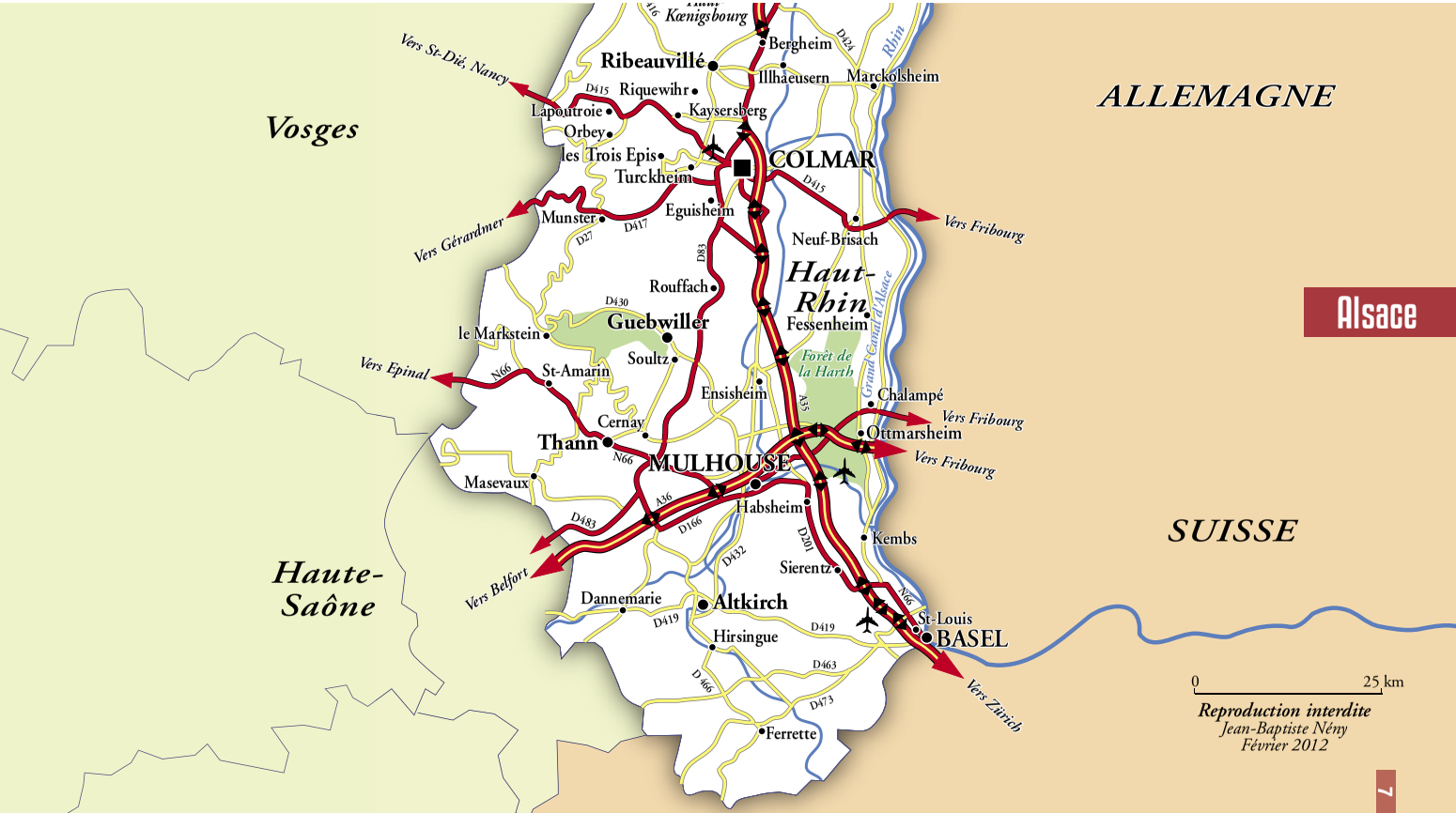
35, rue Roger Frémeaux
68420 Voegtlinshoffen

cattin.fr

contact@cattin.fr

Tél. 03-89-49-30-21


N
O
E
S
Moselle
Meurthe-et-Moselle
Bas-Rhin
Wissembourg
Vers Karlsruhe
Lauter
Obersteinbach
Niedersteinbach
Dambach
Lembach
D3
Lauterbourg
Vers Metz
Vers Sarreguemines
Niederbronn-les-Bains
Merkwiller-Pechelbronn
Hunspach
Seebach
Sarralbe
Vers Metz
Herbitzheim
Wœrth
Soultz
D263
D34
D28
Seltz
Rhin
Reichshoffen
Betschdorf
Sarre-Union
Sarre
D 919
Ingwiller
Forêt d'Haguenau
D1062
A35
Drulingen
la Petite-Pierre
D7
D9
D 919
Soufflenheim
D1062
Eschwiller
D1061
Bouxwiller
Haguenau
D1340
Bischwiller
Drusenheim
A4
Vers Nancy
Hochfelden
D421
Brumath
Saverne
Canal de la Marne au Rhin
Marmoutier
Truchtersheim
la Wantzenau
D41
Wasselonne
D1004
Wangenbourg
Marlenheim
STRASBOURG
D218
Molsheim
Oberhaslach
A352
Mutzig
Rosheim
Rhein
Schirmeck
D1420
Obernai
A35
D1083
D468
D426
Erstein
Mont Ste-Odile
Bruche
Barr
le Hohwald
Benfeld
Bourg-Bruche
Saales
Villé
Rhinau
Ill
D424
Vers Epinal
Ste-Marie-aux-Mines
N59
Kintzheim
Sélestat
Vers St-Dié-des-Vosges
Alsace
Autoroute
Nationale 4 voies
Nationale
Départementale
Préfecture
Sous-préfecture
Ville, village
Sortie d'autoroute
Aéroport
Forêt domaniale



Reproduction interdite

Jean-Baptiste Nény
Février 2012



Visite commentée en barque de pêcheur.

© ÉCOMUSÉE D'ALSACE

DÉCOUVERTE

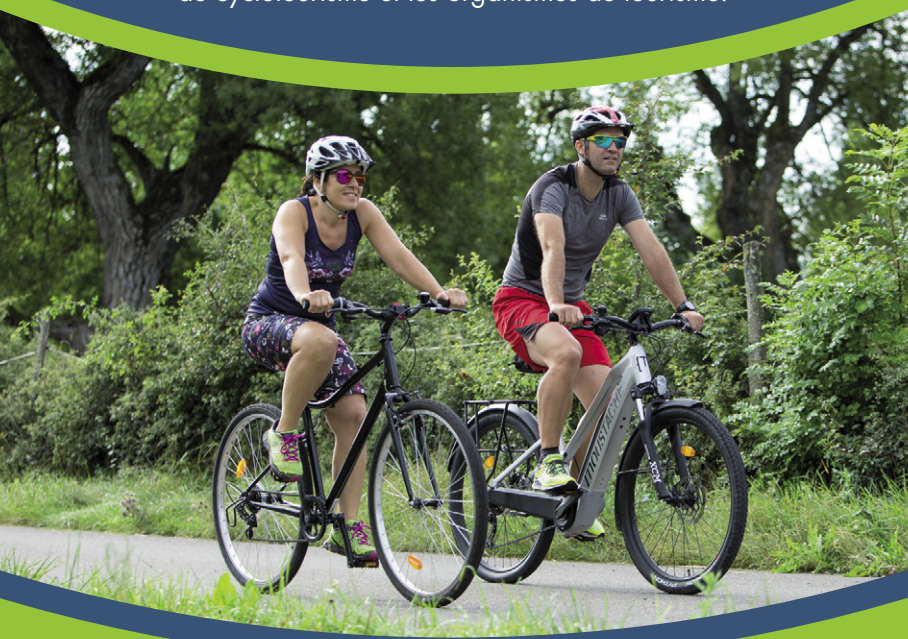


veloenfrance.fr

À vélo tout est plus beau !

- PLUS DE **3 500 CIRCUITS GRATUITS**
- UN RÉSEAU DE **BONNES ADRESSES**
- FACILE & INTUITIF
- DISPONIBLE SUR

Tous les circuits et lieux présents sur Veloenfrance.fr sont **vérifiés et validés** par les experts de la Fédération française de cyclotourisme et les organismes de tourisme.



RETROUVEZ-NOUS SUR

Un site de la Fédération française de cyclotourisme

01 56 20 88 88 info@ffvelo.fr

La France a tous les atouts pour être la première destination du tourisme à vélo dans le monde. Et plus particulièrement l'Alsace. Entre les villes et villages historiques, les petits et grands châteaux, les parcs et jardins, les églises et les chapelles, les vignobles et ses grands crus, sa cuisine authentique et ses célèbres spécialités ou encore les fleuves et les rivières, l'Alsace nous offre pléthore d'endroits à visiter, apprécier ou simplement à admirer.

Bien entendu, tous ces lieux et sites peuvent être découverts à vélo grâce aux nombreux aménagements réalisés, pistes cyclables, voies vertes et autres véloroutes.

La Fédération française de cyclotourisme est la première fédération de randonnée à vélo sur l'Hexagone. Elle développe le tourisme à vélo sur tout le territoire, notamment avec veloenfrance.fr. La pratique du vélo est facile dans les 3 000 clubs qui peuvent vous accueillir pour des sorties conviviales et pleins d'autres activités.

À bicyclette…

Au fil des années, le cyclotourisme en Alsace a pris une part importante dans l'esprit des pratiquants qu'ils soient locaux ou touristes, notamment grâce aux richesses que la région propose. Ce qui lui permet d'être la première région cyclable de France.

En effet, l'Alsace nous offre des paysages divers qui permettent de longer des rivières, d'emprunter des voies vertes, de traverser des villages historiques fleuris avec leurs nombreuses maisons à colombages ou encore, de visiter des églises datant de plusieurs siècles. De vignobles en châteaux, les itinéraires variés permettent aussi de découvrir une gastronomie renommée et de flâner sous le regard des cigognes. Seul, en couple, entre amis ou en famille, la randonnée à vélo est donc accessible au plus grand nombre car dépourvue de toute notion de performance.

L'Alsace s'est donc mise au diapason pour l'engouement de cette forme de tourisme avec des aménagements spécifiques et des voies dédiées de type « véloroutes » ou « voies vertes » et aussi des routes tranquilles pour se promener à vélo. On y retrouve non seulement des voies de circulation adaptées mais aussi tout un ensemble de services qui répond aux besoins des touristes à vélo (haltes, restaurants, hébergements, location de vélos...).

Veloenfrance.fr, l'incontournable

La Fédération française de cyclotourisme anime un portail gratuit et accessible au grand public, veloenfrance.fr, une plateforme unique et interactive qui propose plus de 3 500 circuits route et VTT sur l'ensemble du territoire français.

Vous y trouverez un large choix de circuits plus ou moins longs, d'une demi-journée à plusieurs jours, nécessitant ainsi un hébergement à chaque étape.

L'Alsace abrite 83 circuits, 64 sur route et 19 à VTT. Chacune et chacun peut, quel que soit son âge, trouver la formule qui correspond à ses envies. En effet, cette région propose aux amoureux du vélo des niveaux de difficultés divers et variés. Selon la distance à parcourir et la durée du voyage, veloenfrance.fr est là pour vous garantir un itinéraire adapté et sécurisé en découvrant sur la carte les lieux touristiques, les bonnes adresses cyclotouristes (gîtes, chambres d'hôtes, campings...), pour planifier votre voyage à vélo dans les meilleures conditions.

LES IMMANQUABLES

BAS-RHIN ★★★★

Cathédrale Notre-Dame de Strasbourg

■ **CATHÉDRALE NOTRE-DAME** ★★★★
Place de la Cathédrale
STRASBOURG
www.cathedrale-strasbourg.fr
presbytere@cathedrale-strasbourg.fr
Cathédrale ouvert en visite libre tous les jours de 7h à 11h20 et de 12h40 à 19h. La plateforme est ouverte du 1er avril au 30 septembre, tous les jours de 9h30 à 20h (dernière montée à 19h30) et du 1er octobre au 31 mars, tous les jours de 10h à 18h (dernière montée à 17h30). Présentation de l'horloge astronomique à 12h par un film vidéo, défilé des Apôtres à 12h30 : 3 €, enfant 2 € (gratuit – 6 ans). Visite des fondations millénaires : 5 €. Montée sur la plate-forme (332 marches) : 5 €. Entrée gratuite le 1er dimanche de chaque mois. Visite guidée (s'adresser à l'office de tourisme situé place de la Cathédrale).
Construite à l'emplacement d'une ancienne basilique rhénane de 1015 détruite par un incendie, la réalisation de Notre-Dame s'étala sur trois siècles entre 1176 et 1439. La flèche de cet édifice en grès rose culmine à 142 m. Allez voir la rosace, les vitraux de la nef, le pilier des anges et le buffet d'orgue orné de curieux personnages. À ne pas manquer : l'horloge astronomique de 1547 : une vidéo explicative précède le défilé des apôtres (tous les jours à 12h sauf dimanche et jours fériés). La plate-forme offre un point de vue exceptionnel à 66 m de hauteur et vaut la peine de gravir les 332 marches qui y mènent. Aux équinoxes, venez admirer le « rayon vert ».

La Petite Pierre

Le lieu est superbe ! Sa position dominante offre des points de vue spectaculaires sur les montagnes et les vallées environnantes. Ses nombreux sentiers balisés sont un vrai bonheur pour les marcheurs. Dans la ville haute qui est encore partiellement entourée de remparts, on peut admirer des maisons du XVIe siècle et un étonnant château édifié vers 1180, avant d'être agrandi et remanié par Vauban à la fin du XVIIe siècle. Dans les environs, la découverte des curieuses habitations troglodytiques de Graufthal et la visite du musée Lalique à Wingen-sur-Moder. Tout comme l'est aussi le festival « Au Grès du Jazz » qui se déroule à La Petite Pierre chaque année au mois d'août.

■ **OFFICE DE TOURISME**
2a, rue du Château
LA PETITE PIERRE
✆ 03 88 70 42 30
www.ot-paysdelapetitepierre.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h.

Carte d'identité

- **Population :** 1 884 150 habitants (au 1er janvier 2019)
- **Démographie :** la croissance de la population alsacienne est en progression, notamment dans le Bas-Rhin du fait des échanges migratoires.
- **Densité :** Intégrée dans la région Grand Est, l'Alsace est découpée en deux départements : le Bas-Rhin et le Haut-Rhin. Ils présentent une forte densité de population avec 228 habitants par km^2.
- **Superficie :** 8 280 km^2 soit 1,5 % du territoire français.
- **Préfectures :** 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 (1 424 m d'altitude).
- **Cours d'eau principaux :** l'eau est particulièrement abondante en Alsace – les cours d'eau principaux sont le Rhin bien sûr, et l'Ill, mais aussi la Sarre, la Bruche, la Weiss, la Lauch et la Fecht ainsi que la Largue, la Moder, la Sauer, la Thur, la Doller et la Zorn.

CATHÉDRALE NOTRE-DAME DE STRASBOURG



© NETFALLS - REMY MUSSER - SHUTTERSTOCK.COM

Cathédrale Notre-Dame.



© BOTOND HORVATH - SHUTTERSTOCK.COM

Nef de la cathédrale Notre-Dame.



© PHB.CZ (RICHARD SEMIK) - SHUTTERSTOCK.COM

Horloge de la cathédrale Notre-Dame.



© FISCHERS - SHUTTERSTOCK.COM

Portail de la cathédrale Notre-Dame.

La Petite France

LA PETITE FRANCE ★★★
Vieille ville – STRASBOURG

La Petite France est un condensé pittoresque de l'Alsace avec ses maisons à colombage des XVI^e^ et XVII^e^ siècles, 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 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. 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.

Obernai

La charmante cité d'Obernai est située au cœur de la route des Vins et au pied du Mont Sainte-Odile, à environ 25 kilomètres au sud de Strasbourg (par l'autoroute). C'est une petite bourgade tout à la fois bourgeoise et viticole typiquement alsacienne qui se caractérise à merveille par ses maisons à colombages traditionnelles. Elle se distingue aussi par ses vénérables remparts, précieusement sauvegardés. On peut rejoindre plus ou moins rapidement Obernai en voiture au départ de Strasbourg, mais également (bilan carbone oblige) par le rail en empruntant le TER dont les navettes sont régulières et ponctuelles. Deux parkings gratuits accueillent les véhicules pour assurer, écologiquement parlant, le confort de tout le monde ! L'Office de Tourisme d'Obernai propose un circuit « découverte » qui permet vous accompagne dans la découverte de la ville et de ses principaux monuments (le tout en une petite heure). Un plan et des panneaux explicatifs sont implantés tout au long du circuit pour vous guider. Après ces précisions géographiques et trivialement usagères, passons à quelques éclaircissements historiques ! Du Moyen Age au début du XIX^e^ siècle, la cité d'Obernai fut vaillamment défendue par une double enceinte fortifiée. Bon nombre de ses 38 tours sont encore visibles aujourd'hui. Certaines sont par ailleurs intégrées dans des maisons d'habitation. Toujours fort animée, la place du Marché 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 ses côtés, la silhouette élancée du Kappelturm (beffroi d'Obernai) se révèle être un superbe vestige d'une ancienne église réduite à son chœur et au clocher depuis sa démolition en 1873. À la Renaissance, la tour carrée fut surhaussée de deux niveaux formant l'actuel beffroi. Sur la place du Marché, on trouve un autre bâtiment étonnant : l'ancienne boucherie publique, dite la halle aux blés. Construite en 1554, sa façade avec pignon est ornée des armoiries de la ville : deux têtes de bovins sculptées qui rappellent opportunément la fonction initiale du lieu ! Continuez ensuite jusqu'au Puits à Six Seaux (1579) : son style Renaissance en fait l'un des plus beaux répertoriés à ce jour en Alsace. Cela dit, n'hésitez pas à quitter Obernai pour découvrir à la sortie de la ville, au lieu-dit Saint Léonard (à la limite des communes de Boersch et d'Obernai), le parc du domaine de la Léonardsau qui s'avère un très joli itinéraire de balade. Le domaine comme le château reflètent la personnalité de leur maître d'ouvrage, le Baron Albert de Dietrich. Ce personnage aux goûts éclectiques fit construire cet élégant manoir (ouvert durant les Journées du Patrimoine) pour abriter amoureusement ses collections de faïences anciennes. Pour la petite histoire, c'est très précisément ici, à la Léonardsau, que Claude Chabrol a tourné son film « La Décade prodigieuse » avec Orson Welles, Marlène Jobert, Anthony Perkins et Michel Piccoli ! Ouvert tous les jours au public de 8h à 19h (entrée libre), le parc du domaine de la Léonardsau est situé à 4 kilomètres du centre-ville d'Obernai. On peut s'y rendre à pied en suivant le très bucolique sentier de l'Ehn.

OFFICE DE TOURISME OBERNAI
Place du Beffroi
OBERNAI
✆ 03 88 95 64 13
www.tourisme-obernai.fr
info@tourisme-obernai.fr
Janvier, février, mars et novembre : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17 ; fermé samedi, dimanche et jours fériés. Avril, mai, juin, septembre, octobre : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; Samedi, dimanche et jours fériés de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Juillet et août : ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h ; dimanche et jours fériés de 9h à 18h. Décembre : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; samedi, dimanche : de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; 24/12 et 31/12 : fermeture à 16h ; 26/12 : ouvert de 14h à 18h. L'Office de Tourisme est fermé les 1^er^ et 11 novembre, 25 décembre et 1^er^ janvier.
L'Office de tourisme d'Obernai, au centre de ce charmant village, vous accueille pour vous conseiller au mieux et avec le sourire lors de vos sorties culturelles ou naturelles à la découverte du riche patrimoine alsacien, pour vous renseigner sur les événements, fêtes, marchés et manifestations en tous genres du moment, pour vous indiquer les bons plans, pour vous restaurer ou vous loger et les choses à ne pas manquer. Sur le site Internet ou au point d'accueil, il est certain que vous trouverez ce que vous cherchez. Ne manquez pas le circuit découverte de la vieille ville qui vous permettra de parcourir les principaux monuments du centre-ville d'Obernai. Celui-ci est agrémenté de panneaux explicatifs faisant partie du parcours historique de la ville qui dure environ une heure.

LA PETITE FRANCE ★★★



© BORIS STROUJKO - SHUTTERSTOCK.COM



© BORIS STROUJKO - SHUTTERSTOCK.COM



© KATARZYNA MAZUROWSKA - SHUTTERSTOCK.COM



© LEONID ANDRONOV - SHUTTERSTOCK.COM

La Petite France, Strasbourg.

Château du Haut-Kœnigsbourg

CHÂTEAU DU HAUT-KŒNIGSBOURG
Route du Château
ORSCHWILLER
✆ 03 69 33 25 00
www.haut-koenigsbourg.fr
haut-koenigsbourg@bas-rhin.fr

Ouvert toute l'année. Janvier, février, novembre et décembre : de 9h30 à 12h et de 13h à 16h30. Mars et octobre : de 9h30 à 17h. Avril, mai et septembre : de 9h15 à 17h15. Juin, juillet et août : de 9h15 à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 6 à 17 ans) : 5 €. Groupe (20 personnes) : 7 €. Gratuit les 1er dimanches de novembre à mars et lors des Journées européennes du patrimoine. 2 € pour les personnes handicapées pour l'accès à l'espace d'interprétation audiovisuel. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Des supports de visite et des activités destinées aux personnes handicapées sont proposés toute l'année. Se renseigner par téléphone ou Internet. Visite guidée (audio-guide 4,50 €). Restauration. Parking gratuit. 6 emplacements de parking réservés aux personnes handicapées.

Depuis le XIIe siècle, le château du Haut-Kœnigsbourg 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 Tierstein qui le reconstruisent et lui donnent le nom définitif de Hohkœnigsbourg. Durant la guerre de Trente Ans, le château est pillé et incendié par les Suédois puis abandonné durant deux siècles. C'est au XIXe siècle qu'est envisagée la restauration de l'édifice, commencée par Guillaume II alors que l'Alsace est allemande. En 1901, sa restauration est confiée à Bodo Ebhardt, spécialiste de la fortification médiévale. De nombreuses possibilités de visites sont proposées : libre ou guidée, individuelle ou en groupe, classique, thématique, insolite ou même théâtralisée. 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. Avec la Nuit des Musées, ce sont les exemples récurrents d'une programmation événementielle sans cesse renouvelée. On peut rejoindre le château au départ de la gare de Sélestat par une navette, qui fonctionne le week-end et les jours fériés de mars à décembre (et tous les jours en pleine saison).

Wissembourg

Au Nord de l'Alsace, lovée au pied des Vosges et toute proche de la frontière allemande du Palatinat, la pittoresque cité de Wissembourg offre aux visiteurs ses nombreux trésors architecturaux, au nombre desquels il convient de citer l'abbatiale Saints-Pierre-et-Paul : réputée pour son cloître, sa fresque monumentale et ses vitraux, elle constitue le second plus important édifice gothique d'Alsace. Wissembourg séduit aussi par la grâce de ses jolies maisons Renaissance ainsi que ses nombreux hôtels et restaurants au décor chaleureux… où l'on s'attend à tout moment à voir entrer l'ami Fritz et ses joyeux compagnons !

OFFICE DE TOURISME
11, place de la République
✆ 03 88 94 10 11
info@ot-wissembourg.fr
www.ot-wissembourg.fr
Ouvert de mai à septembre du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; dimanche et jours fériés de 14h à 17h30. Ouvert d'octobre à avril du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h30, les quatre dimanches précédant Noël de 14h à 17h30 ; fermé les autres dimanches et jours fériés.

© PURE-LIFE-PICTURES / ADOBE STOCK



Wissembourg.

CHÂTEAU DU HAUT-KŒNIGSBOURG ★★★★



© NETFALLS - REMY MUSSER - SHUTTERSTOCK.COM



© LEONID ANDRONOV - SHUTTERSTOCK.COM

Partie du château.



© CD67

Cour basse.



© CD67

Scénographie de la cuisine médiévale à la période de Noël.

HAUT-RHIN ★★★★

Colmar

Sur l'axe Nord-Sud de l'Alsace, la ville de Colmar est située à mi-chemin entre Strasbourg et Mulhouse.
Elle occupe la troisième place du concours European Best Destinations, juste derrière Wrocław en Pologne et Bilbao en Espagne.
On la visite à pied ou en barque sur les canaux, d'où le nom du quartier historique de la « Petite Venise ». Levez les yeux vers les maisons à colombages dont les façades croulent sous de superbes géraniums : parmi les plus belles, vous pourrez admirer la Maison Pfister du XVI^e siècle, la Maison au Cygne ou la Maison Adolph qui est la plus ancienne (1350) de Colmar. Après avoir flâné au gré des ruelles du quartier des Tanneurs, la visite du Musée Unterlinden qui vient d'être rénové, est incontournable car il possède une superbe collection composée d'œuvres signées Renoir, Monet, Delaunay, Picasso, Léger, Soulages, Dubuffet… Une section est consacrée aux arts décoratifs alsaciens et aux traditions populaires. Il y a aussi un département archéologie et, bien sûr, le célébrissime *Retable d'Issenheim* peint par Matthias Grünewald vers 1500. Ce véritable trésor est l'une des œuvres les plus admirées du musée. À quelques pas de là, l'église des Dominicains abrite une autre œuvre remarquable : *La Vierge au buisson de roses*, chef-d'œuvre de l'art gothique 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 alsacien. Il est l'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 et folkloriques à ne pas manquer : les marchés de Noël féeriques dans le centre historique de fin novembre à fin décembre, et « Colmar fête le Printemps », le marché de Pâques avec ses chocolats et produits du terroir.
Des événements incontournables sont également à suivre : le Festival International ; la Foire aux Vins ; le Festival de Jazz qui associe depuis 1996 jazzmen confirmés et jeunes espoirs…

MUSÉE BARTHOLDI ★★
30, rue des Marchands
COLMAR ✆ 03 89 41 90 60
www.musee-bartholdi.fr
musee.bartholdi@colmar.fr
Fermeture annuelle en janvier et février. Ouvert du 1 mars au 31 décembre sauf le 1 mai, le 1 novembre et le 25 décembre. Du mercredi au lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6 €. Groupe (10 personnes) : 4,50 € (réservation). Gratuit lors de la Nuit Européenne des Musées, ainsi que le 4 juillet (fête nationale américaine). Durée de la visite : 1h environ.
Depuis 1922, ce musée met en lumière la vie et l'œuvre d'Auguste Bartholdi, sculpteur français majeur du XIX^e siècle. Aménagé en plein centre historique de Colmar dans la superbe demeure où l'artiste a vu le jour le 2 août 1834, le musée a profité de sa fermeture hivernale de janvier à mars 2018 pour réaménager de fond en comble ses salles d'exposition. La nouvelle scénographie met en valeur les maquettes originales des chefs-d'œuvre de Bartholdi (notamment le *Lion de Belfort* et la Statue de la Liberté), ainsi que d'autres sculptures, dessins, peintures et photographies signées de l'artiste lui-même. Les peintures et aquarelles inspirées du périple qui conduisit Auguste Bartholdi en Égypte (en 1856) dévoilent ainsi son côté voyageur épris de liberté. On peut également découvrir de nombreux objets liés aux contemporains de Bartholdi, grâce à l'association des Amis du musée Bartholdi (SAMBA) qui enrichit régulièrement les collections du musée. Au fil de la visite, on déambule dans une superbe reconstitution de l'appartement du sculpteur colmarien.

© MELLOW10



Colmar.


Le Parc du Petit Prince
SÉJOUR PARC + HÔTEL
NOUVEAUTÉ 2019
PIERRE DE TONNERRE
OUVERTURE LE 6 AVRIL | ENTRE MULHOUSE & COLMAR
WWW.PARCDUPETITPRINCE.COM
EN PARTENARIAT AVEC
LPP®©Sogex2019

MUSÉE D'UNTERLINDEN
★★★
Place Unterlinden
COLMAR
✆ 03 89 20 15 50
www.musee-unterlinden.com

Ouvert toute l'année. Fermé les 1er janvier, 1er mai, 1er novembre et 25 décembre. Du mercredi au lundi de 9h à 18h. 1er jeudi du mois, fermeture à 20h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 13 €. Enfant (de 12 à 17 ans) : 8 €. Groupe (15 personnes) : 11 €. Entrée famille : 35 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Boutique. Service de réservation en ligne.

Au terme de trois ans de travaux estimés à près de 45 millions d'euros, le Musée Unterlinden a rouvert ses portes le 12 décembre 2015. Spectaculairement abouti, son agrandissement est l'œuvre du cabinet d'architectes bâlois Herzog et de Meuron qui a réalisé, entre autres merveilles, la Tate Modern à Londres, le San Francisco De Young et la Vitra Haus à Weil-am-Rhein. Désormais, le Musée Unterlinden vous accueille sur 3 sites distincts. Les anciens bains municipaux de style néobaroque ont été convertis en salle événementielle destinée à accueillir des colloques, des concerts, des performances et, bien sûr, des vernissages. Dans l'ancien bâtiment monastique, le parcours tourne autour du beau cloître du XIIIe siècle avec, en apothéose, le fameux Retable d'Issenheim ! Au sous-sol du couvent, 6 nouvelles salles sont consacrées aux œuvres de la fin du Moyen-Âge (notamment *la Mélancolie* de Lucas Cranach datée de 1532), à l'art gothique et roman (statues, fonts baptismaux, pierres tombales), à l'archéologie et aux caves viticoles alsaciennes (tonneaux, pressoirs…). On passe ensuite de la partie ancienne du musée à sa nouvelle annexe pour découvrir avec émerveillement des collections modernes et contemporaines mises en scène dans de grands volumes d'une blancheur immaculée. Cette riche section dévoile des œuvres de Dubuffet, Poliakoff, Soulages et, clou de la visite, l'incroyable tapisserie *Guernica* réalisée en laine tissée par René et Jacqueline Dürrbach sur la demande de Picasso. Il n'en existe que 3 exemplaires dans le monde, exposés au siège de l'ONU à New York, au musée d'art moderne de Gunma au Japon et donc au musée Unterlinden. Autant de splendeurs à découvrir impérativement lors de votre séjour à Colmar !

OFFICE DE TOURISME DE COLMAR
Place Unterlinden
COLMAR
✆ 03 89 20 68 92
www.tourisme-colmar.com
info@tourisme-colmar.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. Vendredi Saint et dimanches des marchés de Noël : de 10h à 13h et de 14h à 17h. 25 décembre : 14h à 17. Fermé le 1er janvier. wi-fi gratuit. Label Tourisme & Handicap.

L'office de tourisme de Colmar est installé dans l'aile gauche de l'extension du Musée Unterlinden, dans l'ancienne piscine municipale. C'est un bel espace clair et aéré où l'on vous accueille avec le sourire. Ici, tout est mis en œuvre pour faciliter votre séjour dans la belle cité de Bartholdi. On y trouve un vaste choix de brochures concernant l'hébergement, la gastronomie, les animations culturelles ou encore les loisirs à Colmar et dans sa région. Dans sa partie « boutique », on peut faire l'acquisition de beaux livres, cartes postales, guides touristiques et autres cartes de randonnée. Pour préparer votre séjour en amont, n'hésitez pas à vous rendre sur le site Web de l'office de tourisme pour télécharger, notamment, les programmes des diverses visites guidées (individuelles ou en groupes) proposées tout au long de l'année. Parfait pour partir à la découverte de Colmar, élue troisième meilleure destination européenne 2018 !


© JEAN-JACQUES CORDIER - FOTOLIA

Les toits de Colmar.



LA BOUTIQUE SPÉCIALITÉS ALSACE

Articles régionaux,
Objets de décoration, Cadeaux






13, quai de la Poissonnerie 68000 Colmar
✆ 03 89 23 99 86

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 : en 1697, le traité de Ryswick transforme le Rhin en frontière ; Louis XIV doit céder la cité de Breysach à l'Empire allemand. Il charge alors Vauban d'édifier une ville fortifiée à un des endroits qui semble le plus faible, juste en face de Breysach, d'où le nom de Neuf-Brisach. Les travaux s'échelonnent de 1698 à 1709, mais dès 1702 la place forte est opérationnelle : cette cité fortifiée représente sans doute la réalisation la plus achevée de Vauban. C'est un 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). Elles sont protégées par un 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 a quitté les lieux en 1992) est un étonnant témoignage, à la fois leçon d'Histoire et d'architecture !

Parc de Wesserling

PARC DE WESSERLING – ÉCOMUSÉE TEXTILE
Rue du Parc
HUSSEREN-WESSERLING
✆ 03 89 38 28 08
www.parc-wesserling.fr
info@parc-wesserling.fr

Fermé de janvier à mars. Ouverture prévue le 6 avril. Basse saison (périodes hors Festival des Jardins Métissés) : ouvert du lundi au samedi de 13h à 18h, le dimanche et les jours fériés de 10h à 18h. Haute saison (période du Festival des Jardins Métissés, du 09/06 au 13/10) : tous les jours et les jours fé. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 7 € (en basse saison et 10 € en haute saison). De 6 à 17 ans +Etudiants : à partir de 3,50 € en basse saison et 5 € en haute saison. Groupe (20 personnes) : 8 € (par adulte ; tarifs dégressifs). Le billet d'entrée vous donne droit d'accès aux jardins, au musée textile et à la grande chaufferie. Label Jardin Remarquable. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.

Inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques et labellisé « Jardin remarquable », le Parc de Wesserling est le témoin de l'extraordinaire aventure de cette ancienne manufacture royale d'impression textile. Le parc surprend par ses 5 somptueux jardins et par sa collection, unique en France, de bâtiments industriels (usines, hangars, château des patrons, maisons de maître, friche industrielle, ferme…). Les jardins du parc sont incontournables grâce à l'extraordinaire potager, au sentier pieds-nus et sensoriel, et au Festival des Jardins métissés invitant des artistes à créer d'incroyables jardins éphémères.

© PARC DE WESSERLING



Le Brangbalan, Parc de Wesserling.

JE VOIS
UN BEAU VOYAGE
ET UN MENU PREMIUM
À 8,90 € !



POUR VOS DÉPLACEMENTS, PAS BESOIN DE CONSULTER MADAME IRMA…



Sanef & Vous, l'appli qui voyage avec vous

**Retrouvez les infos trafic,
la radio Sanef 107.7,
les enseignes de votre trajet,
le prix des carburants…**

A TÉLÉCHARGER GRATUITEMENT SUR :

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

sanef.com

sanef

Original, son écomusée textile associe l'histoire du site à l'art contemporain par des expositions vivantes et participatives, et des démonstrations théâtralisées de filage, tissage, impression à la planche qui font revivre les métiers de l'industrie textile. Pénétrez dans son insolite Grande Chaufferie, par la passerelle à charbon, pour une expédition à 15 m de hauteur, en plein cœur des gigantesques chaudières. Une expérience unique entre patrimoine, créations contemporaines et son et lumière ! Le parc s'anime tout au long de l'année avec de nombreux événements jardins, textiles, culturels et artistiques. Le Parc de Wesserling, c'est aussi des boutiques, un Pavillon des Créateurs et ses artisans, un magasin de produits fermiers, des espaces d'entreprises, un théâtre de poche, des résidences d'artistes… Un site d'exception à découvrir en famille et entre amis tout au long de l'année.

Cité de l'automobile – Collection Schlumpf

■ CITÉ DE L'AUTOMOBILE – MUSÉE NATIONAL – COLLECTION SCHLUMPF ★★★★
15, rue de l'Épée
MULHOUSE ✆ 03 89 33 23 23
www.citedelautomobile.com
message@collection-schlumpf.com
Tram 1 Musée de l'Auto

Ouvert tous les jours – se renseigner sur leur site Internet. Adulte : 14 € (senior : 13 €). Enfant (de 7 à 25 ans) : 10 €. Tarif réduit ; 11 €. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.

C'est l'un des plus grands musées au monde consacrés à l'automobile ! Il présente environ 450 voitures, toutes en parfait état. Limousines, cabriolets, berlines ou encore « L'œuf », un prototype de Paul Arzens… Les amoureux des belles mécaniques apprécient tout particulièrement la Bugatti Veyron. À l'origine de ce musée, les industriels Hans et Fritz Schlumpf, collectionneurs passionnés qui mirent discrètement à l'abri leur collection chérie dans les entrepôts de leur filature de Mulhouse. En 1966, ils transforment ces entrepôts en musée, mais à la suite de difficultés rencontrées dans la gestion de l'entreprise, ils doivent abandonner leur collection en 1976. De 1977 à 1979, les employés de l'usine gèrent le musée des Travailleurs. En 1982, le musée national de l'Automobile ouvre au grand public. 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 du train de Mulhouse

CITÉ DU TRAIN ★★★
2, rue Alfred-de-Glehn
MULHOUSE
✆ 03 89 42 83 33
www.citedutrain.com
Tram 3 arrêt Musées

Fermé le 25 décembre. Du 1er novembre au 31 mars de 10h à 17h, du 1er avril au 31 octobre de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 13 €. Enfant (de 4 à 17 ans) : 9,50 €. Offre famille (2 adultes + 2 enfants) : 39 € – Billet combiné avec le musée Electropolis : 18 € pour un adulte / 12 € pour un enfant. Tram ligne 3, arrêt Musées – Parking Gratuit. Restauration. Boutique.

Vous voici à la Cité du Train, le plus grand musée ferroviaire d'Europe. Plus de 30 000 m² d'espace d'exposition, en intérieur et extérieur. La première halle de 6 000 m² présente 27 pièces de légende dans une mise en scène spectaculaire, digne d'un plateau de cinéma. Sur les 8 quais de gare de la seconde halle de 13 000 m², on parcourt l'histoire du chemin de fer en France, de 1844 à nos jours. Des premières locomotives à vapeur en passant par le luxe des années 1930, les débuts de la SNCF ou les records de vitesse… Toutes les 30 min, ne manquez pas la mise en marche de la célèbre locomotive à vapeur 232 U1 qui date de 1949 et pouvait atteindre jusqu'à 200 km/h. Le lieu est fantastique et est régulièrement le théâtre d'événements insolites : Murder party, concert insolite ou même soirée caritative. L'espace extérieur de 16 000 m² est ouvert d'avril à octobre, de nombreuses animations telles que le mini-express d'Alsace (circuit de 500 m sur rails), le dernier manège ferroviaire forain de France et même un baptême du rail en draisine. Une belle visite à faire en famille.

- 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

Attention au Départ !



141R Mikado - Photo : Nicolas Muguet

CITÉ DU TRAIN

Le plus grand musée ferroviaire d'Europe est à Mulhouse

citedutrain.com

PATRIMOINE SNCF


© LAURENT WALTER

Immersion dans l'Alsace d'antan grâce à l'Ecomusée.

Écomusée d'Alsace

ÉCOMUSÉE D'ALSACE
Chemin Grosswald
UNGERSHEIM ✆ 03 89 74 44 74
www.ecomusee.alsace
info@ecomusee.alsace

★★★

Fermé du 6 janvier au 6 avril. Fermé du 6 janvier au 5 avril inclus. L'Ecomusée ré-ouvre ses portes le 6 avril 2019. Saison principale du 6 avril au 3 novembre 2019,. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Ouvert 7 jours sur 7 en juin, juillet et août. Saison de Noël du 30 novembre 2019 au 5 janvier 2020, ouvert du mardi au dimanche de 10h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 15 €. Enfant (de 4 à 17 ans) : 10 € (tarif réduit 13 € pour personne de plus de 60 ans, personnes andicapées, sans emploi, étudiants et apprentis). Pass Famille (4 personnes et max 2 adultes) à 46 €, enfant supplémentaire 10 €. Pass saison : adulte 37 €, enfant 25 €, famille 80 €, réduit 25 €. Entrée combinée avec le Parc du Petit Prince à tarif réduit. Chèque Vacances. Navette au départ de Mulhouse les samedis, dimanches et jours fériés, et navette gratuite entre l'Ecomusée et le Parc du Petit Prince, se renseigner. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations. Guide numérique avec l'application SAM à télécharger.

L'Écomusée d'Alsace, aujourd'hui connu et reconnu dans le monde entier, est un village-musée à ciel ouvert, une véritable célébration du patrimoine et des traditions alsaciennes. Les anciens bâtiments présents ont été démontés pierre par pierre, poutre par poutre, pour être installés dans ce musée vivant. Plus de 75 constructions ont été ainsi sauvées. Les modes de vie anciens sont également préservés tout comme les métiers d'antan. Ici, il n'est pas rare de croiser ânes et chevaux, d'admirer le potier dans son travail ou d'assister à un cours d'école dans une classe de 1930. C'est un bond dans le passé et l'occasion de s'immerger dans les souvenirs de nos parents et grands-parents. Les fêtes sont à l'image du lieu, simples et conviviales. On ré-apprend à vivre, sans téléphone, au rythme de la nature et des saisons. Et pour ceux qui souhaiteraient se réveiller au son des craquettements des cigognes, des jolies petites maisons à colombages se trouvent sur le site, attention réservation indispensable.


© LA FOCALE DE SOULTZ

Construction d'une maison alsacienne.

écomusée d'Alsace

SAISON 2019



Création master visuel : Dagré Communication

Tant d'histoires à vivre

Entre tradition et modernité,
bâtiments remarquables, artisans à l'œuvre,
visites animées et jeux pour enfants !

www.ecomusee.alsace
à Ungersheim - entre Mulhouse et Colmar

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 cependant 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 par 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 effet de fœhn (qui désigne aussi le sèche-cheveux en langue régionale) 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. Le 13 août de cette année-là, on a a enregistré 40,9 °C dans le Haut-Rhin 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 cendré au long bec arqué en est l'oiseau emblématique, mais il est 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 également 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, en direction de Marckolsheim, deux sentiers balisés par le Club vosgien permettent de découvrir les nombreuses facettes de ces milieux remarquables. Informations – Maison de la Nature du Ried à Muttersholtz – ✆ 03 88 85 11 30 - maisonnaturemutt.org
Le Sundgau : au sud de Mulhouse, jusqu'à la frontière suisse, s'étend le Sundgau, fait de collines douces adossées au Jura alsacien. Comme son nom le laisse entendre (il signifie « comté du Sud » en alémanique), le Sundgau constitue la limite Sud de notre région. Il 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.
Les paysages sundgauviens se caractérisent par une mosaïque de milieux où les hêtraies alternent avec les espaces cultivés et les villages, et où serpentent les rivières de l'Ill et de la Largue. Mais c'est surtout la présence d'une multitude d'étangs qui lui confère sa 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 qui est 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 Bade-Wurtenberg (Baden-Württemberg en allemand).

Plaines. Au nord-ouest, l'Alsace bossue empiétant sur le plateau lorrain fut rattachée à l'Alsace pour des raisons religieuses (tradition protestante majoritaire). Entre le Piémont sous-vosgien et le Rhin, la plaine d'Alsace, intensément urbanisée, conserve encore quelques milieux de nature : 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 ; 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 de 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 le « 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 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 a connu une expansion si impressionnante qu'elle a donné naissance à l'expression « toile des Vosges ». Aujourd'hui encore, la production cotonnière alsacienne 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 kilomètres 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 les 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 (épicéas, sapins, pins sylvestres). La plus grande de ces forêts est celle de Haguenau, située tout au Nord en bordure de 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 d'ailleurs pas rare de croiser d'en croiser en se promenant simplement un peu à l'écart des sentiers battus. Il est aussi possible d'apercevoir l'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 loup a été photographié, le 6 janvier 2017, par un promeneur sur la commune de Sparsbach, au sein du Parc naturel régional des Vosges du Nord.
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 centimètres est aujourd'hui protégé, inscrit sur la liste rouge de la faune menacée en France dans la catégorie « rare ».



© S. NICOLAS – ICONOTEC

Protégé du centre de réintroduction des cigognes d'Hunawihr.

Reptiles et amphibiens. Dans les forêts vosgiennes, par temps pluvieux, vous aurez peut-être la chance de rencontrer la salamandre, malheureusement en voie de disparition. Quatre espèces de reptiles sont recensées en Alsace : la couleuvre collier (on la trouve dans la plaine d'Alsace et jusqu'à 800 mètres d'altitude), la coronelle lisse (localisée sur le piémont vosgien et en Alsace Bossue), la vipère aspic (présente sur les pelouses sèches des collines sous-vosgiennes dans les régions de Ribeauvillé et de Rouffach) et la vipère péliade (présente dans une tourbière de la région de Lapoutroie). Mais en Alsace, on trouve également une belle variété de lézards ainsi que des cistudes (petites tortues d'eau douce).

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 : comme 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 Tengmalm et chevêchette 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 l'Alsace : la fameuse 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, sans doute du fait qu'elle est devenue sédentaire. Un peu partout en Alsace, on peut admirer 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… en tant que messager du bonheur ! Car, selon une légende locale, c'est elle qui vient apporter les bébés alsaciens… Ladite légende prétend 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 cinquantaine de Parcs naturels régionaux – treize régions, soixante-trois départements, près de trois millions d'habitants. L'Alsace en compte deux : 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 a été créé en 1975. Il couvre plus de 1 300 kilomètres carrés et compte 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 mètres d'altitude. Le parc des Vosges du Nord compte 2 600 kilomètres d'itinéraires pédestres, équestres, VTT et cyclotouristes dont 1 700 kilomètres de sentiers balisés par le Club vosgien. La présence de plus de trente châteaux forts en ruines est 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 sont occupés 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 mètres 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. Il 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 et présentent des milieux très variés. Bras d'eau, mares et vasières, prairies humides et pelouses sèches, gravières et forêts alluviales 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 : Communauté urbaine de Strasbourg – Service espaces verts et nature à Strasbourg – ✆ 03 68 98 51 02 - rn-rohrschollen.strasbourg.eu

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 - www.petitecamarguealsacienne.com

Parcs animaliers

Tout ce qui concerne le monde animal est à l'honneur en Alsace. À voir notamment, le superbe parc botanique et zoologique de Mulhouse, le jardin botanique de Strasbourg, mais aussi le Muséum d'histoire naturelle et d'ethnographique de Colmar ainsi que le Musée zoologique de Strasbourg. À découvrir encore, le Natur'O'parc et le jardin des Papillons à Hunawihr. Mais aussi la montagne des Singes, la volerie des Aigles et le Cigoland à Kintzheim. Sans oublier, à Lautenbach, le vivarium du Moulin qui est consacré aux insectes et aux araignées. Vous y serez accueillis par une mante religieuse de 4 mètres de haut !



Jardins d'Alsace

HISTOIRE

PRÉHISTOIRE

Deux riches gisements du paléolithique ancien ont été découverts près de Strasbourg. Cependant, le paléolithique supérieur n'a pas livré en Alsace les mêmes richesses artistiques que dans les régions voisines, même si son occupation humaine n'a pas été interrompue. Des traces d'habitat et d'activité ont en effet été relevées sur la période du mésolithique. La riche couverture en loess de l'Alsace a attiré très tôt (4000 av. J.-C.) des peuples des régions danubiennes, porteurs des techniques de céramique dites rubanées et poinçonnées. Au chalcolithique et au bronze ancien (2200-1600 av. J.-C.), la métallurgie s'est diffusée. Des centaines de sépultures sous tumulus du bronze moyen (1500-1200 av. J.-C.) ont été découvertes dans la région de Haguenau. L'Alsace fut ensuite colonisée par de nouveaux peuples, dits des Champs d'Urnes car ils incinéraient leurs morts. Au premier âge du fer (750-550 av. J.-C.), des traces d'influences méridionales ont apparemment pénétré en Alsace, mais les productions locales ne se sont diffusées que dans les zones proches. Les tertres funéraires du Hallstattien final (550-480 av. J.-C.) ont laissé un riche matériel témoignant d'amples échanges économiques et culturels avec le monde grec. En ce qui concerne la civilisation de La Tène (480-50 av. J.-C.) qui s'est achevée avec la conquête de la Gaule par les Romains, les vestiges directeurs se résument à ce jour à des fibules à arc, des torques et autres objets du quotidien.

ANTIQUITÉ

L'Alsace ne fait pas exception à l'extension romaine en Europe. En 58 av. J.-C., César chasse Arioviste (chef d'une coalition germanique des Suèves) de la région qui représente déjà un intérêt stratégique et économique majeur pour l'empire romain. 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 entre alors dans le district de Germanie supérieure. Les axes de communication déjà très développés en font un carrefour primordial et prospère dans le commerce européen. À cette époque, la romanisation culturelle s'opère aisément et de manière plutôt pacifique. Mais dès le IIIe siècle, le « limes » romain (infrastructure composée de murailles destinée à protéger l'Empire des invasions barbares) n'arrive pas à empêcher l'incursion fréquente d'Alamans, avec, à la clé, tous les pillages et les destructions que cela implique. À l'aube du Ve siècle, l'Alsace tombe finalement aux mains des Alamans.

MOYEN ÂGE

IXe-XIe siècles : l'héritage carolingien. L'Alsace exerce un attrait particulier sur Charlemagne car il s'y rend à plusieurs reprises dans la seconde moitié du VIIIe siècle. 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 de leurs 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 (Sacramenta Argentariae du 14 février 842) représentent, en la matière, le plus ancien document connu rédigé en langue romane (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, le Saint Empire germanique est créé par Othon Ier : ses limites vont perdurer jusqu'au XVIIe siècle ! À l'Ouest, la frontière englobe largement l'Alsace et même la Lorraine et la Franche-Comté.

XIIe-XVe siècles : l'Alsace est au cœur de la civilisation rhénane. Aux XIIe et XIIIe siècles, les ducs de Souabe et d'Alsace (incarnant la fameuse famille des Hohenstaufen) dominent l'Empire. 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 ainsi que de Mulhouse, Obernai ou encore Sélestat. L'Empire est divisé en plusieurs territoires (appelés 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 mette la main sur presque toute la région au XIVe 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 XVe 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 qui dépendent directement de l'Empereur et non plus du seigneur local : les privilèges sont immenses à Colmar, Sélestat ou encore à Haguenau. Strasbourg jouit d'un

privilège plus important encore : ville libre d'Empire, elle devient une véritable république autonome au sein même de l'Empire. Dans ces villes, l'artisanat prend une place majeure. Les corporations de métiers deviennent des organes puissants et très influents. Au XIVe 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 XVe 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 : Jean 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'Érasme, qui, à sa mort, a légué l'intégralité de sa bibliothèque à la ville. Ce véritable trésor se trouve toujours à la Bibliothèque Humaniste de Sélestat.

L'ère de la réforme. Tout 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 XVIe siècle. À Strasbourg s'impose la très forte personnalité de Martin Bucer (ancien Dominicain converti) : la ville devient officiellement protestante en 1529, et la cathédrale prend alors le statut de temple. Strasbourg devient rapidement une terre d'accueil pour des figures telles que Calvin qui sera 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, particulièrement sévère, s'organise rapidement sous l'impulsion du duc de Lorraine. Un Alsacien sur dix est liquidé et l'on surnomme 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 XVIIe 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 traités 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 sont soumises au terme de la grande bataille de Turckheim remportée par les troupes du roi menées 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, Mulhouse la quitte à la suite de querelles intestines. Elle 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, ce qui entraîne le retrait des statues et images saintes des lieux de culte, le remplacement de la messe par un culte réformé, l'interdiction des jeux d'argent… Au départ 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), la révolte des Fininger met la ville à feu et à sang entre 1580 et 1590. Cependant, Mulhouse est 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. En 1746 que Samuel Koechlin, Jean-Jacques Schmalzer, Jean-Henri Dollfuss et Jean-Jacques Feer (quatre jeunes Mulhousiens appartenant à des grandes familles de la ville) 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 entraîne une contrebande florissante à tel point que la situation est parfois tendue : blocus, contrôles… Les motifs pour lesquels Mulhouse demande le 4 janvier 1798 son rattachement à la France sont ainsi doubles… De manière tout à fait prosaïque, la situation économique est devenue insupportable (droits de douane exorbitants, contingentements…) et il est impossible à la ville de continuer à prospérer sans pourvoir exporter ses tissus vers la France. Et puis, à cette époque, en 1798, 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 (rattachement à la jeune République française le 15 mars 1798) fut jour de liesse à Mulhouse, dont les clefs furent remises solennellement aux représentants français.

DE LA RÉVOLUTION AU XXIE SIÈCLE

Le siècle des révolutions : 1789-1870

La Révolution française et le Premier Empire – 1789-1815. Cette période 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 Ier 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 XIXe 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'autonomisme 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 XXe 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 comme en témoignent 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 7e armée américaine, au nord, et de la 1re armée française, au sud. Malgré la redoutable contre-offensive nazie de décembre 1944 à janvier 1945 au nord et au sud de Strasbourg, et grâce à la résistance de la « poche de Colmar », l'Alsace est définitivement libérée en mars 1945.

L'Alsace après 1945

L'immédiat après-guerre a été marqué par le retentissant procès d'Oradour-sur-Glane : en effet des Alsaciens appartenaient à la division SS « das Reich » qui s'est livrée au massacre.
Cependant, une loi d'amnistie sera finalement 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 de fait les sessions ordinaires une fois par mois, le reste du travail des parlementaires étant partagé entre Bruxelles et Luxembourg.





© ADRIAN HANCU - ISTOCKPHOTO

Drapeaux devant le Parlement européen.

DE NOS JOURS

La Communauté européenne (CE) voit le jour en 1993, suivie par 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 cette situation stratégique, Strasbourg, capitale alsacienne, endosse alors le rôle de capitale européenne, renforçant au passage 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 BNUS, située au cœur du quartier impérial, est la plus grande bibliothèque universitaire mondiale. De nombreuses grandes entreprises françaises et étrangères ont choisi de s'installer en territoire alsacien : la main-d'œuvre y est qualifiée, le transport, ainsi que les échanges avec les pays de l'Union européenne y sont 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'entrepreneuriat. Le tourisme et la viticulture sont aussi particulièrement importants. L'Alsace est une région qui attire chaque année de nombreux touristes, notamment pendant la période des fêtes de Noël où les marchés typiques font partie de la tradition locale. Le plus connu est celui de Strasbourg avec son fameux Christkindlmarkt élu 3e meilleur marché de Noël d'Europe après Tallinn et Budapest en 2018. Au sud de la région, Mulhouse attire les visiteurs du monde entier avec ses musées, notamment celui de l'automobile qui abrite la célèbre collection Schlumpf, une des plus belles au monde à ce jour.

Le patrimoine architectural et culturel fait de l'Alsace une région particulièrement riche à visiter. L'Alsace est très attachée à ses traditions qui revivent au travers d'innombrables fêtes de village tout au long de l'année. Elle est aujourd'hui une région particulièrement dynamique. De nombreux habitants franchissent quotidiennement les frontières suisses et allemandes pour y travailler.

En 2015, le gouvernement français impose sa nouvelle carte des régions et regroupe la région Alsace avec celles de Lorraine et de Champagne-Ardenne. Ensemble, elles forment la région Grand Est.

PATRIMOINE ET TRADITIONS

PATRIMOINE ARCHITECTURAL

Villes et villages

La maison à colombages est un élément indissociable de l'image que nous renvoie l'Alsace. Cependant, il faut savoir que ce type de construction n'est pas propre à la région alsacienne. C'est plutôt une maison rhénane et même d'Europe centrale, que l'on retrouve du lac de Constance aux Pays-Bas en passant par la Lorraine et la 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 a un aspect fonctionnel mais également symbolique. La figure la plus répandue est le losange, symbole de fécondité. Les espaces vides entre les poutres sont comblés de 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 des 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. On les nomme « biberschwanz » en dialecte. Les maisons alsaciennes typiques tombaient souvent en ruines, mais une politique de réhabilitation en a permis la sauvegarde. Aujourd'hui, l'association Maisons Paysannes d'Alsace œuvre toujours fermement pour la sauvegarde de ce patrimoine. Lorsqu'une maison est destinée à être démolie, l'association intervient et démonte 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 illustres y ont trouvé l'hospitalité : le duc de Bavière, le maréchal Henri de Turenne, le roi de Pologne, etc. C'est aujourd'hui un hôtel luxueux.

- **La maison Kammerzell :** un des plus célèbres édifices 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 encorbellement 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 XIXe siècle par l'épicier Kammerzell et la maison a gardé le nom de son 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 ornementations peintes et sculptées à profusion créent un ensemble d'une richesse architecturale exceptionnelle.

- **La Maison des Tanneurs au bord de l'Ill dans le quartier de la Petite France à Strasbourg :** cette maison du XVIe siècle forme un ensemble imposant avec les deux bâtiments en pan de bois voisins.
La maison Pfister à Colmar : située à l'angle de la rue des Marchands et de la rue Mercière, cette superbe bâtisse attire l'œil irrésistiblement. Construite en 1537 pour Ludwig Scherer, un chapelier originaire de Besançon, cette 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. Sur sa façade, on peut également admirer les peintures murales composées par Christian Vacksterffer. Elles représentent des pères de l'Église, des allégories et des personnages bibliques… Au-delà de son caractère tout à fait typique, La Maison Pfister est aussis 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 XVIIIe 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.

- **Mais c'est à Rosheim qu'on situe la maison la plus ancienne d'Alsace :** construite en 1154, on l'appelle la Maison Païenne. Il s'agit d'une maison romane qui fait partie d'un ensemble de plusieurs édifices construits entre les XIIe et XVe siècles. Plusieurs éléments caractéristiques de la construction médiévale permettent de ne pas douter de son âge.

- **La maison Katz** à Saverne a été édifiée 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

L'Alsace est le pays des châteaux ! Bien entendu, le Haut-Kœnigsbourg et sa célèbre toiture en cuivre verre d'eau s'impose comme LE château incontournable de la région. Avec plus de 540 000 visiteurs par an, il est l'un des monuments les plus visités en France et, perché à plus de 750 mètres 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 châteaux, tantôt en grès rose, plus rarement en granit.



Maison Kammerzell située sur la place de la cathédrale.

© IRÈNE ALASTRUEY - AUTHOR'S IMAGE



L'Eglise Saint-Paul, Strasbourg.

© BOBROY20 - FOTOLIA

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. 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 bénéfice d'un très riche patrimoine architectural religieux.Avec son plan en croix latine, l'architecture romane est caractéristique des églises bâties au XIe et surtout XIIe 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 qui compte 19 des sites les plus remarquables de la région.C'est au XIIIe 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 de 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 comptent 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 et quelques édifices incontournables de l'architecture gothique alsacienne. Enfin, quelques curiosités architecturales 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 française de l'architecture baroque du XVIIIe siècle.
Certains édifices religieux témoignent de la diversité religieuse en Alsace : un tiers des protestants français sont alsaciens ou d'origine alsacienne. Les différences cultuelles ont marqué l'aspect intérieur de certaines églises, utilisées successivement ou sous la forme du simultaneum par les deux cultes principaux dans la région. En outre, l'Alsace Bossue possède un étonnant patrimoine : les églises Stengel, du nom de l'architecte ayant conçu au XVIIe siècle ces églises au plan caractéristique, où la nef est utilisée transversalement pour répondre aux impératifs du culte protestant, axé sur la prédication.

Architecture militaire

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 : webmuseo.com/ws/musee-woerth

Le Fort de Mutzig (Feste Kaiser Wilhelm II). Fort cuirassé érigé par les Allemands en 1893, c'est le prototype des fortifications du XXe siècle. L'emploi du béton, la mise en place de tourelles d'observations et d'artillerie, l'utilisation de l'électricité et le concept de fortification éclatée, où plusieurs ouvrages spécialisés sont reliés entre eux par des galeries souterraines, font de ce fort la plus puissante fortification d'Europe à la veille de la Première Guerre mondiale. Renseignements : www.fort-mutzig.eu

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, 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

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 est le plus impressionnant Il y a aussi le fort de Schoenenbourg dans la commune de Hunspach ou la casemate Hesch à Hatten. Pour en savoir plus : www.lignemaginot.com

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. 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. Le site avait été retenu pour alimenter en granit rose les projets architecturaux grandioses d'Albert Speer, mais le granit s'est avéré inadapté à cet usage. Le camp était classé camp de niveau III, à savoir l'un des plus durs du système concentrationnaire. De 1941 à septembre 1944, les infortunés déportés y ont survécu dans des conditions effroyables. Le taux de mortalité est estimé à plus de 40 %. Sur les 52 000 déportés de 30 nationalités ayant passé par le camp, 22 000 y sont morts. Le camp est également tristement connu pour les sinistres « expériences » réalisées par trois professeurs de médecine sur les détenus. Renseignements : www.struthof.fr

TRADITIONS ET MODES DE VIE

Langue

Le dialecte alsacien est un parler germanique qui 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, mais 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 germains, 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 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 a 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 tout 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.

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.
- **Kougelhopf :** 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.
- **Linzertorte ou tarte de Linz :** tarte autrichienne très appréciée dans la région, garnie de confiture de framboise et recouverte de croisillons 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.

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. Ce secteur géographique a échappé à la germanisation imposée entre 1871 et 1918 ainsi que 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.

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 Rénal 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 textiles comprennent la filature, le tissage et 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. L'étoffe est tricolore (bleu, blanc et rouge), rayée ou composée de carreaux. Elle est colorée à l'aide de pigments 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'infinies 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, et linge de literie, très appréciés par la ménagère alsacienne en raison de leur solidité et de leur caractère esthétique indéniable.

Le quilt amish ou patchwork. À la fin du XVII^{e} siècle, quelques familles d'anabaptistes suisses (membres 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, fait son apparition 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 que les Amish ont 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 ». Il met ainsi en exergue le travail des femmes qui fabriquent le quilt car 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. Le quilt est utilisé comme couverture ou dessus de lit. Il 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 Étoiles terrestres – 3 sites exceptionnels dans les Vosges du Nord

Il y a cinq siècles, quelques verriers nomades ont eu l'idée de construire un four de fortune dans une vallée sauvage des Vosges du Nord. Ces pionniers allaient écrire ainsi les premières pages d'une aventure industrielle et artistique hors du commun, qui perdure encore aujourd'hui. Nichées dans des vallées mitoyennes, trois sites réunis sous le nom poétique « Les Étoiles Terrestres » ont pris le parti de valoriser leurs épopées respectives sur les terres qui les ont vu naitre : le musée du Cristal à Saint-Louis les Bitche, le musée Lalique 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. Pour en savoir plus : http://etoiles-terrestres.fr

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 vaisselle traditionnelle 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. Ce procédé donne des 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 aujourd'hui de différentes couleurs, leur teinte traditionnelle est l'ocre. Elles sont fabriquées à partir d'une argile provenant de la forêt de Haguenau, selon 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. Celle-ci 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'engobe colorée. Puis la poterie 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 aux poteries de Soufflenheim un aspect souvent lisse et satiné. Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter le site de la Confrérie des Artisans Potiers de Soufflenheim : www.confrerie.net

Les poêles en faïence

Au centre de la Stub, la pièce principale du logis, on trouve le foyer qui, en Alsace, prend traditionnellement la forme d'un poêle en faïence (appellation communément donnée à des poêles en terre vernissée) dénommé « Kachelofe » (prononcez « karelof ») en alsacien. 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 même des banquettes dans leur structure. L'avantage de ce système est évident : la chaleur se répand harmonieusement et régulièrement, de plus elle perdure grâce à un phénomène d'accumulation et de rayonnement même lorsque le foyer est éteint. Nombre de ces poêles anciens constituent de véritables œuvres d'art.

Noël en Alsace

Chaque année, des touristes toujours plus nombreux se rendent en Alsace pour vivre la « magie de Noël ». Les plaquettes touristiques du monde entier le disent avec force : l'Alsace est LE pays de Noël… et cette réputation n'est vraiment pas usurpée. Il suffit d'observer les visiteurs ravis qui arpentent les allées des différents marchés de Noël d'Alsace. Dès le premier dimanche de l'Avent en effet, villes et villages alsaciens accueillent leur *Christkindelsmärik*, marché de Noël émaillé de petits chalets éclatants de lumières qui présentent boules, santons, décorations variées, mais aussi produits du terroir, friandises et pommes d'amour. Sans oublier les échoppes où mijote 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 fleurissent partout en ville : autour de la cathédrale, place du Château, place du Corbeau et place Gutenberg ; certains sont plus thématiques, par exemple place des Meuniers et place d'Austerlitz ou encore dans le quartier de 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 tout et n'importe quoi. Les marchés de Noël, et tout spécialement celui de Strasbourg, sont victimes de leur succès du fait que 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 préservée et un Noël alsacien est véritablement inoubliable. Ne boudons pas notre plaisir et passons en revue les mille et un attraits

Le grand sapin de Strasbourg

Il émerveille jusqu'aux plus blasés des Strasbourgeois ! Chaque année en période de Noël, l'incroyable sapin de la place Kléber fait la fierté des habitants de Strasbourg. Dominant le centre-ville du haut de ses quelque 30 mètres, c'est, avec ses confortables 7,5 tonnes (en moyenne), l'un des plus imposants sapins naturels décorés en Europe. Lorsque le sapin est bien calé dans son socle rempli de béton frais, grimpeurs, électriciens et décorateurs se livrent autour de lui à une danse étrange : perchés dans deux nacelles, ils le redressent, le taillent et rajoutent éventuellement des branches pour obtenir un ensemble proche de la perfection. Ensuite, place à l'installation des décorations (guirlandes et motifs lumineux) pour le plus grand ravissement des badauds !

de Noël dans la région… puisque, durant la période de l'Avent, toute la région est symboliquement découpée en 7 « Pays de Noël » qui ont chacun leur spécificité. Pour plus de détails, consulter www.marche-de-noel-alsace.com

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 brioches, douces au point de fondre sous les dents » (extrait de *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 découpés en petits morceaux et a mis le tout dans un saloir. Bien des années plus tard, Saint Nicolas passa par là et après un signe de croix sur les tonneaux, les enfants se réveillèrent… Dans la tradition alsacienne, saint Nicolas est souvent accompagné d'un personnage, le Hans Trapp qui est parfois appelé « *Rüpelz* » car il est le plus souvent représenté couvert de peaux de bêtes. Hans Trapp est en quelque sorte le contre-point négatif de saint Nicolas : il apparaît pour 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 Johann von Drodt qui terrorisait la ville : son souvenir est tellement terrifiant qu'il en est venu à symboliser le Hans Trapp, version alsacienne du 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 qui symbolisaient la vie, la renaissance végétale après 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 (date de la naissance de l'Enfant Jésus pour les chrétiens) 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. Car il y en a des choses à faire à la maison pour préparer comme il se doit, en Alsace, un véritable Noël ! Créer des décorations originales pour l'intérieur et l'extérieur de la maison, confectionner des *bredele* (petits gâteaux de Noël déclinés en de multiples variétés), faire germer du blé (la touche colorée dans la grisaille hivernale), installer la crèche, décorer le sapin de Noël, etc.

Les Sept Pays de Noël d'Alsace

Le Pays des Mystères. Dans le « triangle d'or » situé au nord de la région, entre Haguenau, Wissembourg et Betschorf… C'est un secteur fantastique au cœur d'une région vallonnée qui abrite de ravissants villages aux maisons traditionnelles, comme Seebach, Hoffen ou Hunspach, classés parmi les plus beaux de France. Nous sommes là aux limites de la forêt, pas très loin des châteaux troglodytiques qui font la réputation du lieu : un espace vibrant de légendes peuplées d'elfes, de géants et autres créatures étranges… Pas surprenant que ce soit aussi le pays du Hans Trapp, « l'ombre noire » du bon saint Nicolas qui débarque dans les familles pour châtier les enfants qui n'ont pas été sages. Le quatrième dimanche de l'Avent, tous les marchés du « triangle d'or », en particulier celui de Wissembourg, sont nimbés d'un halo de mystère à l'occasion du cortège du Hans Trapp…

Le Pays des Lumières. Ce Pays de Noël blotti entre collines et montagnes autour de Saverne englobe également Wasselonne, La Petite Pierre, Marmoutier et Wangenbourg-Engenthal. Pays de moyennes montagnes, le pays des Lumières de Noël 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 brillent 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, car particuliers, entreprises ou encore associations, mobilisent leurs forces pour créer ce torrent de lumière qui enchante les nombreux visiteurs… Les marchés de toutes les cités et de tous les villages resplendissent alors de mille et une lumières enchanteresses qui attirent le chaland, de même que, les lampes électriques exercent une irrépressible fascination sur les papillons de nuit !

Le Pays des Étoiles. C'est le plus étendu des sept « Pays de Noël », puisqu'il regroupe Colmar, Kaysersberg, Eguisheim, Turckheim, Munster, Riquewihr, Ribeauvillé, Neuf-Brisach, Rouffach… Entre vignobles réputés, villages fortifiés et les contreforts 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) et une soupe au munster est également distribuée par la Confrérie Saint-Grégoire ; Turckheim transforme les volets de ses maisons en calendrier de l'Avent géant : selon la tradition, un volet du calendrier est ouvert chaque soir. Et puis, il y a aussi la fameuse ronde du Veilleur de Nuit à 22h ; Eguisheim fait revivre de manière féerique les traditions de Noël. Si Rouffach met l'accent sur l'artisanat traditionnel, Kaysersberg propose un marché authentique et intimiste, avec des artisans très confirmés. À Ribeauvillé, le marché de Noël joue à fond la carte médiévale. De son côté, Neuf-Brisach vous fait découvrir Noël au temps de Vauban, avec personnages costumés à la mode du 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

Le Pays des Saveurs. Il s'agit de Strasbourg – et de sa région –, épicentre 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. Dans ses allées se répandent avec subtilité les senteurs de vin chaud, friandises, notamment sur le fameux marché du Bredele… Odeurs alléchantes, fragrances subtiles, goûts parfois surprenants : Strasbourg associe tradition et contemporanéité. Plus de détails sur : www.noel.strasbourg.eu

Le Pays des Chants et des Étoffes. 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 font rapidement 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, installé place de la Réunion mais aussi dans les rues environnantes, est un plaisir pour tous les sens : étoffes fines (chaque année, un tissu particulier 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 bredele (petits gâteaux alsaciens), vin chaud ou encore succulents marrons… chauds, 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 vraiment féerique ! 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 initier petits et grands à l'art ancestral de la glisse.

Le Pays des Sapins. En plein centre de l'Alsace, il vous éclaire de ses splendeurs et de ses lumières. Au travers de promenades autour de Sélestat, Obernai, Barr, Gertwiller, Rosheim, Molsheim et Grendelbruch, vous pourrez découvrir différentes manières parfois originales de parer votre sapin ! C'est à Sélestat qu'on trouve les premières mentions écrites en 1521 (le texte original est conservé à la très réputée Bibliothèque Humaniste sélestadienne) de cette coutume. L'endroit rêvé en somme pour se procurer les mille et un ornements destinés à décorer son sapin ! Rappelons que les variétés de sapins les plus répandues sont l'épicéa (le plus courant), 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 épines.

Le Pays des Veillées. C'est un peu le jardin secret de la région… implanté à l'écomusée d'Ungersheim. Plus de soixante-dix bâtiments traditionnels (maisons, échoppes ou ateliers) se côtoient ici dans un espace de 25 hectares aménagé de manière traditionnelle (champs, rues…). Une œuvre gigantesque alimentée par l'indignation de passionnés à la vue de la disparition d'un patrimoine unique car de nombreuses maisons alsaciennes, jugées trop vétustes ou « démodées », furent la la proie des promoteurs pendant des années. Nombre d'entre elles ont disparu sous les coups répétés des bulldozers, remplacées par d'anonymes bâtiments modernes. Devant ce massacre, il fallait réagir ! Certaines maisons ont ainsi été démontées, puis remontées à l'identique au sein de l'écomusée. Ce sanctuaire du patrimoine alsacien est des plus originaux dans son genre à ce jour : il connaît peu d'équivalents sur le continent européen, mis à part peut-être le musée du village de Bucarest, sorte de conservatoire du village roumain. Pendant les quatre semaines de l'Avent, l'Ecomusée propose diverses activités et animations autour de l'esprit de Noël : fabrication de petits objets (en bois, en acier ou en terre), confection de Winachsbredala, exposition de sapins de Noël, contes et veillées villageoises… Pour en savoir plus : www.ecomusee.alsace

À ne pas manquer non plus…

Le Marché de Noël des Musées et des Créateurs. Au pied de la célèbre abbatiale d'Ottmarsheim, ce marché jouit d'une notoriété grandissante d'année en année. Il a lieu uniquement un week-end de décembre pour garder une véritable authenticité. Plus de 10 000 visiteurs de tout l'espace rhénan et d'ailleurs se pressent ici pour admirer le spectacle grandiose de l'abbatiale illuminée, mais les boutiques de 20 musées alsaciens, jurassiens et mosellans ainsi que les œuvres originales d'une quinzaine de créateurs et artistes locaux. Qualité et authenticité, voilà ce qui caractérise réellement ce marché à nul autre pareil. À ne pas louper non plus : les concerts organisés en l'abbatiale millénaire dont la forme octogonale surprend à plus d'un titre ! Plus d'infos sur : www.noel-sud-alsace.com

Noël au Jardin au Parc de Wesserling. Dans la vallée de la Thur, cette manifestation connaît un succès grandissant d'année en année. Les jardins enchanteurs du Parc de Wesserling (Ecomusée textile) s'illuminent comme par magie, le temps d'une visite imaginaire dans le passé de cette ancienne manufacture royale. Vous baignerez ici dans une atmosphère nocturne surprenante et dépaysante. Le Parc de Wesserling vous invite à vivre les festivités de l'Avent Noël autrement, tout en découvrant l'ensemble de ce site inscrit aux Monuments historiques qui retrace l'extraordinaire aventure industrielle textile de la région. Le « Noël au Jardin » est orchestré autour d'un parcours magique et féerique, émaillé d'étonnants personnages liés à la saga de la Manufacture Royale : l'ouvrier-imprimeur, le contremaître, un patron d'usine textile ou encore la fille du jardinier. Dans une ambiance intimiste, le visiteur découvre mille et un détails éclairés à la bougie qui deviennent autant d'œuvres 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 et l'univers des jardins. Le parcours s'achève à la ferme du Parc de Wesserling. Une crèche, un conteur d'histoires merveilleuses et plein de senteurs et saveurs de Noël sont au rendez-vous !

LES VINS D'ALSACE

UN TERROIR D'EXCEPTION

Le massif vosgien protège 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… et même volcaniques ! C'est également la raison pour laquelle les 51 aires délimitées de l'appellation « Alsace Grands Crus » sont parfois de taille très restreinte.

LES SEPT CÉPAGES D'ALSACE

En Alsace, c'est le cépage, et non le terroir, qui donne leur nom aux vins mis en bouteille obligatoirement dans cette région dans des 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 plus que recommandé de prendre rendez-vous ! Si les visites sont interrompues au plus fort des récoltes, rien de vous empêche de 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 « sélection 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 car ce sont 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 alsaciens. Avec sa très faible pluviométrie et son remarquable ensoleillement durant la période automnale, le climat subcontinental du vignoble alsacien 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 récolté plusieurs semaines après le début officiel des vendanges. À l'identité du cépage et de son caractère aromatique s'ajoute la puissance liée au phénomène de concentration et au développement de la pourriture noble. Quant aux sélections de grains nobles, elles sont obtenues par tris 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 œnologiques bénéficient d'un prix de revient très élevé ne peuvent être obtenus tous les ans. Tout comme les grands crus, ces vins gagnent bien évidemment à vieillir durant quelques années.



© CHLOROPHYLLE – FOTOLIA

Vendanges alsaciennes.

LA ROUTE DES VINS D'ALSACE

Inaugurée en 1953, la Route des Vins d'Alsace est la plus ancienne du genre en France. Elle chemine sur 170 kilomètres de route du nord au sud de la région, de Thann à Wissembourg. Au fil de son parcours pittoresque, elle permet de visiter 70 villages dont la réputation viticole n'est souvent plus à faire. Culture, histoire, gastronomie : la Route des Vins d'Alsace invite ses visiteurs à découvrir toute la richesse du patrimoine alsacien et à s'imprégner du quotidien des autochtones. Ateliers de dégustation, salons du vin et de la gastronomie, fêtes des vins ou encore marches gourmandes, pique-nique chez le vigneron et participation d'un jour aux vendanges : le calendrier est riche en manifestations qui permettent d'apprécier, en toutes saisons, les magnifiques paysages viticoles et de déguster de bons vins locaux dans les caves ou dans les traditionnelles winstubs.
www.route-des-vins-alsace.com

LES TROIS APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLEE

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 vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h.
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 qui présente le vignoble, les villages et les sites touristiques, une maquette détaillant l'évolution du travail du vigneron, sans oublier 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
Créé en 1971, le SYNVIRA a pour ambition de défendre l'existence des Vignerons Indépendants d'Alsace par le biais de différentes missions : promotion de la qualité des vins, participation à la politique de développement agricole et accompagnement des vignerons dans leur quotidien. Partant du principe que l'union fait la force, le SYNVIRA a rejoint le mouvement national des Vignerons Indépendants de France en 1982. En Alsace, il compte plus de 700 adhérents qui couvrent 42 % du marché de l'appellation Alsace Grand Cru. Outre le volet professionnel, le Syndicat des Vignerons Indépendants est une bonne source d'information pour le grand public auquel il propose une autre façon d'aborder le thème du vin. Voilà pourquoi il a lancé l'opération « Vendangeur d'un jour » afin de permettre aux habitants de la région et aux touristes de découvrir les vendanges dans une ambiance conviviale. Au mois de mai, le SYNVIRA organise des apéros gourmands et des pique-niques chez les vignerons indépendants partenaires. Autant d'occasions d'aborder l'univers de la vigne et du vin d'une manière vivante et conviviale !

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 ! Il consiste à partager un moment convivial 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. Surtout 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. En prime, il vous propose ses vins en dégustation. En principe, on s'installe dans la cour du domaine, mais le pique-nique peut aussi se dérouler autour d'un barbecue dans le vignoble, En fait, c'est selon la météo 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, car certains convives viennent avec un instrument et parfois la chorale du coin donne de la voix ! Initiée en Alsace en 1995, cette manifestation a depuis fait des émules dans toutes les régions viticoles de France. Pour connaitre les domaines participants, consulter le site www.vigneron-independant.com.



© LENS-88 - SHUTTERSTOCK.COM

Le village de Turckheim.



© SLANA17 - SHUTTERSTOCK.COM

Composition florale, Riquewihr.



© NEYDTSTOCK - SHUTTERSTOCK.COM



© NATALIA PAKLINA - SHUTTERSTOCK.COM

Rue d'Eguisheim.

L'AOC Alsace

La politique de qualité menée à partir du milieu du XX[e] siècle s'est vue couronnée par la reconnaissance de trois AOC. L'AOC Alsace en est la principale avec près de 75 % de la production régionale, dont 91 % de blancs. L'étiquette mentionne facultativement, mais souvent, le cépage concerné parmi les sept reconnus en Alsace. Elle peut également comporter une marque commerciale ou l'indication « Edelzwicker » qui correspond à un assemblage réalisé à partir de plusieurs cépages blancs. Des indications géographiques complémentaires peuvent également y figurer.

- **Sylvaner d'Alsace.** Même si ses origines sont incertaines, nous savons que son aire de prédilection a toujours été limitée au vignoble allemand et à celui du Bas-Rhin en France. En Alsace, il couvre environ 1 700 hectares. Toutefois, son encépagement a fortement décru au cours des dernières décennies, notamment au profit du pinot blanc et du pinot gris. Remarquablement frais et léger, il présente un fruité discret. Agréable et désaltérant, il sait aussi montrer une belle vivacité. Il est recommandé avec les produits de la mer, les charcuteries, les quiches et les salades. Il se boit jeune, ne gagnant rien à vieillir.

- **Pinot blanc d'Alsace.** Appelé aussi klevner (à ne pas confondre avec le Klevener de Heiligenstein), il s'agit de la forme blanche du pinot noir. Le cépage auxerrois appartenant à la même famille est le plus souvent vendu sous la même dénomination. En une dizaine d'années, la superficie dédiée au pinot blanc d'Alsace a doublé, passant de 10 % à 20 % de l'ensemble du vignoble. Ce cépage entre également dans l'élaboration du crémant d'Alsace. Tendre et délicat, il allie fraîcheur et souplesse pour représenter un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace. Il s'harmonise avec de nombreux plats en particulier les fruits de mer, les volailles et les fromages doux. Il se boit jeune, les années ne lui apportant rien de plus.

- **Riesling d'Alsace.** Reconnu comme l'un des meilleurs cépages blancs au monde, son encépagement a fortement progressé. Il reste le cépage rhénan par excellence. Sa production représente presque 22 % du vignoble ; la vallée du Rhin en est son berceau. Sec, racé, délicatement fruité, il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances parfois minérales ou florales. C'est un vin de gastronomie par excellence et un véritable vin de garde. Il est parfait avec les poissons, les crustacés mais également avec les viandes blanches et la choucroute.

- **Muscat d'Alsace.** Deux variétés de muscats, le muscat d'Alsace et le muscat Ottonel servent à l'élaboration de ce vin. Les deux cépages occupent 2,3 % du vignoble. Il se distingue des muscats du midi par son caractère sec. C'est un vin au fruité inimitable, très aromatique, qui exprime à merveille la saveur du raisin frais. Il offre une superbe mise en bouche en apéritif et accompagne avec délicatesse les asperges. Il se boit jeune.

- **Pinot noir d'Alsace.** C'est le seul cépage en Alsace à produire un vin rouge ou rosé, dont le fruité typique évoque la cerise. À déguster avec les viandes rouges, les charcuteries et les fromages à croûtes fleuries.

- **Pinot gris d'Alsace.** En nette progression, le pinot gris occupe 15 % du vignoble. Il développe une opulence et une saveur caractéristiques. Charpenté, rond et long en bouche, il présente des arômes complexes de sous-bois parfois légèrement fumés. Il s'accorde à merveille avec les viandes blanches et gibiers mais aussi avec le foie gras.

- **Gewurztraminer d'Alsace.** Probablement le plus célèbre des vins d'Alsace. Le cépage originaire de ce vin était, en 1551, désigné comme étant une variété propre à l'Alsace. Sa réputation unique dans la viticulture mondiale n'a cessé de s'affirmer au fil du temps. En Alsace, il couvre environ 19 % du vignoble. Très connu pour ses caractéristiques aromatiques exceptionnelles caractérisées par des notes fruitées, florales ou épicées, sa structure est puissante et ronde. Il est idéal à l'apéritif, avec les cuisines exotiques, des fromages forts, mais également en accompagnement de desserts. C'est aussi un bon vin de garde.

- **Klevener de Heiligenstein.** C'est un cépage plus rare, issu du cépage savagnin rose (variété non aromatique de l'ancien Traminer). Il a été introduit à Heiligenstein (près de Barr) en 1742 lorsque le conseil des échevins de Strasbourg autorisa Heiligenstein à planter le Klevener sur les terres de son ban.
Par décret du 4 février 1997, la dénomination Klevener de Heiligenstein est désormais attribuée dans l'AOC Alsace aux vins produits dans une aire strictement délimitée aux communes de Bourgheim, Gertwiller, Heiligenstein, Obernai et Goxwiller. C'est un vin blanc alliant la fraîcheur du riesling, l'opulence du pinot gris et la finesse du gewurztraminer. Corsé, bien équilibré et discrètement aromatique, ce vin recherché des gastronomes se déguste à l'apéritif, en accompagnement d'un plat de poisson ou tout simplement avec des asperges d'Alsace.

- **Edelzwicker.** Il occupe une place toute particulière parmi les appellations alsaciennes. Très ancienne, la dénomination Edelzwicker désigne les vins issus d'un assemblage de cépages blancs. Soulignons qu'au siècle dernier les parcelles implantées d'une seule et unique variété étaient plutôt rares. Alliant fruité et fraîcheur en bouche et de structure légère, il n'a guère de potentiel de garde et doit être réservé aux plats simples tels que les salades, charcuteries… C'est un vin apprécié par les Alsaciens et agréable à découvrir.

L'AOC Crémant d'Alsace

L'AOC Crémant d'Alsace a été attribuée par décret en 1976. Grâce à sa personnalité originale et à sa qualité irréprochable, le crémant d'Alsace a remporté un succès considérable, en Alsace bien sûr, mais également dans les autres régions françaises et auprès de nos voisins européens. Le crémant d'Alsace est même aujourd'hui le premier vin mousseux AOC consommé à domicile en France.
Sa production a connu depuis 1980 un développement spectaculaire. En constante augmentation, il représente dorénavant environ un quart de l'ensemble de la production des vins d'Alsace. Au cours du siècle dernier, plusieurs entreprises d'Alsace élaboraient déjà des vins mousseux selon la méthode champenoise. Cette tradition a été maintenue jusqu'à la reconnaissance de l'AOC Crémant d'Alsace. Le décret de 1976 a cependant apporté aux maisons de vins d'Alsace le cadre nouveau nécessaire à l'élaboration d'un vin mousseux de qualité répondant à des

exigences et à des techniques d'élaboration comparables à celles appliquées par les professionnels champenois. Son prix reste inférieur à son désormais voisin régional et il se conserve moins longtemps. Cependant, l'Alsace est devenue leader en production de vins mousseux… après la Champagne, bien entendu !
Aujourd'hui 520 élaborateurs sont réunis au sein du Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace. Celui-ci doit sa finesse et son originalité à la personnalité inimitable de chacun des cépages d'Alsace et aux conditions privilégiées dont bénéficie leur vignoble. Il est élaboré à partir d'un ou de plusieurs cépages : pinot blanc, auxerrois, riesling, pinot gris, chardonnay, mais aussi pinot noir, seul cépage à produire des crémant d'Alsace rosés, et, plus rarement, des crémants Blanc de Noirs pleins de charme et de finesse. Lorsqu'un cépage est mentionné sur l'étiquette, le crémant est produit à 100 % à partir de ce cépage.

L'AOC Alsace Grand Cru

L'AOC Alsace Grand Cru instituée en 1975 est délivrée à des vins répondant à des contraintes de qualité particulièrement strictes et de rendement plus sévères, notamment en matière de délimitation de terroirs, de richesse naturelle en sucre et de dégustation d'agrément. Les cépages admis dans les Appellations Grands Crus sont le gewurztraminer, le pinot gris, le riesling et le muscat. Seule dérogation à cette règle : le sylvaner est autorisé pour le lieu-dit Zotzenberg. L'appellation AOC Alsace Grand Cru consacre l'influence marquée des terroirs sur les vins alors que les vins d'Alsace se distinguent traditionnellement par leurs cépages bien connus. Le décret définissant, en 1983, 25 lieux-dits, fut complété par celui du 17 décembre 1992. En 2011, l'unique AOC Alsace Grand Cru s'est démultipliée en 51 Appellations Alsace Grands Crus afin de favoriser la protection de chaque lieu-dit. L'ensemble ainsi constitué fournit une production annuelle moyenne de près de 45 000 hectolitres, soit 4 % de la totalité des vins d'Alsace. Ces crus d'exception peuvent être dégustés dès leur jeunesse mais gagnent à être conservés bien plus longtemps. Ce sont des vins gastronomiques par excellence qui ponctuent avec bonheur chaque étape du menu. Outre le cépage, l'étiquette précise obligatoirement, le millésime et l'un des 51 lieux-dits bénéficiant de l'appellation Alsace Grands Crus.

De Thann à Wettolsheim

Alsace Grand Cru Eichberg. Jalonnant le finage de la commune d'Eguisheim, le lieu-dit « Grand Cru Eichberg » est exposé au sud-est à une altitude comprise entre 220 mètres et 340 mètres. Bien situé au pied des Trois Châteaux, le vignoble est abrité par les contreforts des Vosges.
Il bénéficie d'un microclimat sec et chaud, les précipitations étant les plus faibles de la région de Colmar. Ce Grand Cru, reconnu depuis fort longtemps (XII[e] siècle) couvre 58 hectares. Les cépages riesling, gewurztraminer et pinot gris trouvent ici leur plein épanouissement.
D'une grande opulence, les vins de ce terroir s'expriment par une finesse et un fruité remarquables. Ils sont prédisposés à une grande longévité.

Alsace Grand Cru Kitterlé. Mentionné dès 1699, le Kitterlé occupe sur environ 26 hectares un site remarquable et unique en Alsace, juste à la sortie de la vallée de la Lauch et au nord de Guebwiller. Il profite ainsi de différentes expositions dessinant un éperon sur le massif de l'Unterlinger. Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement très limité favorable à une grande concentration des arômes et une exceptionnelle longévité des vins. Le riesling, le gewurztraminer et le pinot gris se sont particulièrement bien adaptés. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

Alsace Grand Cru Rangen. Voici le plus méridional des vignobles d'Alsace. C'est aussi l'unique terroir à roche volcanique. Au XIII[e] siècle déjà, les moines pèlerins fréquentant la collégiale Saint-Thiébaut en firent des éloges sans oublier les auteurs qu'il inspira par la suite. Il appartient aux communes de Thann et Vieux Thann, dont il couvre 22 hectares plantés de riesling, pinot gris et gewurztraminer. Sont issus des vins de garde aux qualités typiques d'élégance et de grande finesse dans le fruité, de puissance et de race.

Alsace Grand Cru Steingrubler. C'est à l'Ouest de Wettolsheim, sur un coteau exposé au sud-est entre 280 mètres et 350 mètres, couvrant 23 hectares, que se situe le Steingrubler. Ce vignoble fait parler de lui depuis le XV[e] siècle. Chaque cépage y trouve sa place, le riesling sur la partie haute profitant d'un terroir sablonneux et le gewurztraminer sur la partie basse, plus riche et plus calcaire. Ses vins sont de grande garde, riches en arômes avec un corps solide et une charpente bien virile.

Alsace Grand Cru Goldert. Au nord de Gueberschwihr entre 230 mètres et 330 mètres d'altitude, les quelque 45,5 hectares du Goldert sont plantés principalement de gewurztraminer, puis de muscat d'Alsace, de pinot gris et de riesling. Ce lieu-dit, déjà convoité au Moyen Age et jusqu'à la Révolution pour ses qualités viticoles, offre un gewurztraminer Grand Cru Goldert qui présente une remarquable harmonie.

Alsace Grand Cru Ollwiller. La présence de la vigne dans ce cru semble aussi ancienne que le premier château daté du XII[e] siècle. C'est d'ailleurs au nord de ce dernier, sur le ban de Wuenheim que le vignoble court à flanc de coteau. Ce lieu-dit fait partie des régions les plus sèches de France.
Le riesling et le gewurztraminer ont élu domicile sur ses quelque 36 hectares et donnent naissance à des vins particulièrement fins et distingués. Leur goût de terroir prend de l'ampleur après 2 à 3 années de garde.

Alsace Grand Cru Saering. Ce vignoble de quasiment 27 hectares se situe au nord-est de Guebwiller. La nature même de son sol privilégie la culture du riesling, mais on trouve aussi du muscat, du gewurztraminer et du pinot gris de grande qualité. Le riesling au bouquet floral typique présente en bouche le fruité prononcé de son cépage soutenu par un caractère sec et racé. Mentionné pour la première fois en 1250, ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son nom propre depuis 1830.

Alsace Grand Cru Vorbourg. L'histoire nous révèle que lorsque Heddon, alors évêque de Strasbourg, fonda le couvent d'Ettenheim (au nord de Fribourg-en-Brisgau, Allemagne) en 762, il lui légua des vignes ancestrales du Vorbourg de Rouffach. Ce vignoble couvre aujourd'hui quasiment 73 hectares. Il est situé au sud du vignoble d'Alsace, bien protégé par les deux sommets vosgiens du Petit et du Grand Ballon. Son sol calcaire caillouteux, son microclimat ainsi que des rendements faibles permettent au riesling, gewurztraminer, pinot gris et muscat d'exprimer le meilleur de leur caractère respectif. Le Vorbourg produit des vins fins et puissants. Ce sont des crus de garde.

Alsace Grand Cru Hatschbourg. Divers documents signalent le Hatschbourg dès le Moyen Âge. Situé sur les finages des communes de Hattstatt et de Voegtlinshoffen, le vignoble couvre 47,5 hectares parfaitement adaptés au gewurztraminer, au pinot gris et au riesling sans oublier le muscat qui donne des produits subtils. Les vins de ce grand cru présentent une excellente typicité, des arômes très développés et une aptitude certaine à la garde.

Alsace Grand Cru Pfersigberg. Les viticulteurs d'Eguisheim peuvent s'enorgueillir d'avoir remis à l'honneur le Pfersigberg (déjà cité au XVI[e] siècle) lors de la première Foire aux Vins de Colmar en 1927. Aujourd'hui le vignoble s'étend sur environ 75 hectares offrant au gewurztraminer un terroir d'élection, sans oublier le pinot gris, le riesling et le muscat d'Alsace qui y développent aussi une très grande richesse, beaucoup d'élégance et de finesse. Dans ce type de terrain à texture argilo-limoneuse, la rétention d'eau moyenne ainsi que la couleur du sol et la faible humidité qui favorisent un rayonnement de chaleur intense, conduisent à une maturité très précoce des raisins. Ses vins et particulièrement le gewurztraminer, sont caractérisés par leur corps, leur fruité, leur arôme et leur longévité.

Alsace Grand Cru Spiegel. Les viticulteurs font la réputation de ce cru depuis 50 ans en préservant son originalité. Couvrant environ 19 hectares, il s'étire à mi-coteau sur les deux finages de Guebwiller et de Bergholtz. Ses sols à la texture argilo-sableuse laissent s'épanouir : le gewurztraminer qui donne un vin souvent sec, moelleux certaines années ; le pinot gris, un vin charnu, moelleux et de constitution robuste ; le riesling remarquable pour sa finesse, sa race et sa persistance au palais ; du muscat sur le versant méridional.

Alsace Grand Cru Zinnkoepflé. La réputation du Zinnkoepflé est multiséculaire. Il était en effet déjà fêté par nos ancêtres païens lors des cérémonies du culte au soleil dont il tire d'ailleurs son nom. Depuis toujours, il est mentionné parmi les meilleures expositions d'Alsace : majestueux coteau aux pentes rudes et escarpées dominant la pittoresque vallée nommée Valus Praenobilis (la vallée hautement noble) dans des textes anciens. Une fois encore, le gewurztraminer s'impose largement dans ce terroir d'environ 68,5 hectares, mais riesling et pinot gris y réussissent particulièrement bien aussi. Le calcaire coquillier du Zinnkoepflé allié à une pluviométrie des plus réduites donne naissance à des vins hauts en bouquet, épicés, pleins de feu, spécialement pour le gewurztraminer. Ces grands crus sont destinés à devenir de très grands vins de garde et de gastronomie.

Alsace Grand Cru Kessler. Mentionné dès la fin du XIV[e] siècle, le Kessler se situe au nord du finage de Guebwiller. Son vignoble couvre environ 29 hectares sur le flanc est de la colline Unterlinger.
Si le pinot gris et le riesling sont présents, c'est le gewurztraminer qui en occupe la majeure partie. C'est également lui qui offre au nez un caractère floral prononcé et qui développe, à la dégustation, des arômes complexes persistants mais jamais agressifs dans un ensemble souple et harmonieux. Le Kessler a aussi le double privilège d'une vinification séparée et d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

Alsace Grand Cru Pfingstberg. Le vallon où se niche Orschwihr domine le coteau du Pfingstberg dont la réputation remonte à la fin du XIII[e] siècle. Il s'élève entre 270 mètres et 370 mètres et couvre un peu plus de 28 hectares. La pente prononcée du terroir a parfois obligé les viticulteurs à construire des terrasses consolidées par des murs de pierre. Planté de gewurztraminer, de riesling, de pinot gris et même de muscat, ses vins offrent une grande typicité avec des arômes floraux. Ce sont de grands vins de garde.

Alsace Grand Cru Steinert. Au milieu du XII[e] siècle, les vignes du lieu-dit Steinert appartenaient à l'abbaye bénédictine de Muri, aux évêchés de Bâle et de Strasbourg. Les vins produits étaient déjà très appréciés. D'une superficie de 39 hectares, au sud du ban de Pfaffenheim, le Steinert est le plus abrupt des vignobles de la commune. Compte tenu des facteurs géologiques et du mode de culture (porte-greffe à haute résistance au calcaire actif et à la sécheresse), nous retrouvons ici une dominance de gewurztraminer, de pinot gris et de riesling. Après vieillissement, les vins du Steinert se caractérisent par des arômes très développés.

De Colmar à Ribeauvillé

Alsace Grand Cru Brand. Une réputation incontestée depuis le Moyen Âge. Le lieu-dit se situe à la sortie de la vallée de Munster, surplombant la ville de Turckheim. Les quelque 58 hectares de vignoble possèdent un terroir de nature granitique très homogène. Bénéficiant d'une excellente exposition, il forme un véritable petit paradis pour le riesling, le pinot gris et le gewurztraminer. D'une grande finesse, subtils, d'un fruité très particulier, les vins du grand cru Brand présentent un équilibre royal.

Alsace Grand Cru Geisberg. Signalé pour la première fois au tout début du XIV[e] siècle, il est situé sur le ban de Ribeauvillé. Sa forte pente rend nécessaire la culture en terrasse à une altitude de 250 mètres à 320 mètres, bénéficiant ainsi d'un excellent ensoleillement. Ce lieu-dit est composé de 8,50 hectares sur lesquels le riesling a élu domicile pour donner un vin de garde qui développe au fil du temps un corps puissant, une grande finesse d'arôme et ce célèbre « goût de vieux riesling » si original et très convoité.

Alsace Grand Cru Mandelberg. Déjà cultivé à l'époque gallo-romaine puis sous les seigneurs francs, le Mandelberg fut la propriété médiévale de plusieurs abbayes. Cette colline, dont le nom peut se traduire par « côte des amandiers », abrite le village de Mittelwihr des vents froids du Nord et accueille un vignoble de 22 hectares plantés principalement de gewurztraminer et de riesling complétés de pinot gris et de muscat. Ses vins d'une grande noblesse sont de très bonne garde. Ils développent un fruité prononcé et une finesse exquise, caractéristiques d'un sol calcimagnésique. Sur son terroir, on retrouve une partie du vignoble du prestigieux domaine Bouxhof : jouissant d'une histoire longue de huit siècles, c'est la seule propriété viticole d'Alsace classée Monument Historique.

Alsace Grand Cru Schlossberg. Ce lieu-dit très réputé est cité dès le XV^e^ siècle. À partir de 1928, les viticulteurs de Kaysersberg et de Kientzheim ont consigné toutes les contraintes de production naturelles de ce cru dans une convention écrite et unanimement respectée qui a été depuis lors consacrée par les décrets de 1975 et 1992. Son terroir d'excellente fertilité minérale, sableux, grossier et argileux tout à la fois donne des vins riches en arômes floraux d'une grande finesse grâce notamment à la richesse et à la diversité des minéraux rencontrés. Sur sa forte pente, nécessitant une culture en terrasse, les 80 hectares de vignoble sont plantés essentiellement de riesling mais également de pinot gris, de gewurztraminer et de muscat d'Alsace.

Alsace Grand Cru Florimont. Les comtes de Lupfen ou encore le baron de Schwendi, grand bienfaiteur de la viticulture alsacienne, appréciaient les vins du Florimont et savaient vanter leurs mérites. Ce cru ne manque pas d'avantages : notamment situé dans la fameuse ellipse de Colmar, il profite de conditions climatiques privilégiées. Sur sa vingtaine d'hectares, le gewurztraminer est le principal cépage voisinant avec le riesling, le muscat et le pinot gris. Les qualités de ces vins, amples, équilibrés et d'une grande longévité, les ont rendus à juste titre célèbres.

Alsace Grand Cru Sporen. Commercialisé sous le nom de son cru depuis des siècles et cité en 1580 par Johann Fischart (écrivain rabelaisien du XVI^e^ siècle) comme étant le premier vin d'Alsace. Le Sporen est un cirque naturel en pente douce accueillant environ 24 hectares essentiellement occupés par le gewurztraminer et le pinot gris. Remarquables vins de garde, les vins du Sporen se caractérisent par la finesse et la race et la richesse alliée à l'élégance.

Alsace Grand Cru Hengst. C'est une donation de l'abbaye de Murbach qui mentionne le terroir pour la première fois au XI^e^ siècle. Sur le finage et au sud de Wintzenheim, le vignoble s'étend sur quasiment 76 hectares plantés principalement de gewurztraminer mais aussi de pinot gris et de riesling. Le sol, essentiellement constitué par des conglomérats oligocènes et des marnes calcaires, donne au vin un caractère solide et très charpenté. Ce grand cru a une étonnante faculté à bien vieillir, de 10 à 20 ans, voire plus.

Alsace Grand Cru Marckrain. Encore un cru dont l'histoire remonte à la nuit des temps puisque la route des Celtes qui longe les contreforts vosgiens passait jadis au pied des pentes du Marckrain. On le découvre à la sortie de la vallée du Kaysersberg, au sud du village de Bennwihr. Sur les quelque 53 hectares de terroir le gewurztraminer règne en maître et donne des vins d'une parfaite harmonie, corsé, puissant et aux arômes complexes très développés. Son compagnon le pinot gris n'est pas en reste : offrant un fruité fin et discret, il est capiteux et embaumé d'arômes typiques du terroir.

Alsace Grand Cru Schoenenbourg. Sa réputation remonte au haut Moyen Age et dès le XVI^e^ siècle ses vins étaient célébrés dans tous les pays d'Europe du Nord. Voltaire en possédait quelques arpents.
Aujourd'hui composé d'un peu plus de 53 hectares, il laisse courir, sur une pente assez forte, ses vignes sur le flanc sud et sud-est de son coteau, au nord de Riquewihr. Ici, c'est le riesling qui domine mais le pinot gris et le muscat y réussissent aussi parfaitement. Ces excellents vins de garde développent des arômes puissants et riches. Le microclimat du terroir est particulièrement adapté aux vendanges tardives et sélections de grains nobles.

Alsace Grand Cru Wineck Schlossberg. La réputation de ces coteaux est telle qu'ils sont souvent cités comme l'illustration type du vignoble alsacien. Son vignoble d'un peu plus de 27 hectares se développe sur les bans de Katzenthal et d'Ammerschwihr. Précisons au passage que le château du Wineck dominant les vignes de Katzenthal est le seul château d'Alsace à être entièrement entouré de vignes depuis le XII^e^ siècle. Cette partie du cru (fond de vallon fermé sur trois côtés) bénéficie aussi d'un microclimat particulièrement favorable ; si l'on y rajoute la qualité des sols, toutes les conditions optimales sont réunies pour la production de vins exceptionnels issus principalement du riesling mais aussi du gewurztraminer. Vins typés, racés, très caractéristiques de ce que peuvent avoir de meilleur les vins d'Alsace.

Alsace Grand Cru Froehn. Reconnu comme l'un des meilleurs crus d'Alsace notamment par le chanoine Médard Barth qui le décrivit en termes fort élogieux dans son ouvrage « Der Rebbau Des Elsass ». Zellenberg, petite cité viticole à l'Est de Riquewihr domine du haut de son mamelon calcaire le vignoble de Froehn qui s'épanouit à flanc de coteaux sur environ 15 hectares. Sur son terroir argilo-marneux se développent le gewurztraminer, le pinot gris et le muscat qui donnent des vins qui se distinguent par leur fruité, leur ampleur et une excellente aptitude au vieillissement.

Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé. Déjà cité au XIV^e^ siècle, ce cru occupe l'un des meilleurs terroirs de la commune de Ribeauvillé sur environ 11,5 hectares. Sa pente très marquée et son exposition Sud/Sud-Ouest lui confèrent un excellent ensoleillement au moment de la maturation dont le riesling et le muscat tirent le meilleur parti sans oublier le gewurztraminer et le pinot gris qui y réussissent aussi remarquablement bien. Les vins de ce cru ont en commun un élégant bouquet qui développe, avec le temps, ces arômes remarquables si caractéristiques des terrains marno-calcaires.

Alsace Grand Cru Osterberg. Ce terroir réputé plonge ses racines dans le Moyen Âge. Terre d'élection du riesling, du gewurztraminer et du pinot gris, son vignoble s'étale sur le ban de Ribeauvillé sur près de 25 hectares. Ses pentes moyennes à fortes profitent d'un excellent ensoleillement. Ses sols sont argileux et caillouteux. L'ensemble de ces conditions bénéfiques donne des vins de grande garde. Le riesling développe un corps puissant et une grande finesse d'arômes et le fameux goût de « vieux riesling ». Quant au gewurztraminer et au pinot gris, ils sont riches et puissants avec beaucoup d'élégance et de finesse.

Alsace Grand Cru Sommerberg. Tous les cépages d'Alsace s'épanouissent à merveille sur les quelque 28 hectares de ce lieu-dit et plus particulièrement le riesling qui donne un vin très typé, s'exprimant pleinement après une à trois années de garde. C'est au pied des Trois Épis, au sud de Katzenthal et au nord de Niedermorschwihr que se situe le Sommerberg, sur un coteau en très forte pente et à près de 400 mètres d'altitude.

Alsace Grand Cru Furstentum. Le coteau du Furstentum est situé au cœur même de la vallée de Kaysersberg, bien protégé des vents. On retrouve ses traces en 1330 dans l'inventaire des vignes appartenant au couvent de Bâle. Ses terroirs marno-calcaro-gréseux épousent une pente vive optimisant l'ensoleillement. Toutes les conditions sont ici réunies pour donner naissance à de grands vins issus des 30,5 hectares plantés en riesling, gewurztraminer et pinot gris. Vin de garde, le Furstentum est d'une grande finesse et d'une puissance aromatique remarquable.

Alsace Grand Cru Mambourg. On parlait déjà en 783 des vins de Sigoltesberg (le Mambourg actuel) en termes élogieux. Ses lettres de noblesse lui ont été conférées par de nombreux couvents et seigneurs qui en furent successivement les heureux propriétaires. Le Mambourg domine Sigolsheim et recouvre un peu plus de 61 hectares.
C'est l'un des coteaux les plus avancés de la plaine d'Alsace. Le gewurztraminer est maître des lieux qu'il partage avec le pinot gris, le muscat et le riesling, sachant tirer profit d'une durée d'ensoleillement optimale. Les rendements sont volontairement peu élevés, privilégiant ainsi la qualité que l'on retrouve dans la typicité des crus du Mambourg. Des vins de longue garde offrant de l'élégance, une grande finesse et des arômes puissants avec une très bonne persistance.

Alsace Grand Cru Rosacker. C'est au nord de Hunawihr que s'étend le Rosacker sur un peu plus de 26 hectares et à une altitude variant de 260 mètres à 330 mètres. Ses sols offrent une texture lourde, aérée cependant par quelques éboulis siliceux de grès vosgiens accueillant volontiers le riesling qui, jeune, offre des arômes pointus, d'un poivré caractéristique qui s'arrondissent en vieillissant, dévoilant des saveurs plus minérales, propres aux terrains marno-calcaires. Le second cépage est le gewurztraminer qui, lui, développe des arômes de rose, parfois même de violette à nuances poivrées d'une grande finesse. L'un et l'autre présentent une belle harmonie et gardent une longue persistance.

Alsace Grand Cru Sonnenglanz. Dès le siècle dernier, ce cru a su s'entourer d'une grande notoriété en mettant à l'honneur des cépages de qualité, essentiellement le pinot gris et le gewurztraminer qui sont majoritairement présents sur les près de 33 hectares installés sur le finage de la commune de Beblenheim.
Le cru prend naissance sur un sol assez lourd, bien structuré et très caillouteux. Un microclimat très favorable le fait bénéficier d'une pluviométrie particulièrement faible. Un ensemble de conditions qui donnent aux vins une jolie teinte dorée d'une belle intensité. Au nez, ils révèlent une concentration d'arômes bien mûrs et très fins. En bouche, une attaque chaleureuse, bien équilibrée et une grande persistance.

Alsace Grand Cru Kaefferkopf. Dernier né de la famille des Grands Crus de la région, le Kaefferkopf n'en est pas le moins renommé pour autant. Son nom se traduit par « tête de scarabée ». Ce lieu-dit demeure depuis fort longtemps l'un des terroirs les plus renommés d'Alsace. Les conditions de production particulière à l'assemblage de cépage pour la constitution des cuvées a été sans nul doute un frein important à sa reconnaissance en tant qu'appellation grand cru. Aujourd'hui, le 51e Grand Cru d'Alsace (depuis 2007) est une référence incontestable et incontestée de l'AOC Alsace Grand Cru. Les rieslings y sont exubérants et les gewurztraminers particulièrement corsés. L'assemblage de cépages y est autorisé et apporte cette notion de typicité propre au terroir qui fait fi de la notion de cépage. C'est çà un vrai grand cru !

De Bergheim à Bernardswiller

Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim. L'Altenberg, fierté des vignerons de Bergheim, est connu et réputé pour ses grands vins dès le XIIe siècle Composé de sols marno-calcaires rouges très caillouteux, peu profonds et riches en fossiles, le vignoble s'étend sur 35 hectares sur la face sud du mamelon du Grasberg. Par son unité et sa typicité, il privilégie le gewurztraminer et le riesling confortés par un microclimat chaud et tempéré, des températures et une hygrométrie très régulières. Les qualités typiques de ce grand cru se traduisent par l'accord parfait entre un corps puissant et viril, une expression aromatique fine et subtile. Des vins gastronomiques par excellence.

Alsace Grand Cru Kastelberg. Nous voici dans l'un des plus anciens crus d'Alsace, déjà planté de vignes sous l'occupation romaine. Dès le XIe siècle, on y signale la production de grands vins et depuis 1850, les viticulteurs d'Andlau commercialisent du riesling Kastelberg. Son vignoble se déroule sur les fortes pentes d'un petit mont exposées au Sud-Est. Il repose sur des schistes de Steige, uniques en Alsace. Les quelque 6 hectares accueillent le riesling qui, après vinification, séduit par sa race, sa virilité, son bouquet délicat et discret. De son terroir unique en son genre, il tire toutes les qualités d'un très grand vin de garde.

Alsace Grand Cru Winzenberg. Les vignerons ont su depuis longtemps rendre célèbre ce cru grâce au respect de la tradition. Dominant la commune de Blienschwiller, il s'étend sur pas tout à fait 20 hectares sur un sol granitique. Son microclimat participe aussi à la naissance d'un grand cru issu de riesling et de gewurztraminer mais également de pinot gris. Ses vins, développant un caractère floral d'une grande finesse, sont très typés et d'excellente garde.

Alsace Grand Cru Praelatenberg. Avant le premier millénaire de notre ère, le Praelatenberg appartenait aux prélats de l'abbaye d'Ebersmunster. Après avoir été exploité, au siècle dernier, par les viticulteurs de Sélestat, il appartient aujourd'hui aux vignerons d'Orschwiller et de Kintzheim. Ses pentes sont dominées par les belvédères du Haut-Koenigsbourg. Sur son terroir composé d'environ 19 hectares, le riesling, le gewurztraminer, le muscat d'Alsace et le pinot gris s'épanouissent dans des conditions idéales pour offrir des vins de garde qui développent avec le temps les qualités caractéristiques de leur terroir avec finesse et élégance.

Alsace Grand Cru Frankstein. Très convoité et tout autant réputé, le Frankstein a su faire parler de ses qualités dès le Moyen Age. Sa réputation dépassait les limites de Dambach-la-Ville qui se niche au pied de ses coteaux. Seigneuries, évêchés et abbayes se disputaient ses parcelles. Aujourd'hui, ses coteaux composent sur quelque 56 hectares un terroir d'une homogénéité remarquable. Son terroir granitique est particulièrement favorable au développement du riesling et du gewurztraminer. C'est après quelques années de bouteille que les vins du Frankstein atteignent leur plus haute expression.

Alsace Grand Cru Kirchberg de Barr. Ce lieu-dit est renommé depuis le XVIII[e] siècle. Sur le finage de la commune de Barr et plus précisément dans son champ de fractures, le Kirchberg de Barr s'étire sur un peu plus de 40 hectares dans les collines sous-vosgiennes. Son terroir marno-calcaire est propice à l'épanouissement du gewurztraminer, du riesling et du pinot gris qui offrent des vins de bonne garde et d'une grande noblesse, développant avec le temps des qualités particulières de corps impressionnantes, mais aussi de fruité délicat et d'arômes épicés.

Alsace Grand Cru Wiebelsberg. Dans « L'Ampélographie rhénane » de Jean-Louis Stoltz publié en 1852, le Wiebelsberg figurait déjà dans la classification des Grands Crus d'Alsace de l'époque. Ce coteau d'environ 12,5 hectares planté principalement de riesling court sur le finage de la commune d'Andlau. Ses sols sont sableux, bien drainants et se réchauffent vite. Leur forte pente leur permet de profiter de toute la chaleur restituée par les roches. Si l'on rajoute à toutes ces conditions favorables la présence d'une rivière au fond de la vallée créant un microclimat, alors toutes les éléments sont réunis pour donner naissance à un grand cru. Fin, typé, très floral, au fruité délicat, d'un corps noble et racé, le riesling vieillit admirablement bien.

Alsace Grand Cru Gloeckelberg. Au Moyen Âge, il fut la propriété successive des couvents Sainte-Catherine de Colmar et de Sylo de Sélestat. Les quelque 23,5 hectares de vignoble plantés essentiellement de pinot gris et de gewurztraminer se situent sur un petit mont dressé entre les communes de Rodem et de Saint-Hippolyte, reposant sur un sol sableux et granitique. Le Gloeckenberg produit avant tout des vins de garde. Ceux-ci surprennent par leur finesse, leur légèreté et leur élégance. Leurs arômes sont puissants et leur persistance en bouche très longue.

Alsace Grand Cru Moenchberg. Une belle page d'histoire pour ce « Mont des Moines » qui fait partie des plus anciens vignobles d'Alsace, plantés en vignes dès l'occupation romaine. Les moines bénédictins de l'abbaye d'Altdorf en furent propriétaires dès 1097. Ils le rendirent si célèbre que les habitants s'engagèrent à y poursuivre la culture de la vigne. Situé à l'ouest d'Eichhoffen, à la sortie d'Andlau le lieu-dit Moenchberg couvre un coteau en pente douce. En forme d'arc, ce coteau d'environ 12 hectares offre sur son versant Sud un vallon abrité des vents où la vigne jouit d'un ensoleillement maximum dans un environnement sec et très chaud qui constitue un microclimat idéal. Le riesling et dans une moindre mesure le gewurztraminer y ont trouvé leur terre d'élection pour donner naissance à de très grands vins de garde.

Alsace Grand Cru Kanzlerberg. La culture de la vigne sur ce coteau situé sur le finage de la commune de Bergheim remonte au XIV[e] siècle. Preuve de son exceptionnelle qualité, elle faisait l'objet d'une vinification séparée. Aujourd'hui le vignoble couvre un peu moins de 4 hectares plantés de pinot gris, de gewurztraminer et de riesling. Son terroir est remarquable par la présence de gypse mêlé à des marnes grises et noires et à du calcaire. Les Grands Crus Kanzlerberg exigent un vieillissement propice à leur puissance et à leur ampleur.

Alsace Grand Cru Muenchberg. Dans ce terroir au climat privilégié car abrité des pluies et des vents d'ouest par la butte d'Ungersberg, les moines cisterciens de l'abbaye de Baumgarten cultivaient déjà la vigne au XII[e] siècle. Le sol et le sous-sol sont formés de sédiments vieux de 250 millions d'années. Des terrains caillouteux et sableux, dont le drainage est excellent et le réchauffement rapide, accueillent admirablement le riesling.

Alsace Grand Cru Zotzenberg. Commercialisé sous son propre nom dès le début du XX[e] siècle, son vignoble repose sur le flanc ud de la colline de Mittelbergheim et couvre environ 36,5 hectares plantés de gewurztraminer, de riesling et de pinot gris. Se présentant sous forme de cuvette aux sols marno-calcaires, il bénéficie de par son exposition d'un ensoleillement privilégié. Ses grands crus se distinguent par leur grande finesse et un corps exceptionnel. Ce sont des vins de longue garde. Le sylvaner fait partie de l'exception de ce grand cru car il est le seul à être autorisé dans l'expression de ce lieu-dit.

D'Obernai à Marlenheim

Alsace Grand Cru Altenberg de Bergbieten. Ce lieu-dit réputé dès le Moyen Age fut cultivé par de nombreuses congrégations religieuses. L'évêché de Strasbourg y possédait également des vignes. Sur le finage de la commune de Bergbieten, il occupe un peu plus de 29 hectares.

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 ». Jadis, le boulanger 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 distingue-t-on une boucherie-charcuterie alsacienne d'une autre ? Sans nul doute à l'incroyable variété des produits proposés en charcuterie. Si l'expression « tout est bon dans le cochon » a ses adeptes, elle se vérifie particulièrement en Alsace ! Derrière les noms pittoresques de knacks, schiffala, 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. Certains artisans ont même des âmes d'artistes, et donnent à leurs saucisses des allures de pavement en mosaïque.

La choucroute

Ah la traditionnelle choucroute alsacienne… Savez-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 bâtirent sa réputation ! La choucroute a de nombreuses qualités nutritionnelles : peu calorique, elle est exceptionnellement riche en vitamine C et en fibres. De plus, la lacto-fermentation subie par le chou la transforme en aliment probiotique idéal pour renforcer nos défenses naturelles. De nos jours, la choucroute est traditionnellement garnie de pommes de terre à la vapeur et de charcuteries : saucisse de Strasbourg, knack, saucisse fumée, poitrine salée, palette, jambonneau… En version plus légère, elle peut également se consommer accompagnée de poissons, ou crue, en salade. Il y a aussi une étonnante variante : la choucroute verte, officiellement appelée « La Riquewihrienne ». Elaborée voici plus de 20 ans, elle a été remise au goût du jour en 2016 par Jacky Merius, patron du restaurant « Le Dolder » à Riquewihr. Base de ce plat, la choucroute a été modifiée et affinée pour obtenir une belle couleur verte grâce à aux herbes fraîches (cerfeuil, aneth, persil) qui entrent dans sa composition. La Riquewihrienne s'accompagne notamment de saucisse de foie et de canard ainsi que de lard grillé. Cette recette unique est servie exclusivement dans quelques établissements de Riquewihr. Une heureuse initiative qui réhabilite un savoir-faire traditionnel pour le plus grand bonheur des gourmets !

Repas marcaire

Quintessence de la gastronomie du terroir, ce repas typique de la vallée de Munster tire son nom du « marcaire », fermier responsable de la fabrication des fromages. De nos jours, il est servi dans les fermes des Hautes-Vosges et constitue un moment roboratif et convivial lors de vos randonnées. Le menu marcaire comprend généralement : potage, tourte à la viande, crudités, roïgabrageldi (pommes de terres débitées et lamelles et cuites avec des oignons et du lard), palette de porc fumé, bargkas ou munster et, en dessert, siaskas (fromage blanc arrosé de kirsch) ou tarte maison de saison. En choisissant de vous attabler en salle ou en terrasse dans l'une des quelque cent fermes auberges disséminées sur les hauteurs de l'Alsace, vous voilà assurés de découvrir le goût de l'authenticité et de vivre une expérience inoubliable le regard posé sur la ligne bleue des Vosges !

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 cette difficulté linguistique ! Son nom vient de « Fleisch », qui signifie « viande », et « Schnack », qui veut dire « escargot » en alsacien. Les Fleischnaka sont donc littéralement de délicieux escargots de viande. On trouvera de nombreuses recettes et de notables différences entre Haut-Rhin et Bas-Rhin, ne serait-ce que dans la présentation. 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 un résultat final plein 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 de ces deux régions reviendrait à résoudre le mystère de l'œuf et de la poule ! Et qu'importe finalement puisque son origine remonterait en fait à 2500 avant notre ère en Egypte ! De nos jours, en Alsace, on peut déguster le foie gras sous de multiples formes toutes plus succulentes les unes que les autres. En version oie (de couleur rosée au goût fin et délicat) ou canard (au goût plus affirmé), le foie gras alsacien est caractérisé par son extrême finesse. Il se déguste cuit ou mi-cuit, poêlé ou en toast sur du pain d'épices par exemple. Le tout accompagné ou non d'un chutney aux fruits de saison et un Gewurztraminer ou un Pinot Gris vinifiés en Grand Cru ou Vendanges Tardives.

La tarte flambée ou flammeküeche

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 Bibeleskas*, parsemée d'oignons et de lardons, le tout lécher quelques minutes par les flammes d'un four à bois… et voilà la fameuse flammekueche prête à être dégustée. Traditionnellement, elle est rectangulaire, servie sur une planche de bois posée au milieu de la table, pour être partagée sans façon par les convives. Elle est servie nature ou gratinée (avec du fromage râpé), le plus souvent à volonté dans le Bas-Rhin même si la formule se répand de plus en plus dans le reste de l'Alsace. On constate cependant l'émergence d'une tendance à la version individuelle d'une flamm' par tête, ce qui nuit à l'esprit convivial d'une bonne soirée tartes flambées. On peut l'agrémenter de mille façons : champignons, munster, choucroute, chèvre et miel, saumon… En version sucrée, elle s'agrémente de fines tranches de pommes saupoudrées de cannelle. Les restaurateurs ont bien compris tout le parti commercial qu'ils pouvaient tirer de la flammekueche et certaines franchises en font même leur fonds de commerce. Mais attention, ce n'est pas forcément 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 populaire dans le Ried depuis des siècles, il s'agit d'un mélange de plusieurs poissons d'eau douce (anguille, brochet, sandre, carpe, truite…) mitonnés avec des légumes et une sauce au Riesling, le tout servi avec des pâtes alsaciennes. Il existe une Route de la Matelote émaillée d'une dizaine de restaurants, et comme il y a autant de recettes que de cuisiniers, n'hésitez pas à en tester un maximum !
Plus d'infos : www.route-matelote.com

- **La carpe.** Si votre visite de la région vous entraîne jusqu'au Sundgau dans le Sud de l'Alsace, 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 dénicher les meilleurs établissements proposant ce plat, qui, il faut bien l'avouer, s'avère très riche : les carpes panées sont plongées dans une friture, puis accompagnées de frites, de mayonnaise et de salade. C'est un délice ! À l'approche du printemps, le Festival des Carpailles est organisé par les restaurateurs de la région. Il propose aux inconditionnels de la carpe de déguster le poisson en aspic acra, piccata, pancake, croustille, cordon-bleu, blanquette et autres recettes toutes aussi savoureuses les unes que les autres. Plus d'infos : www.carpe-frite.fr



© MADDAS – SHUTTERSTOCK.COM

La tarte flambée est une des spécialités gastronomiques de la région.

Fromages, produits laitiers

Fromage emblématique de l'Alsace et de sa gastronomie, le munster géromé bénéficie d'une appellation AOP (Appellation d'Origine Protégée) depuis 1996. On présume que ses origines remontent au VII[ème] siècle et sont liées à l'implantation des moines du « Monasterium Confluentes » dans la vallée de Saint Gérôme devenue aujourd'hui la fameuse vallée de Munster. Ces moines venus d'Italie auraient ont inventé le « Munster Kaes » (fromage du monastère) afin de pouvoir conserver le lait car la règle du monastère prohibait la consommation de viande au profit du lait et de ses produits dérivés ! Les affineurs se sont transmis la recette de sa fabrication au fil des siècles, pas seulement en Alsace d'ailleurs, mais aussi en Lorraine et en France-Comté. Sous sa croûte orangée odorante, ce fromage cache une pâte molle plutôt crémeuse au goût plus doux que ce à quoi on pourrait s'attendre (!) mais particulièrement long en bouche, avec des saveurs franches de lait et des arômes de foin, de fruits et d'épices. Il se consomme nature ou avec des graines de carvi, avec ou sans pain. Il se déguste également chaud, en gratin avec des pommes de terre, en tarte flambée, cordon-bleu et autres savoureuses recettes dont l'Alsace a le secret. Il s'accommode d'un bon verre de gewurztraminer, d'une bière ambrée artisanale ou, pourquoi pas, d'un whisky alsacien ! Vous êtes de passage en Alsace et vous souhaitez rapporter du munster chez vous ? Privilégiez le conditionnement sous vide pour ne pas incommoder votre entourage car le munster peut parfois sentir très fort ! Et si vous voulez en savoir encore plus sur ce fameux fromage, faites donc une halte à la Maison du Fromage installée à Gunsbach dans la vallée de Munster.
www.maisondufromage-munster.com

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'Hedelfingen. Avec ces savoureux fruits, on peut faire des compotes, des tartes… ou encore un Bettelmann (version alsacienne du « mendiant ») : il s'agit en fait d'un clafoutis. La Fête des Cerises 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. Cette variété de prune appelée aussi « l'or bleu » est propre à l'Alsace. Le fruit est violet foncé à l'extérieur et recouvert de pruine, un voile blanc qui le protège du soleil. À l'intérieur, sa chair à la fois sucrée et acidulée est orangée. Le parfum d'une quetsche est inoubliable quelle que soit sa préparation (en tarte, confiture, eau-de-vie…). Attention, les Alsaciens n'apprécient guère que l'on confondent la quetsche avec la vulgaire prune bleue ! 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 Glocken-Apfel (Pomme Cloche), la Marie-Louise, la Gravensteiner, la Bohnapfel, la Pomme Violette (Viôlotte)… Sans oublier la Christkindle (Pomme Saint-Nicolas), une petite pomme ronde dont on lustrait la peau pour qu'elle serve de belle boule rouge accrochée au sapin de Noël ! Selon les variétés, ces pommes peuvent être conservées plus ou moins longtemps tout l'hiver dans la cave.

L'asperge. Même si elle n'est pas originaire d'Alsace, l'Asparagus officinalis (nom savant de l'asperge comestible) y a trouvé en quelque sorte une terre d'élection. Elle fut introduite en 1873 dans le secteur de Hoerdt par le pasteur Louis Gustave Heyler. Le joli village de Hoerdt est d'ailleurs considéré comme la capitale régionale de l'asperge. Si l'asperge pousse idéalement dans le Kochesberg (à Lampertheim par exemple), on la trouve également dans le Haut-Rhin. La surface cultivée atteint presque les 400 hectares, cultivés par environ 250 producteurs. L'asperge est le premier légume qui annonce le printemps en Alsace. Elle est commercialisée sous deux formes. La catégorie 1 correspond aux asperges « au top-niveau », blanches et fermes. Cette espèce possède parfois des têtes légèrement violettes. La catégorie 2 propose des légumes moins réguliers mais tout aussi savoureux, notamment en velouté. Extraordinairement goûteuse, l'asperge est un mets tout à fait diététique car elle est pauvre en calories, glucides et lipides… Connue pour son action diurétique, elle contient du fer et de la vitamine C dans ses 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 exploitation.

Pains, pâtes

L'Alsace est connue pour ses vins, sa charcuterie, mais aussi pour… ses pâtes !
Leur originalité : beaucoup d'œufs frais !
En effet les Pâtes d'Alsace sont faites avec de la semoule de blé dur et 7 œufs frais au kilo, alors que les pâtes italiennes sont faites avec de la semoule de blé dur et de l'eau. C'est pourquoi elles se distinguent tant sur le plan nutritionnel que par leur couleur dorée, leur texture plus fine et leur douce saveur d'œufs frais. C'est l'abbé Buchinger qui a révélé le secret de fabrication des pâtes d'Alsace dans son livre de cuisine publié en 1671 : « Les Nüdle sont faites de beaucoup d'œufs… Pas d'eau, mais des œufs en quantité… ». Les nouilles laminées et enroulées en forme de nids sont les plus typiques, de même que les Spätzle et les Knepfle. Cependant les pâtes d'Alsace se déclinent aussi dans toutes les autres formes connues : spaghetti, torsades, penne, coquillettes… Traditionnellement consommées natures avec une noix de beurre en accompagnement d'un poisson grillé ou d'une viande en sauce, leur saveur se marie particulièrement bien avec la crème et l'huile d'olive. Elles s'accommodent aussi au wok avec des petits légumes, à la carbonara ou avec une sauce au pistou. Aujourd'hui les « Pâtes Valfleuri » à Wittenheim et les « Pâtes Grand'Mère » à Marlenheim sont les derniers fabricants de véritables pâtes d'Alsace. Ce savoir-faire régional est reconnu et certifié depuis 2005 par le label IGP (Indication Géographique Protégée).

Huiles, épices, condiments

Le raifort. Il fait partie de la famille des Brassicaceae, tout comme le wasabi nippon ! S'il est très répandu en Allemagne, aux États-Unis et en Europe de l'Est, la France est restée à l'écart de l'engouement pour ce condiment. Cependant, l'Alsace fait une fois de plus exception : ici on utilise volontiers le raifort pour relever les viandes et les sauces. En Alsace, son origine plonge ses racines à Mietesheim dans le Bas-Rhin. La racine du raifort est râpée et présente 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 toutes sortes de sauces. Ses multiples vertus lui ont valu l'appellation de « pénicilline du jardin ».

Le Melfor. Depuis 1922, le vinaigre Melfor est fabriqué à Mulhouse. Ce condiment adoucit les vinaigrettes et assaisonnements grâce à son irrésistible petit goût aigre-doux. La recette est tenue jalousement secrète depuis sa création, mais l'on peut tout de même vous dire que le Melfor contient du vinaigre d'alcool, du miel et diverses plantes. Difficile à trouver hors d'Alsace, au grand désespoir des expatriés… Alors profitez d'un passage dans la région pour vous approvisionner !

Douceurs

Les bredele. Tout comme Paris sans sa Tour Eiffel ne serait plus vraiment Paris, impossible d'imaginer un Noël alsacien sans ses Bredala. Appelés aussi « Bredle » à Strasbourg, ces petits gâteaux sont totalement emblématiques de l'Alsace : 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, à la cannelle, au pain d'épices, aux noisette et aux amandes… On confectionne ces « Winachtsbredele » 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 venu, les boîtes soient déjà vides !

Le kugelhopf. Une légende voudrait que la forme si particulière du kugelhopf soit inspirée du couvre-chef de l'un des trois Rois Mages, un turban serti de diamants en forme d'amande. Il se dit aussi que c'est la reine Marie-Antoinette qui aurait introduit cette pâtisserie en Alsace lors de son séjour au Palais des Rohan à Strasbourg. Une chose est sûre : cette brioche 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, le kugelhopf contient des raisins secs, il est surmonté d'amandes entières et saupoudré de sucre glace ; salé, il intègre des noix ou des lardons grillés pour se déguster à l'apéritif. Dans tous les cas, il est le meilleur à la sortie du four, encore tiède, embaumant l'atmosphère de son parfum délicat !

Le bretzel. Féminin, masculin ? Un vrai casse-tête pour les gourmets soucieux d'orthographe ! Quand on s'attable dans une winstub alsacienne, on entend souvent : « J'aimerais un bretzel » ou alors « Une bretzel, s'il vous plaît ». Consultons le Dictionnaire 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 importent ces querelles byzantines – et alsaciennes – sur le genre grammatical des bretzels, seul compte finalement le plaisir extrême qu'on peut ressentir en dégustant cette préparation salée à à consommer… fraîche : rien n'est pire qu'un vieux bretzel sec ! Encore que certains amateurs adorent tremper un bretzel rassis 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 en Alsace 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, village bas-rhinois où l'on peut visiter le Musée du Pain d'Épices et de l'Art Populaire Alsacien.



© PACK-SHOT – SHUTTERSTOCK.COM

Bretzels.



Tout l'Art du Chocolat

Votre créateur-chocolatier séduit le palais des fins gourmets

Caprices

CRÉATEUR CHOCOLATIER

36, rue des Boulangers - Mulhouse - Tél. 03 89 45 42 80 - www.chocolats-caprices.fr

Le miel d'Alsace. La tradition apicole est ancienne dans la région où l'on compte plus de 35 000 ruches réparties entre plus de 3 000 apiculteurs, dont une trentaine d'apiculteurs professionnels. Les miels sont principalement produits à partir de fleurs (crémeux ou non), d'acacia, de tilleul, de châtaignier et de sapin. Une Indication Géographique Protégée a d'ailleurs été attribuée au miel de sapin d'Alsace en 2005. Ce label est garant d'un lien fort entre le produit et le terroir d'origine. Les sapins ne fleurissent pas, mais dans quelques zones très restreintes, les abeilles peuvent recueillir un miellat qui produit un miel recherché, très parfumé, aux arômes boisés et de résine.

Chocolat et douceurs d'Alsace

L'Alsace, où l'industrie sucrière est très importante depuis le XIXe siècle, est aussi la première région française exportatrice de chocolat. Si l'histoire de l'industrie du chocolat y est vénérable et vigoureuse, les chocolatiers régionaux jouent un rôle très important dans la promotion du chocolat équitable. Du nord au sud de la région, les chocolatiers rivalisent de créativité ; certains artisans ouvrent même leur laboratoire au public afin de faire plus largement connaître la complexité et la diversité de leurs activités. En 2005, un musée du chocolat a vu le jour à Geispolsheim. Sa visite comblera de plaisir tous les amoureux de la divine cabosse. En 2007, une cinquantaine de professionnels se sont regroupés au sein de la « Route du chocolat et des douceurs d'Alsace » pour dévoiler leur savoir-faire et leurs spécialités régionales. Difficile dans ces conditions de ne pas succomber à la tentation ! Pour en savoir plus : musee-du-chocolat.com

CAPRICES
36, rue des Boulangers
MULHOUSE
✆ 03 89 45 42 80

GRIMMER
61, route de Colmar
Halte de Wettolsheim
WINTZENHEIM
✆ 03 89 80 60 40

PÂTISSERIE-CHOCOLATERIE HELFTER
8, place de l'Hôtel-de-Ville
GUEBWILLER
✆ 03 89 74 27 44

PATISSERIE REBERT
7, place du Marché-aux-Choux
WISSEMBOURG
✆ 03 88 94 01 66

PÂTISSERIE HELFTER CLAUDE



www.helfter.fr *Acheter en ligne*

CHOCOLATIER • PÂTISSIER-GLACIER • PANETTONE

27, passage Central • Mulhouse
Tél. 03 89 56 00 88
place de l'Hôtel de Ville • Guebwiller
Tél. 03 89 74 27 44

Ouvert dimanches et jours fériés

CAPRICES
36, rue des Boulangers ✆ 03 89 45 42 80
www.chocolats-caprices.fr
Ouvert le lundi de 14h à 18h30 ; du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi jusqu'à 18h.
Lors de la 1re édition du *Petit Futé Mulhouse* en 1980, notre auteur de l'époque décrivait ainsi l'enseigne : « des chocolats fins qui convertiraient même un diététicien ». Cette formule résume assez bien cette bonne maison où l'on ne peut que craquer et faire des caprices ! Une famille d'artisans, de créateurs, qui a su à travers ces dernières décennies porter haut les couleurs et les saveurs de cet aliment noble : le chocolat ! La comparaison avec une grande maison de couture n'est pas exagérée car tout comme les grands couturiers, la remise en question est permanente et les créations sont l'ADN de la maison avec pour podium, la célèbre vitrine de la boutique où très régulièrement les Mulhousiens peuvent admirer les dernières mises en scène ! Et puis Caprices s'est implanté à Colmar en ouvrant une jolie petite boutique gourmande au 19 Grand-Rue. Les Colmariens n'auront plus besoin de se déplacer à Mulhouse pour faire des péchés de gourmandise !

PÂTISSERIE-CHOCOLATERIE HELFTER
8, place de l'Hôtel-de-Ville
GUEBWILLER ✆ 03 89 74 27 44
www.helfter.fr – patisserie@helfter.fr
Ouvert toute l'année. Le lundi de 13h à 19h ; du mardi au samedi de 7h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 7h30 à 18h30. Plats du jour : 10,80 €. Petits plats de la quiche salade à 7,10 € à la belle salade du jour à 9,80 €. Terrasse.
De Mulhouse à Guebwiller, il n'y a plus de train mais il y a toujours le talent d'un pâtissier, Claude Helfter ! Ces deux bonnes maisons régalent petits et grands, citadins et touristes avec de simples pâtisseries mais aussi les spécialités de la maison qui en font sa réputation comme son chocolat ou son célèbre panettone ! On peut y faire péché de gourmandise même le midi avec de traditionnelles suggestions du jour d'inspiration alsacienne. D'ailleurs personne ne s'y trompe, c'est toujours plein comme un œuf ! Les prix sont petits, le service rapide et souriant, les propositions goûteuses. Claude Helfter, émérite chocolatier-pâtissier, fait vibrer nos papilles depuis 1992. Ses créations gourmandes lui ressemblent : généreuses, abouties et surtout… délicieuses. La passion ne l'a pas quitté et c'est toujours avec beaucoup d'enthousiasme qu'il nous parle de son métier d'artisan. Autre source de gourmandise ou de fierté chez Helfter, ce sont ses pâtes d'amande dont il réalise lui-même les modelages. Il faut dire qu'il a été à bonne école puisqu'il a été formé par le grand Andréas Sindern, la célèbre pâte d'amande de Lübeck.

Eaux minérales, boissons locales

Eaux d'Alsace. Dame Nature a généreusement doté l'Alsace : de nombreuses eaux minérales et de sources sont mises en bouteille dans la région. *Lisbeth,* aux sources de Soultzmatt, propose une gamme variée : les eaux de sources classiques (plates, légères, pétillantes, Nessel) bien sûr, mais aussi les aromatisées (pêche-orange, citron-citron vert ou fraise), les limonades à l'ancienne ou encore la star suisse Rivella distribuée en France par la source Lisbeth. Il y a également l'Elsass Cola : produit par *Lisbeth*, il n'a rien à envier à son homologue américain et est dorénavant distribué également en boîte aluminium. *Wattwiller* propose une eau très peu salée et garantie zéro nitrate, particulièrement adaptée aux nourrissons. Elle se décline également 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. *Celtic* est une eau minérale des Vosges du Nord, conditionnée à Niederbronn-les-Bains : très pauvre en sodium et en uranium, elle est parfaitement adaptée à la préparation des biberons. Et puis enfin, il y a *Carola*, plate ou avec plus ou moins de bulles selon les goûts de chacun ; *Carola* mise également sur le fruité, avec sa gamme aromatisée (Citron, Citron Vert, Pamplemousse-Orange, Menthe, Framboise & Pêche Blanche). Bref, vous l'avez compris : à vous de choisir l'eau alsacienne qui vous fera pétiller de plaisir…

ALCOOLS ET SPIRITUEUX

Bières, cidres

Des beuveries à grand renfort de bière sur les bords du Rhin sont décrites par les auteurs latins dès le VI^e^ siècle. Mais le métier de brasseur professionnel n'est signalé qu'au XIII^e^ siècle en Alsace car le brassage de la bière était à l'origine une activité domestique et féminine. En 1789, on dénombre 33 brasseurs à Strasbourg et il est curieux de constater qu'ils sont tous de religion protestante, alors que, dans la corporation des « gourmets du vin », la prépondérance allait aux catholiques. À cette époque, la bière est une boisson que l'on consomme plutôt dans les brasseries en dehors des repas ! Elle crée un lien entre les buveurs qui consomment sans affectation le même breuvage, alors que le choix du vin fait très vite apparaître les différentes appartenances sociales. La brasserie ne deviendra une véritable industrie et, par là même, l'une des richesses économiques de la région, qu'au XIX^e^ siècle. À cette époque, elle va tirer profit des découvertes scientifiques de Pasteur sur la fermentation ainsi que de l'avènement du chemin de fer qui va permettre d'expédier des trains de bière de Strasbourg à Paris.Pour produire de la bière, il faut essentiellement de l'eau, des céréales (tout particulièrement de l'orge) et du houblon que les brasseurs agrémentent à leur guise d'épices et de saveurs variées. À l'heure actuelle, il paraît inconcevable de produire une bière sans houblon, mais bon nombre d'autres plantes aromatiques peuvent être utilisées pour aromatiser la bière : gingembre, miel, safran, cannelle, gentiane, anis etc. Dix hectolitres d'eau étant nécessaires à la production d'un hectolitre de bière, la qualité de l'eau s'avère capitale. Il faut également compter entre 170 à 300 grammes de houblon par hectolitre de bière. Cette matière première devenue indispensable confère à la bière son amertume si particulière. Le Bas-Rhin est le premier producteur de houblon de France (97 %), et les houblonnières sont caractéristiques des paysages du triangle Brumath/Haguenau/Bischwiller. La variété de houblon la plus cultivée en Alsace est le Strisselspalt (houblon haut de gamme très aromatique). Ce sont les fleurs femelles de cette cannabinacée qui sont utilisées en brasserie. Dans le temps, les propriétés narcotiques de la plante étaient bien connues puisqu'on recommandait aux insomniaques de glisser quelques cônes de houblon sous l'oreiller. Pendant longtemps, le Bas-Rhin est resté le premier producteur de bière en France, notamment parce que la production de bière a toujours augmenté lorsque celle de vin diminuait, surtout lorsque le phylloxera a frappé l'ensemble du vignoble français. La consommation de bière a fortement diminué ensuite, il suffit de constater que la bouteille d'un litre a été remplacée par des packs de 33 cl puis de 25 cl. Il ne reste aujourd'hui sur le sol alsacien qu'une poignée de grandes brasseries, dont Météor, brasserie familiale installée à Hochfelden, et l'ancienne brasserie familiale La Licorne qui a intégré le groupe allemand Karlsberg. Mais l'art si particulier du brassage séduit de plus en plus de jeunes microbrasseurs qui produisent des bières à fermentation haute d'excellente qualité : la Bendorf, brassée à Strasbourg Neudorf (joliment lookée avec ses capsules de couleurs vives), la délicieuse bière de Moon fabriquée à Hatten, la Saint Pierre, (village du même nom) qui produit une version spéciale choucroute parfaite, la brasserie Uberach (en activité depuis 1999) ou encore la très dynamique brasserie Sainte Cru à Colmar. La liste n'est pas exhaustive : il y a une quarantaine de microbrasseurs passionnés répartis sur toute l'Alsace qui rivalisent de créativité. Pour en savoir plus, n'hésitez pas à consulter ce blog dédié à la bière artisanale d'Alsace : www.labieredalsace.fr

Alcools, eaux de vie et liqueurs

- **Eaux-de-vie d'Alsace – Whiskies :** Les « schnaps » et eaux-de-vie d'Alsace distillent traditionnellement des arômes de mirabelle, de cerise (Kirsch), de framboise, de poire Williams ou encore de fraises des bois. Mais des saveurs originales et parfois inattendues peuvent également naître des alambics : cumin, marc de pinot noir, bourgeon de sapin, gingembre, fleur de tilleul, prunelle sauvage… Si Wolfberger fait référence dans le Haut-Rhin, une Route des Eaux-de-Vie de la Vallée de Villé a vu le jour en 2012, grâce à l'association des distilleries Massenet, Meyer et Nussbaumer. En outre, de nombreuses distilleries locales et familiales ouvrent leur porte aux visiteurs pour leur faire découvrir les secrets de la confection de ces esprits élégants et raffinés. À côté des eaux-de-vie de fruits et les liqueurs, on trouve désormais des whiskys spécifiquement élaborés en Alsace, notamment chez Gérard Holl à Ribeauvillé, mais aussi chez Tharcis Hepp à Uberach et chez Lehmann à Obernai. Certains de ces whiskies bénéficient d'ailleurs d'une IGP, Indication Géographique Protégée. Par ailleurs, la Distillerie Meyer à Châtenois a mis en place un musée interactif dédié à l'art de la distillation des eaux-de-vie et du whisky.

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 et Haute-Saône, ainsi que dans les Vosges et le Territoire de Belfort. Huit cents baliseurs bénévoles ont en charge l'entretien de plus de 16 000 kilomètres de sentiers qui nervurent le massif vosgien du nord au sud et 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 plus de mille circuits d'une journée ainsi que des itinéraires à suivre sur 3 à 5 jours, ou encore des randonnées d'une à deux semaines. Les sentiers GR des clubs vosgiens du Grand Est sont connectés avec deux itinéraires européens : l'E5 qui relie l'Atlantique à l'Adriatique et le fameux GR5 qui va de la mer du Nord à la Méditerranée. Le Club vosgien édite de nombreuses cartes touristiques élaborées en collaboration avec l'IGN, vivement conseillées si vous projetez de partir en randonnée dans le massif vosgien. Plus d'une trentaine de cartes au 1/25 000e et au 1/50 000e sont disponibles, du Pays de Bitche au Sundgau et jusqu'à la frontière avec la Suisse. Elles sont disponibles dans tous les Offices de tourisme d'Alsace ainsi que dans les librairies ou directement sur le site Internet du Club vosgien. Le massif compte également une kyrielle de refuges et abris, localisés sur les cartes IGN. Les refuges sont gérés par des bénévoles associatifs, les abris offrent des commodités suffisantes pour passer une bonne nuit : barbecue, cheminée, etc. Vous trouverez la liste des refuges sur le Web : www.club-vosgien.com (encadré « refuges » sur la page d'accueil).

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



© LIONEL FRISTOT – FOTOLIA

Randonneurs admirant le massif du Hohneck dans les Vosges.

EUROPA-PARK : LE QUARTIER FRANÇAIS « VIVE LA FRANCE »

Installé au sein d'un parc arboré de 95 ha, Europa-Park offre la possibilité de découvrir la diversité architecturale, culturelle et gastronomique de l'Europe au travers de 15 quartiers thématiques. 13 grands huit parsèment le parc pour le plus grand bonheur des amateurs de sensations fortes ! Europa-Park compte également de nombreuses attractions pour les moins héroïques et les plus jeunes. 300 artistes en provenance de 30 pays offrent au public une grande diversité de spectacles. Depuis, Europa Park propose un concept de différents univers appropriés aux saisons. Situé en Allemagne (à Rust) à 30 minutes de Strasbourg, Europa-Park est un parc francophone où une partie des 3 700 employés sont français.

Une véritable histoire familiale qui a vu le jour en 1975. À l'origine, vitrine grandeur nature de l'unité de production *MACK Rides*, Europa-Park, sous la direction de Franz Mack et de ses deux fils Roland et Jürgen, s'affirme aujourd'hui comme un savant mélange de divertissement, de culture et d'attractions innovantes. En 2007, Michael Mack et Thomas Mack – fils de Roland Mack – rejoignent la direction de l'entreprise.

Le quartier français brille d'un nouvel éclat. Point d'orgue de cette rénovation, le nouveau grand huit « Eurosat – CanCan Coaster » avec sa façade entièrement revisitée et ornée d'une représentation fidèle du Moulin Rouge. Le grand huit propose, en sus du parcours classique, une nouvelle expérience en réalité virtuelle, « Eurosat Coastiality », dont le scénario s'appuie sur le film de science-fiction de Luc Besson *Valérian et la cité des mille planètes*. L'aventure est immédiate, les visiteurs s'équipent du casque de réalité virtuelle dans une salle de pré-show avant de rejoindre l'attraction.

Autre événement majeur de la saison 2019 : la réouverture du quartier scandinave. À côté des façades de maisons colorées, un nouveau restaurant, un glacier et une grande boutique prendront place.

Manifestations et divertissement tout au long de l'année

Le parc propose un concept de différents univers adaptés aux 4 saisons. Au printemps, il intensifie son offre avec de nombreuses nouveautés tandis que l'été, attractions aquatiques et soirées festives jouent les stars. Halloween est le rendez-vous incontournable de l'épouvante ! En journée, ombres sinistres, sorcières et revenants s'installent dans un univers ensorcelant composé de 180 000 citrouilles et de milliers de plantes automnales tandis que lors des soirées de l'horreur « Traumatica » transforment le parc en un univers lugubre où des créatures étranges attendent leurs futures proies dans des décors dignes d'Hollywood. Après une courte pause, le meilleur parc de loisirs du monde revêt son manteau blanc et se pare de mille feux pour offrir aux visiteurs la richesse et l'authenticité des traditions de Noël.

En 2019, la famille Mack ouvrira un parc aquatique, Rulantica. Il proposera 25 attractions aquatiques palpitantes qui garantiront aux familles de vivre des aventures inoubliables. Après une journée riche en émotions, petits et grands pourront reprendre des forces dans le nouvel hôtel Krønåsar.

Europa Park et son restaurant étoilé !

Le restaurant gastronomique « Ammolite – The Lighthouse Restaurant », a vu son chef Peter Hagen, né à Bregenz (Autriche) en 1977, qui décline une cuisine internationale tout en sublimant les produits de la région, récompensé par 2 étoiles au guide Michelin et 17 points Gault & Millau. Un très bel endroit, une atmosphère à la fois exclusive et élégante ou les tons sombres d'aubergine et de brun contrastent avec le gris et l'argent.

La salle propose 36 couverts en plaçant la cuisine ouverte au cœur du restaurant, offrant ainsi en spectacle le travail de Peter Hagen-Wiest et de sa brigade.

Les nombreuses expériences du chef étoilé sur la scène internationale ont été une source d'inspiration. C'est au contact de ces grands de la gastronomie qu'il a trouvé sa propre signature, celle d'une cuisine française classique teintée de notes méditerranéennes.

Réservation : ✆ 00 49 78 22 77 66 99

Horaires d'ouverture : du mercredi au samedi : dès 19h. Dimanche : de 12h à 14h et dès 19h. Fermeture annuelle du 31 juillet au 18 août 2019. Parking gratuit devant le restaurant.

Informations : www.ammolite-restaurant.de

Europa-Park, des nuits pleines de rêves

Que ce soit pour un séjour en famille ou un week-end romantique en amoureux, les hôtels 4 étoiles « El Andaluz » et « Castillo Alcazar » ainsi que les hôtels 4 étoiles supérieur « Colosseo », « Santa Isabel » et « Bell Rock » permettent de satisfaire toutes les envies des hôtes d'Europa-Park Resort. L'ambiance, les décors sont particulièrement harmonieux et appropriés aux thématiques des hôtels. Ainsi les visiteurs peuvent découvrir l'atmosphère sereine d'un monastère portugais, l'Espagne et son tempérament endiablé, la douceur de vivre italienne ou encore le charme chic de la Nouvelle-Angleterre.

Pour les fans d'aventure et de liberté, Europa-Park offre un hébergement plus atypique au Camp Resort comprenant des tipis, des maisons en rondins, des roulottes et 200 emplacements de camping et camping-car. Les fans de golf sont les bienvenus à « Europa-Park Golfclub Breisgau e.V » qui offre une vue imprenable sur le vignoble, et où deux parcours de 9 et 18 trous les attendent.

Renseignements : www.europapark.com

Pendant la saison estivale Europa-Park est ouvert du 6 avril au 3 novembre 2019 tous les jours de 9h à 18h (horaires de fermeture prolongés en été) et durant la saison hivernale du 23 novembre 2019 au 6 janvier 2020.

Plus d'informations : www.europapark.com

Bureau en France : ✆ 03 88 22 68 07

Circuits

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 l'ancienne maison forestière du Moenkalb située sur les hauteurs de Barr, permet d'en effectuer le tour. Long d'une douzaine de kilomètres (comptez environ 4 heures), 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 Païen 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.

Le Circuit du Hohwald. Le Hohwald est une charmante localité située à 600 mètres d'altitude. C'est également un excellent point de départ de randonnées vers quelques hauts lieux touristiques comme le col du Kreuzweg (700 mètres) sur la D425 d'où l'on appréciera la vue sur les monts environnants. Depuis le col, un itinéraire coupe à travers bois pour rejoindre la petite station du Champ-du-Feu, perchée à 1 010 mètres d'altitude et à 4 kilomètres de Belmont. C'est le plus haut sommet de la haute vallée de la Bruche et du Bas-Rhin. On y trouve des installations de sport d'hiver qui raviront les amateurs de ski alpin ou nordique ainsi que des fondus de randonnées en raquettes. Plus près du Hohwald, les cascades d'Andlau offrent aux randonneurs un moment de détente et de fraîcheur revigorante. Cette randonnée d'environ 18 kilomètres permet, en un peu moins de 5 heures pour les plus sportifs, de découvrir au milieu des hêtraies 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.

Circuit de Thanvillé. À 4 kilomètres de Villé, la petite commune de Thanvillé offre un point de départ parfait pour partir à la découverte du massif du Bernstein. Dans la bourgade même, on découvrira un château construit dans le style Renaissance et très bien conservé. Au centre du village, un itinéraire d'environ 5 heures de marche propose une découverte du massif, mais évite le château de Bernstein. À environ 1 kilomètre du centre de Thanvillé, un sentier s'ouvre sur la droite pour pénétrer au cœur du massif du Bernstein. Il mène tout d'abord aux étonnants rochers de Falkenstein et de Hagelstein perchés à 511 mètres 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, cette forteresse 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 5 heures 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, notamment les vestiges de son enceinte fortifiée datant du XIVe siècle. L'une des randonnées les plus intéressantes consiste à grimper vers l'Ungersberg, sommet haut de 901 mètres. On y accède par la D439 via le petit village d'Albé qui vit de la viticulture. Quelques exemples de maisons typiques de l'habitat vosgien y subsistent encore, en particulier des maisons de vignerons 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 permettent de découvrir à 901 mètres 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 du 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, mais surtout on jouit d'une vue circulaire imprenable sur le Val de Villé.

Circuit de Dambach-la-Ville. Encore une possibilité pour découvrir le massif du Bernstein. Elle 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 XVe 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 XVIIe siècle ou encore ce vitrail de la première moitié du XIVe 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 mètres d'altitude, sa construction originelle remonte au XIIe 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 où 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 mètres d'altitude. À cet endroit, une bifurcation conduit aux rochers d'Hagelstein et de Falkenstein, puis plus loin au rocher isolé d'Engelsfelsen. Retour ensuite vers le GR5 et le carrefour Krieghurst. Il ne reste plus alors aux promeneurs qu'à entamer la descente vers Dambach-la-Ville. Pour effectuer ce grand tour, il faut compter environ 4 heures de marche sportive. La seconde solution consiste à prendre, au niveau du château de Bernstein, à gauche en direction du sud du carrefour de Krieghurst. Le chemin descend légèrement jusqu'au carrefour puis nettement jusqu'à Dambach-la-Ville. Cette petite randonnée, version franchement raccourcie de la première, prend environ 2 heures.

Circuit de Thannenkirch. Le Parc Naturel 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 d'une heure de marche environ, on quitte le GR5 pour s'élancer véritablement sur les pentes du Mont Taennchel, haut de 989 mètres. 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 mètres, 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 mètres d'altitude. Du rocher des Géants, on rejoint le GR532 qui redescend lentement vers Thannenkirch.

Les châteaux de Ribeauvillé. À 10 kilomètres 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 cité de Ribeauvillé, on empruntera 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 plutôt bien préservé 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-Ribeaupierre (Hohrappolstein). 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 admirer 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 Naturel Régional des Ballons des Vosges, sur lequel se détache l'incroyable silhouette du château du Haut-Koenigsbourg. Au cours de la descente via le GR5 vers Ribeauvillé, on abordera le château de Girsberg. Érigé en soutien à Saint Ulrich, sa situation sur un piton rocheux en fait un site d'exception. Tout aussi dingue est la formidable vue que l'on aura au sommet de son donjon car elle permet, par temps clair, de voir jusqu'à la Forêt-Noire. Comptez environ trois heures de petite balade pour plonger au cœur de l'histoire de Ribeauvillé.

Circuit du Petit Ballon. À environ 8 kilomètres 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 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 mètres d'altitude. On récupère alors le GR532 qui s'élance sur les pentes du Petit Ballon. L'ascension ne comporte réellement aucune difficulté, même si le mont culmine à 1 247 mètres. 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 4 heures de marche… sportive.

Le Grand Ballon. Si le Petit Ballon offre à son sommet un superbe panorama sur le Parc Naturel 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 mètres 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 environ trois heures de marche.

Le sentier des Roches. Au départ du Col de la Schlucht, le Sentier des roches offre, exclusivement en période estivale, un condensé époustouflant de la beauté naturelle du versant oriental des Hautes-Vosges. Taillé dans la roche, entre la crête et le vallon d'Ampfersbach après Stosswihr, 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, le Sentier des Roches relie le superbe cirque glaciaire du Frankenthal, au cœur de la fabuleuse réserve naturelle Frankenthal-Missheimle. Le site est considéré comme le cœur des Hautes-Vosges. La randonnée s'effectue avec un équipement de montagne et vaut largement l'effort demandé, soit environ 2 heures aller-retour. Pour éviter de reprendre le même itinéraire, il est possible de rejoindre la crête par le Falimont ou les Trois-Fours. Mais, 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 : http://baladapied.com/. De toute façon, mieux vaut faire appel à des professionnels de la moyenne montagne si vous souhaitez aller plus loin dans la découverte des beautés naturelles des Vosges. Renseignements : Cimes et Sentiers ✆ 06 74 32 12 59.

Randonnées à cheval et à dos d'âne

De nombreux circuits de randonnées équestres ainsi que des balades de quelques heures dans les Vosges du Nord, la Suisse d'Alsace, le vignoble d'Alsace du nord au sud, le circuit des Cigognes, celui des Vosges centrales, ceux des Lignes bleues du Sundgau aux Crêtes vosgiennes, ou encore la route équestre des Châteaux forts… sont proposés par le Comité régional de tourisme équestre d'Alsace. Ce dernier met à jour très régulièrement toutes les adresses pratiques destinées à promouvoir le tourisme équestre dans toute l'Alsace. Du répertoire des gîtes équestres aux adresses des maréchaux-ferrants, etc. Ce guide est disponible gratuitement via www.chevalsace.com

Balades à vélo, cyclotourisme et VTT

VTT. L'Alsace possède de nombreux itinéraires cyclables déployés sur près de 2 500 kilomètres : de quoi satisfaire tous les amoureux de vélo et de VTT en particulier ! Dans les Vosges, 400 kilomètres sont balisés. La Véloroute du Vignoble d'Alsace serpente entre les vignes et permet de découvrir les 51 coteaux estampillés « Grands Crus » ! Il est possible de découvrir la région par ses pistes cyclables le long du Canal de la Marne au Rhin, celui de la Bruche ou du Rhône au Rhin. La richesse de l'Alsace c'est aussi la proximité de l'Alsace avec l'Allemagne et la Suisse : cette implantation particulière permet de parcourir des itinéraires à cheval sur plusieurs pays grâce aux itinéraires transfrontaliers. En clair, vous n'avez que l'embarras du choix ! Cela dit, tous les Offices de Tourisme d'Alsace proposent des itinéraires dédiés à la pratique du VTT, assortis de cartes détaillant les chemins balisés. On peut également y louer des vélos ou via 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. Ceci représente 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 sans effort. Accessible de mai à octobre, location de vélos et de matériel de protection sur place. Site Internet : www.lacblanc-bikepark.com

Baignade

En Alsace, quelques lacs de montagne offrent des possibilités de baignade avec certaines restrictions formulées en fonction d'une réglementation relative à la baignade dans les barrages et lacs de montagne dans le Haut-Rhin. Dans la vallée de Saint-Amarin, les berges du barrage de Kruth-Wildenstein ont été aménagées pour accueillir les baigneurs. Il est également possible d'y faire du pédalo. C'est LE site qui, officiellement, accueille volontiers les amateurs de jeux d'eau. Les lacs de montagne sont également prisés pour leur côté sauvage et pour la qualité de leur eau, en l'occurrence limpide, qui dévale des sommets vosgiens. Dans la Vallée de Munster, le lac du Schiessrothried 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'étaler sa serviette de bain. C'est le cas aussi au lac des Truites, sur les hauteurs de Soultzeren, superbe barrage niché dans un écrin de verdure incomparable. Ceux qui ne craignent pas l'eau froide apprécieront un plongeon dans le lac d'Alfeld, à dénicher 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

Vous aimez grimper dans les arbres ? En Alsace, c'est bien simple, il y a toujours un parc aventures à proximité : Ostwald, Brumath, Breitenbach, Oberhaslach, Kruth, Lac Blanc-Orbey… Depuis une dizaine d'années, ces parcs attirent aventuriers de tous âges en quête de sensations fortes à plusieurs mètres du sol, sur une tyrolienne ou un pont de singe. Mais rassurez-vous, les encadrants de ces parcs d'accrobranche sont des professionnels. De plus, le 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 de ces parcs sont fermés durant la saison hivernale, mais dès l'arrivée des beaux jours, les plus téméraires peuvent s'y pavaner à plus de 40 mètres du sol, à condition d'avoir le cœur bien accroché. Alors, prêt pour une bonne montée d'adrénaline ?

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. Il est donc très apprécié pour sa dureté et sa texture. Très couru, le site historique de la Martinswand est l'une des plus hautes falaises du Grand Est (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 immanquablement 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 meilleurs. Le site requiert une corde de rappel de 90 mètres.

Gueberschwihr. Caché dans la forêt, sur les hauteurs de Gueberschwihr – à 7 kilomètres 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, avant de prendre ensuite la direction d'Osenbach et à hauteur de la maison forestière il convient de 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 60-70. 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 vient à y nicher : le souci écologie prime sur le plaisir de l'escalade !

L'e 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. À 500 mètres 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, puis prendre sur la gauche (la route descend). 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 le village et se garer 150 mètres après le cimetière. On voit les différents sites depuis la route.

Golf

L'Alsace possède une bonne dizaine de parcours de golf et certains d'entre eux se sont regroupés au sein de l'association *Golfs in Alsace*. Du golf de Soufflenheim Baden-Baden au nord de Strasbourg à celui de La Largue dans le Sundgau, vous découvrirez le patrimoine alsacien dans des paysages magnifiques tout en exerçant votre swing. Pour toute information concernant les clubs et les compétitions, vous pouvez vous référer à la Ligue Alsace de Golf, représentation régionale de la Fédération Française de Golf.

Renseignements : www.golfsinalsace.com – http://alsacegolf.org/fr

DANS LES AIRS

Parapente – deltaplane

Du parapente en Alsace ? Évidemment 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 : le Treh-Markstein près de Fellering est l'un des plus beaux sites de vol libre en Europe. Il y a aussi 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.centreecolemarkstein.com

SPORTS D'HIVER

Ski

Les skieurs confirmés se moquent gentiment des dénivelés vosgiens qui sont loin de ce qu'offrent les stations des Alpes françaises et suisses. Pourtant, les Vosges et la Forêt-Noire n'en demeurent pas moins attractives pour les amateurs de glisse. Surtout, ne croyez pas que les Vosges soient des « montagnes à vache » : les accidents, parfois 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 de plus en plus de succès.

La Bresse-Hohneck. C'est le plus important domaine skiable du Nord-Est de la France avec 32 pistes et près de 300 canons à neige. 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'amusent 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. Renseignements : 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. Il 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 piste de la Serva ! Mais le Champ-du-Feu est surtout prisé par les skieurs de fond : les itinéraires se déploient sur 100 kilomètres de pistes tracées et damées (skating et alternatif) tout niveau. Ils serpentent à travers les forêts et le plateau du site ; ils sont parmi les plus beaux des Vosges alsaciennes. www.lechampdufeu.com

Les Bagenelles. Modeste station familiale dominant la vallée de Sainte-Marie-aux-Mines et le canton d'Orbey. Ski de piste et surtout de fond sont au programme de cette station qui comporte deux remontées mécaniques, 3 piste de ski alpin, 46 kilomètres de pistes de ski de fond ainsi que 4 circuits balisés pour la raquette à neige. 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, notamment à proximité du parking. www.valdargent-tourisme.fr

Le Lac Blanc 900 et 1200. Un domaine skiable tous niveaux qui va de 850 mètres – en bas des pistes – à 1 230 mètres d'altitude. On peut y 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 kilomètres aller-retour) 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 Grande 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 mètres et 1 288 mètres dans des paysages fabuleux. Vue sur le Hohneck et les autres sommets de Hautes-Vosges. Renseignements : www.letanet.fr

Le Schnepfenried. Au fond de la vallée de Munster, après Sondernach, la station du Schnepfenried présente des dénivelés plutôt doux. Elle est équipée en neige de culture et est destinée à une clientèle plutôt familiale. Là encore les amateurs de glisse apprécient le panorama autant que les pistes. Il est possible de faire du ski en nocturne ainsi que du snowboard sur un parc dédié. Le ski de fond se pratique sur une piste nordique gratuite tracée sur la route des Crêtes 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. Possibilité d'initiation à la conduite de chiens de traîneau sur réservation. Renseignements : 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 mètres, 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 tracés, notamment en direction du sud : les crêtes et leurs corniches de neige peuvent être dangereuses pour le randonneur imprudent. Renseignements : www.stations-munster.fr

Le Markstein et le Grand Ballon. Le Grand Ballon, point culminant du massif des Vosges, situé à 1 424 mètres d'altitude, et le Markstein, situé à 1 200 mètres 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 chaussent leurs raquettes à neige tandis que les skieurs et surfeurs ont 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 époustouflante sur les lacs et les cascades, la route des Crêtes, la Forêt-Noire et même, par temps clair sur les glaciers alpins. Selon la saison, on peut parcourir les sentiers de randonnées du célèbre Club vosgien, emprunter à VTT les itinéraires balisés d'un site classé FFC, voler dans les airs en parapente, glisser sur une piste de luge, pêcher dans un lac de montagne… A 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. Afin d'accueillir les skieurs de tous niveaux, la station du Grand Ballon dispose de 4 remontées mécaniques qui permettent d'accéder à 9 pistes dont une noire avec un joli mur. Les petits skieurs disposent d'un fil neige pour leur apprentissage. Le Markstein, culminant à 1 260 mètres, dispose de 12 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. Renseignements : www.lemarkstein.net

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 la pratique du ski de fond. Bon à savoir : les 100 kilomètres balisés du Champ du Feu sont gratuits, une piste parallèle est même aménagée pour les piétons. Idem pour le domaine nordique du Donon avec ses 65 kilomètres de pistes balisées. Durant la période hivernale, vous pourrez également chausser vos 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

La découverte en hiver des massifs montagneux alsaciens ne passe pas forcément par la pratique du ski… Certaines activités, plus douces, apportent tout autant de plaisir ! C'est le cas des randonnées en raquettes qui rencontrent de plus en plus de succès. Mais attention : loin d'être une promenade de santé, une sortie en raquettes nécessite une bonne condition physique et un équipement adapté. Elle reste néanmoins accessible à tous et demeure l'un des meilleurs moyens de partir sur les sentiers balisés à la découverte de la nature hivernale, en compagnie (ou pas) d'un guide. Si le cœur vous en dit, osez la randonnée nocturne : le silence total, la neige qui crisse sous vos raquettes, la sensation de ne faire qu'un avec la nature environnante… N'hésitez pas à tenter au moins une fois cette inoubliable expérience ! Pour découvrir ce sport, le ski-club de Ranspach organise chaque année en février *L'Alsacienne de raquettes* autour du Markstein. Des parcours de 5 à 10 kilomètres sont proposés, pour tous les niveaux. Animations, restauration. www.skiclubranspach.com

Balades en traîneau

Qui n'a jamais rêvé de glisser sur la neige dans un traineau au doux son des « mush mush » ? Tracté par quelques vaillants huskies et même des rennes selon les sites, ces balades font la joie des enfants et le bonheur des amoureux en quête de romantisme. La découverte des paysages hivernaux en traineau est paisible et enchanteresse. Quelques adresses :

- **Rêves de Nord** propose des balades toute l'année à Sondernach : www.revedenord.fr
- **Chemins du Nord** propose des randonnées en chiens de traineau à Orbey : www.cheminsdunord.com

SPORTS À SENSATION

Canoë

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 l'on peut glisser au gré des flots le temps de quelques heures, d'une journée ou pourquoi pas d'un week-end ! Les parcours balisés présentent des difficultés variables mais la sécurité est toujours au rendez-vous. Ainsi, que l'on soit débutant ou pratiquant confirmé, on prend beaucoup de plaisir sur les eaux vives alsaciennes. Où aller ? Au 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.

- **www.ville-huningue.fr/fr/sports-eau-vive**
- **www.alsace-canoes.com**
- **http://canoes-du-ried.com**

BIEN-ÊTRE ET REMISE EN FORME

Thermalisme

Il existe en Alsace deux stations thermales situées toutes deux dans le nord du Bas-Rhin : Niederbronn-les-Bains, au pied du Parc naturel régional des Vosges du Nord, et Morsbronn-les-Bains. 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

BAS-RHIN

Fêtes

■ **FÊTE DES VENDANGES DE BARR**
Comité des Fêtes Barr
BARR
✆ 03 88 08 66 55
www.barr.fr
comitedesfetes@barr.fr
Du 4 au 6 octobre 2019 (traditionnellement chaque année le premier week-end d'octobre). Entrée gratuite, verre payant. CB non acceptée.
Au fil des mois, de nombreuses manifestations animent Barr, la belle capitale du vignoble bas-rhinois. Chaque année, par exemple, le premier week-end d'octobre est consacré à l'indétrônable fête des vendanges ! Considérée comme la plus grande et la plus belle de la région, elle doit son renom à la présence de formations musicales de prestige ainsi qu'à la participation de groupes folkloriques étrangers. Le vendredi soir, les festivités s'ouvrent avec un dîner de gala au cours duquel sont élues la Reine des Vendanges et ses Dauphines. Le samedi, le marché aux puces bat son plein, assorti d'animations diverses, de dégustation de vins et d'un concert de gala. Le dimanche, Obernai ferme ses portes à la circulation automobile pour faire place au Cortège Fleuri composé de chars décorés par les associations locales. Quant aux visiteurs, ils sont invités à déguster le *Neier Siesser* (vin nouveau en cours de fermentation) ou les bons crus de la région, le tout accompagné de plats traditionnels. Fanfares et *guggenmusik* (groupes musicaux en costume coloré), participent à la fête. L'ambiance est aux réjouissances tous azimuts dans les rues comme dans les winstubs !

■ **LE MARIAGE DE L'AMI FRITZ**
Hotel de Ville de Marlenheim
1, Place du Maréchal Leclerc
MARLENHEIM
✆ 03 88 87 75 80
www.mariage-ami-fritz.fr
info@laporteduvignoblealsace.fr
Le Mariage de l'Ami Fritz est célébré chaque année les 14 et 15 août. Restauration.
C'est en 1973 qu'une poignée de bénévoles a eu la riche idée de reconstituer, à Marlenheim, les noces de l'Ami Fritz, à la manière des mariages ruraux du XIX^{e} siècle. Ces noces très festives revivent chaque année les 14 et 15 août autour d'un personnage réjouissant, Fritz Kobus, héros du roman à quatre mains d'Emile Erckmann et Alexandre Chatrian. Surnommé l'Ami Fritz, c'est un célibataire endurci et bon vivant, qui, par amour, finit par dire « oui » à la jeune et jolie Suzel. La fête débute par la reconstitution de l'enterrement de la vie de garçon de l'Ami Fritz tandis que le lendemain est consacré au mariage. Au programme : costumes d'époque, cortège nuptial, danses traditionnelles, concerts, marché du terroir, tombola et bal populaire. C'est aussi une excellente occasion de déguster les produits locaux présentés par de nombreux vignerons, producteurs et artisans de la région.

◗ **Le plus :** idéal pour découvrir la tradition alsacienne de manière ludique.



© SCIRCC0340 - FOTOLIA

Illuminations de Noël à Strasbourg.

■ **MARCHÉ DE NOËL D'OBERNAI**
OBERNAI ✆ 03 88 95 64 13
www.tourisme-obernai.fr
info@tourisme-obernai.fr
Du 30 novembre au 31 décembre 2019.
À l'approche des fêtes de fin d'année, Obernai se met à l'heure de Noël avec authenticité et convivialité. Pendant son traditionnel marché de Noël placé sous le signe de la gastronomie et de l'artisanat, la commune vit au rythme de l'Avent dans la magie qui se dégage de cette période si particulière en Alsace. Une quarantaine de chalets en bois envahissent le centre-ville pour créer un cadre enchanteur entre senteurs de pain d'épices et effluves de vin chaud. Bredalas, bière de Noël, escargots, confitures, chocolats, eau-de-vie, foie gras, etc… Le 6 décembre, ne manquez pas la venue de saint Nicolas et de son acolyte, tout de noir vêtu, le Père Fouettard !

■ **LES MARCHÉS DE NOËL DE STRASBOURG**
Dans plusieurs quartiers du centre ville
STRASBOURG
www.noel.strasbourg.eu
Inauguration le dernier vendredi de novembre. Ouvert jusqu'au 24 décembre (pour certains quartiers jusqu'au 30).
Ce sont près de 300 chalets en bois qui sont répartis dans le cœur historique de Strasbourg. Le *Christkindelsmärik*, place Broglie est historique tout comme celui de la cathédrale, et propose de l'artisanat et des décoration pour votre sapin de Noël. Le marché des Bredeles est situé place d'Austerlitz. Le marché du Carré d'Or, place du Temple-Neuf, réunit des producteurs et pas seulement de la région. Sur la place Kléber : le grand sapin et des stands. Et à la Petite France, vous trouverez des stands de producteurs et d'artisanat. Imprégnez-vous des effluves de vin chaud, les lumières et les décorations typiques et découvrez l'esprit et la magie de Noël. Le moins : il y a foule !

Foires – Salons

■ **BIOBERNAI, LE SALON DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN ALSACE**
33, rue du Général Gouraud
OBERNAI ✆ 03 88 23 29 54
www.biobernai.com
Le salon a lieu sur le parking des remparts (accès bus, train), parking à proximité.
Du 13 au 15 septembre 2019 de 10h à 20h. Entrée : 5 €. Gratuit pour les moins de 12 ans. Gratuit de 10h à 12h. CB non acceptée. Restauration.
Depuis 15 ans, ce salon de l'agriculture biologique dévoile aux visiteurs les fondements et principes des nombreuses formes d'agriculture « durable » co-existantes aujourd'hui ! Il rassemble plus de 220 exposants, producteurs, associations, distributeurs, artisans, éco-jardiniers, éditeurs engagés dans une démarche environnementale et de protection de la nature. Venez nombreux pour profiter des conférences, tables rondes, expositions, rencontres, ateliers bien-être, spectacles et animations pour grands et petits. Un programme très varié et convivial est proposé chaque année par l'équipe d'Alsace Bio. Restauration bio sur place et boissons bio au Café Klatsch où ont lieu des causeries animées par des intervenants spécialisés.

■ **FOIRE EUROPÉENNE**
Parc des Expositions
7, place Adrien-Zeller
STRASBOURG ✆ 03 88 37 21 46
www.foireurop.com – regebia@yahoo.com
Tram arrêt Wacken.
Du 6 au 16 septembre 2019. Entrée : 7 €. Tarif réduit : 5,50 €. Gratuit pour les -12 ans.
Gigantesque foire, il faudrait prendre une journée pour pouvoir regarder tous les stands ! Vous trouverez des produits locaux (espace artisanat d'Alsace), des vêtements, des meubles, des exposants internationaux, des scènes musicales ou encore des animaux (espace agricole). Créé en 1925, chaque année l'événement accueille un pays, cette année ce fut donc les États-Unis. A la fois espace d'achat et miroir de l'activité économique régionale, mais aussi nationale et internationale, la Foire Européenne reçoit chaque année plus de 200 000 visiteurs, pour près de 1 200 exposants. Possibilité de se restaurer sur place. Petit bémol pour le peu d'indications pour trouver un stand en particulier.

Manifestations culturelles – Festivals

■ **VOIX ET ROUTE ROMANE**
✆ 03 90 41 02 02 – www.voix-romane.com
accueil@voix-romane.com
Du 23 août au 8 septembre 2019. Entrée : 19 €. Tarif Jeunes : 6 €. Gratuit pour les moins de 12 ans. Tarif réduit : 16 €.
L'Alsace regorge de trésors architecturaux de l'époque médiévale et notamment romane. À travers son festival musical *Voix et Route Romane*, l'association Arts et Lumières en Alsace fait découvrir ou redécouvrir la richesse du patrimoine roman alsacien grâce à sa programmation de qualité. En 2019, ce seul et unique festival itinérant dédié aux musiques du Moyen Âge signe sa 27e édition. Au programme, des concerts de musique médiévale qui entrent en résonance avec l'architecture des lieux où ils sont donnés, sélectionnés parmi les plus importants édifices romans d'Alsace.

■ **FEG'STIVAL**
Stade municipal
17a, rue du Général-de-Gaulle
FEGERSHEIM ✆ 03 90 29 85 91
www.fegstival.fr
animationjeunes.fegersheim@hotmail.fr
Ligne 63 de la CTS.
Du 7 au 8 juin 2019 (de 16h à minuit). Accès libre. Concerts, animations, restauration.
Le Feg'stival offre des animations pendant deux jours : concerts, animations autour de jeux de société et concours de talents… Chaque année, des groupes locaux se produisent sur scène. Un vaste espace en plein air accueille des structures gonflables qui font le bonheur des plus jeunes. Une buvette et une petite restauration sont proposées sur place. Dans l'espace « éco-village » des stands sont consacrés aux déplacements alternatifs, au recyclage, au jardinage, à l'écologie et à la biodiversité, ainsi qu'au bien-être au naturel. Un village des associations, artisans locaux, et spectacles pour les enfants. Le point positif : les animations sont gratuites.

Écoutez du classique.



La Radio du Rock.

- - - - - - - - - - -

Disponible en FM, DAB+,
sur *ouifm.fr* et sur l'application mobile gratuite

■ **LE PRINTEMPS DES BRETELLES**
L'Illiade
11, allée François-Mitterrand
ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN ✆ 03 88 65 31 00
www.printempsdesbretelles.fr
contact@illiade.com
Tram arrêt Cours de l'Illiade
En mars. 3 formules de pass sont proposées, de 70 € à 20 €.
De renommée internationale, le festival du Printemps des Bretelles est maintenant incontournable ! Pendant 10 jours d'animation, l'accordéon est mis à l'honneur. Des dizaines de concerts et de spectacles sont proposés avec des artistes amateurs et semi-professionnels. Si l'essentiel du programme se déroule à l'Illiade, certaines animations ont lieu au Magic Miror, un grand chapiteau installé pour l'occasion à 5 min à pied de l'Illiade. Petite restauration et buvettes sont assurées pour vous offrir des soirées culturelles et festives. Durant ce festival des groupes se produisent aussi dans les bars et les restaurants de la ville. Il n'est pas toujours évident d'identifier les différents sites

■ **LES ESTIVALES DE L'ORGUE SILBERMANN**
Abbaye Saint-Étienne et Abbatiale
Saint-Martin – rue du Couvent
MARMOUTIER ✆ 03 88 71 46 84
www.cip-pointdorgue.fr
Tous les dimanches de juillet et d'août à 17 heures. Entrée libre.
Comme un rituel chaque année, lorsque viennent les beaux jours, l'orgue Silbermann de l'abbatiale de Marmoutier retentit. Venez découvrir les mélodies sacrées dans ce lieu unique. Tout s'y prête : l'architecture, l'histoire, l'acoustique exceptionnelle et une programmation de qualité. Chaque concert dure 1h30. La manifestation est organisée par les Amis de l'Orgue Silbermann, la paroisse et le CIP Point d'Orgue. Pour connaître la programmation de musique classique, n'hésitez pas à contacter l'association.

■ **FESTIVAL PISTEURS D'ÉTOILES**
OBERNAI ✆ 03 88 95 68 19
www.pisteursdetoiles.com
info@espace-athic.com
Du 26 avril au 4 mai 2019. Tarifs complets en ligne.
La 24e édition du Festival Pisteurs d'Étoiles se déroule à Obernai au printemps 2019. Sous son grand chapiteau circulaire, différentes compagnies vous apportent du rêve et l'univers du cirque investit les rues de la ville pour des spectacles gratuits avec jongleurs, funambules ou encore trapézistes. De la magie, du rêve, des étoiles plein les yeux avec ce fabuleux festival qui plaît à tous les publics. Il a d'ailleurs été élu « Meilleur événement culturel alsacien 2018 ».

AUGENBLICK
31, rue Kageneck
STRASBOURG ✆ 03 88 10 82 77
www.festival-augenblick.fr
augenblick@alsace-cinemas.org
En novembre.
Festival pour les cinéphiles et des germanophones/philes appréciant la valeur et la discrétion de la création cinématographique d'Outre-Rhin. Une trentaine de cinémas indépendants de Strasbourg à Altkirch, se partagent la programmation à destination de plus de 30 000 spectateurs. Parmi les participants : l'espace Grün de Cernay, le cinéma Palace Lumière d'Altkirch, l'Espace Rhénan à Kembs ou encore les cinés Bel Air et le Palace à Mulhouse. Au programme : documentaires, chroniques familiales, comédies, films historiques, aventure, mais aussi films pour enfants. Il y en a pour tous les goûts ! L'atout du festival ? Rencontres avec des réalisateurs d'envergure, débats…

■ **FESTIVAL DES ARTS DE LA RUE DE STRASBOURG EUROMÉTROPOLE**
STRASBOURG ✆ 03 68 98 50 00
www.ete.strasbourg.eu
En août. Tous les spectacles sont gratuits.
Le Festival des Arts de la Rue de Strasbourg Eurométropole (FARSe), anciennement Festival des Arts dans la Rue, propose des spectacles de rues entièrement gratuits. Sur différents lieux et places de la ville, une trentaine de compagnies artistiques mettent en avant les arts de la rue à travers des scènes de théâtre de rue, des apéros musicaux, des spectacles sur l'eau, du cirque théâtre burlesque mais aussi de la danse contemporaine et des processions nocturnes festives qui transforment les rues de la ville en animations familiales insolites et colorées. Un programme différent chaque année dévoilé sur le site d'été de la ville de Strasbourg (www.ete.strasbourg.eu).

■ **FESTIVAL EUROPÉEN DU FILM FANTASTIQUE DE STRASBOURG**
STRASBOURG ✆ 09 52 83 73 88
www.strasbourgfestival.com
spectrefilm@gmail.com
En septembre. 12 € le pass Festival.
Depuis 10 ans, le festival européen du film fantastique de Strasbourg diffuse pendant une semaine des films d'horreur, thriller, science-fiction, d'animation ou encore en réalité virtuelle. Leur format peut être long ou court. L'événement a lieu aux cinémas Vox, Star-Saint-Exupéry, Star, et UGC, mais aussi dans des lieux plus surprenants comme au Shadok, aux Bains Municipaux ou encore en plein air. Des expositions, des conférences et des Master Class sont aussi organisées en parallèle. Le meilleur long métrage européen est récompensé par un Méliès d'or. Une programmation variée autour du fantastique. De véritables pépites qui vous surprendront.

■ **STRASBOURG MON AMOUR**
STRASBOURG ✆ 03 88 52 28 28
www.strasbourg-monamour.eu
info@strasbourg-monamour.eu
De début février à mi février chaque année.
Chaque année, l'office de tourisme organise tout un programme sur le thème de l'amour. Pendant dix jours, Strasbourg devient la ville la plus romantique de France et offre aux amoureux la possibilité de déclarer leur flamme à travers plusieurs rencontres devenues emblématiques : baignade au clair de lune, slow party, guinguette amoureuse, Pont des Soupirs, apéritif à l'opéra, séances photos, café des amours, concerts insolites… Des moments d'exception pour séduire encore plus votre partenaire ou tout simplement profiter d'une ambiance

atypique au sein de la capitale alsacienne. À Strasbourg, la Saint-Valentin dure dix jours, alors on en profite et on demande Madame en mariage !

■ **STRASBULLES – FESTIVAL EUROPÉEN DE LA BANDE DESSINÉE**
Place Kléber – Salons de l'Aubette
STRASBOURG
www.strasbulles.fr
contact@strasbulles.fr
De fin mai à début juin chaque année.
Créé par une association rassemblant des passionnés du 9ème Art, Strasbulles est le festival européen de la bande dessinée de Strasbourg. Depuis maintenant une dizaine d'années, Alsace Bande Dessinée (ADB) invite à Strasbourg, durant plusieurs jours, de nombreux illustrateurs provenant de toute l'Europe afin de participer à des séances de dédicaces sur la place Kléber mais aussi pour animer des conférences et débattre à des tables rondes. Des expositions dans les salons de l'Aubette sont également organisées. Elles permettent de mettre en avant le fantastique travail des artistes et de contempler leurs planches originales. Un évènement ouvert à tous les bédéphiles et à tous les curieux.

■ **FESTIVAL DE MUSIQUE CLASSIQUE WISSEMBOURG ✆ 03 88 94 10 11**
www.wissembourg-festival.com
info@ot-wissembourg.fr
Du 11 août au 1er septembre 2019. Entrée : 20 €. Étudiants 14 €. Gratuit jusqu'à 18 ans. Abonnements dégressifs en fonction du nombre de concerts. Billets en vente à l'Office de Tourisme, à la caisse du soir et sur Internet.
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 d'excellente tenue. La programmation est essentiellement consacrée à la musique de chambre et au piano. Elle fait la part belle à des compositeurs célèbres, mais d'autres artistes moins connus s'y glissent parfois. Les concerts ont principalement lieu au relais culturel La Nef.

Spectacles historiques – Son et lumière

■ **LA NUIT DES CATHÉDRALES**
Cathédrale Notre-Dame de Strasbourg
Place de la Cathédrale
STRASBOURG
www.nuit-des-cathedrales.org
Tram arrêt Langstross Grand Rue.
12 mai.
La nuit des cathédrales est un événement festif permettant d'admirer partout en Europe de grands monuments de manière plus originale. Le concept propose de visiter les bâtiments la nuit, sous un tout autre aspect. Les lueurs du crépuscule accentuent en effet le charme et la beauté des lieux. La cathédrale de Strasbourg vous ouvre grand ses portes pour cette occasion et vous permet de contempler ses vitraux colorés, son grand orgue ainsi que son immense horloge. Au programme de cette belle soirée : spectacles de danse et de théâtre, compositions musicales… L'entrée est gratuite, raison de plus pour participer. Le plus : Un programme spécial permettant de découvrir le « grand ange rose ».

HAUT-RHIN

Fêtes

■ **LA TRANSHUMANCE**
vallee-munster-transhumances.fr
contact@vallee-munster.eu
Dès la fin du mois de mai, les troupeaux montent vers les prairies vosgiennes pour y passer l'été avant de redescendre dans la vallée vers la fin du mois de septembre. Cette tradition a certes perdu en vivacité du fait de l'industrialisation croissante de l'agriculture. Cependant, dans de nombreuses communes situées aux pieds des chaumes vosgiennes, comme Munster par exemple, on célèbre toujours avec joie et bonne humeur ce moment important dans le calendrier paysan.

■ **CHEMIN DES CRÈCHES DE BERGHEIM**
BERGHEIM ✆ 03 89 73 31 98
www.ville-bergheim.fr
point-i.bergheim@wanadoo.fr
Du 30 novembre au 22 décembre 2019. Visite libre tous les jours. Visite guidée gratuite les samedis et dimanches à partir de 17h.
Chaque fin d'année, à l'occasion des fêtes de Noël, la cité médiévale de Bergheim (à 20 km de Colmar) vous propose de suivre un parcours original composé de plus de 80 crèches artisanales fabriquées par les différentes associations de la ville et ses habitants. En 2019, dès le 30 novembre, vous pourrez admirer ces œuvres d'arts dont les compositions sont variées (paille, ceps de vigne, maïs…) et redécouvrir cette charmante bourgade illuminée pour l'occasion de mille feux. Les visites guidées du week-end débutent place Docteur Walter. Ceux qui souhaiteraient par la même occasion en apprendre davantage sur le patrimoine de cette ville pourront participer à une chasse au trésor dont le livret de jeu se trouve au Point I, situé sur la place évoquée précédemment.

■ **LES MARCHÉS DE NOËL**
COLMAR
https://noel.tourisme-alsace.com
Traditionnels et toujours magiques… les marchés de Noël car, c'est bien connu, l'Alsace est vraiment le pays de Noël ! Chaque année, dès le début du mois de décembre, les villes et les villages alsaciens accueillent leur Christkindelmarkt (marché de Noël) avec de pimpants étals qui proposent boules, santons, décorations variées mais également vin chaud, friandises et pommes d'amour. La tradition est répandue dans toute l'Alsace, de Wissembourg à Thann, en passant bien évidemment par Colmar, Mulhouse et Strasbourg.

PFIFFERDAJ : LA FÊTE DES MÉNÉTRIERS RIBEAUVILLÉ
✆ 03 89 73 20 04 – www.ribeauville.fr
evenementiel@ribeauville.fr
Chaque 1er week-end de septembre. Entrée payante le dimanche. Défilé de chars. Entrée : 8 €. Gratuit pour les enfants de moins de 4 ans. Enfants de 6 à 12 ans : 4 €. Groupes de 20 personnes et plus : 7 €/pers. Place en tribune : 12 € en supplément du prix d'entrée.
Organisée chaque année le 1er week-end de septembre, cette manifestation est la plus ancienne d'Alsace : la tradition du Pfifferdaj affiche plus de 600 ans d'âge ! Cette fête met en scène les ménétriers, dignes descendants des musiciens, saltimbanques et jongleurs qui, au XIVe siècle formèrent une corporation protégée par les seigneurs de Ribeaupierre. Ces derniers résidaient dans les châteaux dont les ruines dominent aujourd'hui encore Ribeauvillé. Tout au long du week-end, de nombreuses animations sont proposées : marché médiéval, animations de rue avec des saynètes, des danses et un échiquier géant, restauration sous chapiteau. Retraite aux flambeaux le samedi soir. Le dimanche après-midi, place au défilé de chars fabriqués chaque année autour d'une thématique précise. Plus de 1 500 figurants en costumes médiévaux animent ce cortège haut en couleurs : fanfares, bateleurs, jongleurs, cracheurs de feu… De quoi vous transporter en un clin d'œil au Moyen Âge ! En point d'orgue, une dégustation de vins gratuite est organisée autour de la fontaine sur la place de l'Hôtel-de-Ville. Authentique fête populaire, le Pfifferdaj attire chaque année plus de 20 000 visiteurs émerveillés !

■ **LES FEUX DE LA SAINT-JEAN DE LA VALLÉE DE LA THUR**
WILLER-SUR-THUR
Week-end de la Saint-Jean.
Les feux de la Saint-Jean constituent une 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. On sait aussi que dès le temps de Clovis, à la fin du Ve 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. En Alsace, à Willer-sur-Thur comme dans les autres villages de la Vallée de la Thur, la tradition des feux de la Saint-Jean réunit chaque année une foule nombreuse, certains se déplaçant de loin pour l'occasion. Suivant où l'on se trouve, le spectacle est superbe : tous les bûchers de la vallée s'embrasent au même moment.

Expositions

■ **TEXT'ILL**
Place de la Réunion
MULHOUSE
Fin septembre – début octobre.
Pour rappeler et promouvoir son riche passé textile, Mulhouse tient son marché aux étoffes tous les ans à l'automne, place de la Réunion. S'y retrouvent de nombreux exposants, créateurs mulhousiens, artisans locaux qui proposent leurs tissus au mètre, en coupons, ainsi que des créations originales. On peut aussi y dénicher des pièces traditionnelles en toile de kelsch, par exemple. De nombreuses animations durant tout le week-end dont deux défilés de mode mettent à l'honneur la création locale en présentant un vêtement ou un accessoire confectionné dans l'étoffe de Noël qui couvrira et servira de parure au prochain marché de Noël sur la même place de la Réunion.

■ **MINÉRAL & GEM SAINTE-MARIE-AUX-MINES**
SAINTE-MARIE-AUX-MINES
✆ 03 89 73 53 52
www.sainte-marie-mineral.com
info@sainte-marie-mineral.com
Du 27 au 30 juin 2019 (journées réservées aux professionnels : jeudi et vendredi. Journées ouvertes au public : samedi et dimanche). Gratuit pour les enfants de -10 ans accompagnés d'un adulte. Entrée adulte : 9 €. Pass 2 jours adulte : 13 €. Groupes (à partir de 12 personnes) : 5 €/pers/jour.
En 2019, Mineral & Gem fête sa 56e édition ! Chaque année, la dernière semaine de juin, Sainte-Marie-aux-Mines accueille tout ce que notre bonne vieille terre peut offrir comme merveilles : minéraux du bout du monde, pierres précieuses dont la pureté et la rareté peuvent atteindre des sommets ! Authentique show international, Mineral & Gem hisse Sainte-Marie-aux-Mines dans le top 3 mondial entre Hong Kong et Tucson (Arizona) ! Tout à fait novatrice à sa création en 1962, cette bourse aux minéraux et fossiles propose un large éventail d'animations (expos thématiques, conférences, ateliers…). Chaque édition rassemble quelque 30 000 visiteurs et un millier d'exposants issus d'une cinquantaine de pays sur une surface de près de 52 000 m². Professionnels (les deux premiers jours) et amateurs (le samedi et le dimanche) peuvent ainsi admirer et acquérir minéraux, fossiles ou encore pierres fines. L'espace Bien-Être favorise les rencontres avec des exposants et des intervenants qui vous apportent conseils et informations sur les pouvoirs bienfaisants des minéraux. Voici de quoi vous aider à mener une vie plus saine en vivant en harmonie avec votre corps et votre environnement.



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
Du 26 juillet au 4 août 2019. Tarifs (hors concerts) par personne : 11h30 - 13h gratuit ; 13h – 17h : 4,50 € ; à partir de 17h : 7 €.
La Foire aux Vins d'Alsace de Colmar (la FAV pour les initiés), c'est vraiment l'événement incontournable de l'été ! La première foire eut lieu en 1948 et rencontre toujours un franc succès avec près de 280 000 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. En 2019, pour la 72e édition de la FAV, on attend Soprano, Orelsan, Sting et Patrick Bruel !

■ **FESTIVITAS**
MULHOUSE
www.festivitas.fr
daniel.fechting@festivitas.fr
En février. (vendredi et samedi 10h-20h pour les secteurs voyages, vins et saveurs et jusqu'à 22h pour les restaurants. Dimanche 10h-19h pour tous les secteurs). Entrée : 6 € (avec un verre de dégustation). Gratuit pour les moins de 15 ans.
Festivitas, salon du tourisme Sud Alsace est présent à Mulhouse depuis près de 10 ans. Une manifestation qui rassemble au Parc Expo, la gastronomie, les vins et les voyages. Pendant 3 jours, les épicuriens et les fans de voyages viennent y chercher de nouvelles adresses ou idées de voyages inédits et gourmands. Comme dans tous les salons du tourisme, on y trouve des producteurs locaux, vignerons, artisans et restaurateurs prouvant à eux seuls que le Sud Alsace vaut largement le détour et possède un potentiel en croissance constante. L'ADN de Festivitas, c'est la promotion de l'Espace Rhénan (Bad Württemberg allemand, Mulhouse et le Sud Alsace et Bâle Ville Monde), véritable spécificité et richesse de notre territoire.

■ **FOIRE INTERNATIONALE DE MULHOUSE**
Parc des Expositions
120, rue Lefebvre
MULHOUSE ✆ 03 89 46 80 00
10 jours en mai 2019.
Depuis 70 ans, la foire internationale ou Foir'Expo de Mulhouse est la vitrine commerciale du printemps ou 500 exposants et 100 000 visiteurs se rencontrent pour faire affaire. C'est le rendez-vous annuel des curieux, des promeneurs et des acheteurs de produits en tout genre. L'espace « Dec'Or » dédié à l'aménagement intérieur de la maison et la décoration met en scène et en lumière artistes et artisans dans des espaces scéniques et créatifs. Le pavillon gastronomique est toujours très visité avec ses divers stands et dégustations. Au restaurant éphémère, on peut faire le tour du monde culinaire ; de la cuisine du terroir alsacien en passant par les Antilles, le Maroc ou le Pays basque…

■ **JOURNÉES D'OCTOBRE**
Parc des Expositions – 120, rue Lefèbvre
MULHOUSE
♿
Tous les ans, première quinzaine d'octobre. Restauration.
Événement incontournable de l'automne à Mulhouse : les Journées d'Octobre, foire axée sur la gastronomie et l'artisanat local. Depuis quelques années, Folie'Flore ravive les couleurs de la manifestation à travers des créations végétalisées inédites et originales. Des jardins éphémères ou des installations créées de toutes pièces par des paysagistes d'une vingtaine de communes du département. Dites-le avec des fleurs… Une valeur sûre qui plaît et qui déplace les foules !

■ **LE MARCHÉ AUX PLANTES**
Parc zoologique et botanique
MULHOUSE
Avril 2019. Entrée : 7,50 € (zoo et marché).
Au mois d'avril, les amoureux des jardins et des plantes se retrouvent au jardin botanique du zoo pour le grand marché aux plantes annuel. Dans ce bel écrin végétal de 25 hectares classé « Jardin remarquable », une soixantaine de professionnels rencontre un public toujours plus nombreux et averti, le temps d'un week-end. Chaque année, le marché draine plus de 17 000 visiteurs, c'est dire l'engouement actuel pour la flore, le jardinage, la botanique, le paysagisme… Des espèces florales rares, des décorations de jardin extérieur et intérieur, un choix incroyable de plantes annuelles et vivaces parmi lesquelles il est parfois bien difficile de choisir. Des animations, expositions, conseils et astuces de jardinage sont aussi au programme afin que chacun puisse transmettre ou apprendre. Pour quelques jours, le jardin zoologique et botanique devient le temple du jardin et de la botanique, ce qui lui va plutôt bien !

Manifestations culturelles – Festivals

■ **FESTIVAL INTERNATIONAL DE COLMAR**
COLMAR ✆ 03 89 20 68 97
www.festival-colmar.com
infofestival@tourisme-colmar.com
Du 4 au 14 juillet 2019.
La 31e édition du Festival International de Colmar rend hommage à Claudio Abbado (1933-2014), chef d'orchestre exceptionnel, profondément cultivé et ouvert à l'opéra comme au concert. Vladimir Spivakov, le directeur artistique du Festival, a tenu ainsi à mettre en lumière tout le talent de son célèbre et regretté confrère. Comme chaque année, l'édition 2019 du Festival propose une programmation riche et variée de 22 concerts, exécutée dans des lieux magnifiques et chargés d'histoire.

■ **LES MUSICALES – FESTIVAL DE MUSIQUE DE CHAMBRE**
3, rue des Unterlinden
COLMAR ✆ 03 89 41 71 43
www.les-musicales.com
lesmusicales@wanadoo.fr
Du 4 au 12 mai 2019. Service de billeterie en ligne. Une billetterie physique est ouverte sur place 1 heure avant le début de chaque concert. Tarifs réduits pour les adhérents des Musicales, IRCOS et Accent 4.
Du 4 au 12 mai 2019, les plus grands musiciens d'aujourd'hui se réunissent à Colmar pour servir un programme foisonnant. Son directeur, le violoncelliste Marc Coppey, se distingue par son grand éclectisme et sa curiosité insatiable. Voilà pourquoi, sous son impulsion, Les Musicales couvrent tous les genres classiques à travers une infinité de compositeurs et de musiciens, avec un penchant très prononcé pour les rencontres audacieuses. Les concerts sont donnés dans des lieux colmariens renommés pour leur qualité acoustique : L'église Saint-Matthieu, le Théâtre municipal, ou encore le musée Unterlinden. Retrouvez le programme de l'édition 2019 en détail sur le site web des Musicales.

◗ **Autres adresses :** Église Notre-Dame-de-l'Assomption – Rue Herzog, LOGELBACH • Église St-Matthieu – 3, Grand-Rue, COLMAR • Église St-Michel – Rue de l'Église, HORBOURG-WIHR • Musée Unterlinden – 1, rue des Unterlinden, COLMAR • Théâtre Municipal – 3, rue des Unterlinden, COLMAR.

LES JARDINS MÉTISSÉS
Rue du Parc
HUSSEREN-WESSERLING
www.parc-wesserling.fr
info@parc-wesserling.fr
Du 9 juin au 13 octobre 2019.
Ce bel événement marque chaque année les jardins du splendide Parc de Wesserling, attirant une foule d'amateurs de grand air, de jardins et d'émotions. Chaque édition, une dizaine d'artistes sont invités à créer des jardins mêlant art contemporain, botanique et art botanique sur une thématique particulière. En 2019, la 17e édition des Jardins Métissés met le cap sur l'Inde, ses mystères et ses enchantements. Toujours respectueux de l'environnement, les jardins créés sont une invitation au rêve, à la déambulation en famille, en amoureux ou en solitaire au cours d'une promenade ludique et poétique. Plus que des jardins, ce sont des espaces sensoriels et participatifs au sein d'un parcours qui dialogue avec l'histoire du site de Wesserling. Dans l'enceinte du parc, on peut aussi visiter l'Écomusée textile et découvrir l'histoire passionnante de la manufacture royale de Wesserling, des boutiques d'artisans créateurs au « Pavillon des créateurs » ou les lofts et *show rooms* d'artistes peintres et plasticiens à « La Visite ».

■ **BÉDÉCINÉ**
Espace 110
Avenue des Rives-de-l'Ill
ILLZACH
✆ 03 89 52 18 81
www.festival-bedecine.org
actionculturelle@espace110.org
Novembre 2019.
Troisième au palmarès des festivals BD en France, Bédéciné a eu le temps de se tailler une envergure européenne grâce au travail de l'équipe d'organisateurs et des bénévoles. Les nombreux fans de la région et d'ailleurs s'y retrouvent chaque année, à l'Espace 110. Les auteurs – très connus le plus souvent – sont littéralement assaillis et en sueur à force de dédicacer à tour de bras des dizaines d'albums. Les allées sont souvent noires de monde… On trouve des BD d'occasion et des nouvelles parutions dans le très bel espace d'exposition, quelques pièces pour les collectionneurs, peut-être l'album du Journal Spirou n° 12 ou 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 et agrandir ainsi le club des fans de BD !

■ **FESTIVAL BOZAR**
MULHOUSE ✆ 07 82 92 91 78
www.lesbozar.com
lesbozar.asso@gmail.com
15 jours en mai-juin. Accès libre sauf pour les concerts (7/10 € par jour, 10/15 € les 2 jours) et la Graffiti Art Fair (5 €).
Au cours de ces cinq dernières années, le festival Bozar a pris de plus en plus d'ampleur, jusqu'à investir en 2015 la plus belle place de Mulhouse, celle de la Réunion, avec des démonstrations de graffeurs, des ateliers d'initiation et des concerts gratuits. Le festival vise une dimension plus grand public, plus familiale. Une autre nouveauté de cette manifestation est la foire d'art du graffiti, unique en son genre en France, réunissant une soixantaine d'artistes venant de toute l'Europe (Allemagne, Ukraine, Italie…) dans le bâtiment 63 de DMC qui donne du relief à ces fresques urbaines. Parmi eux, des grandes figures du graff, comme l'Espagnol Dems ou encore le Lyonnais Rezine. Cette foire est vraiment un état des lieux du graffiti et du post graffiti : tag, abstrait, writing, sculpture sont représentés par des artistes venant des quatre coins de l'Europe et expliqués aux visiteurs. Les organisateurs espèrent drainer le public d'Art Basel jusqu'à Mulhouse, et ainsi référencer la cité du Bollwerk comme une ville qui compte dans l'art contemporain.

LA NUIT DES MYSTÈRES
18 mai 2019 à Mulhouse
Depuis de nombreuses années déjà, la Nuit des Mystères est devenue le grand événement à Mulhouse pendant la Nuit des Musées. Les joueurs viennent de partout en France pour s'éclater tout en se cultivant et en visitant des musées qu'ils n'auraient pas forcément connu sans cela. Grande chasse au trésor ludique et culturelle, cette longue journée nous mène dans les musées de la ville et de l'agglo et dans des lieux patrimoniaux ou friches commerciales. Plus de 30 000 personnes se retrouvent, se croisent et jouent à la résolution d'une énigme. Des thématiques et des scénarios bien ficelés stimulent la curiosité et l'ingéniosité. La chasse au trésor se termine à minuit. Un grand prix (un voyage en long-courrier) récompense les meilleurs. Une journée unique à Mulhouse, capitale européenne des musées techniques, 3e place en fréquentation du palmarès français !

■ **JAZZ EN VILLE**
MULHOUSE
✆ 06 83 10 77 06
offjazzenvillemulhouse@orange.fr
En août. Gratuit.
D'aucuns confondent quelquefois Jazz en ville et Meteo, qui sont tous deux des festivals de jazz mulhousiens ayant lieu au mois d'août. Le festival Jazz en ville a la particularité de présenter des concerts de jazz de toutes les tendances (New Orleans, cool jazz, swing, bebop, hot jazz…). Les trios, quartets et compagnie se produisent en soirée dans des lieux, terrasses, bars ou restaurants répartis dans la ville et faciles d'accès. Une belle programmation locale, nationale et internationale fait le plaisir des nombreux amateurs de jazz, connaisseurs et néophytes. Pour couronner le tout, notez que tous les concerts sont gratuits ! Rendez-vous donc dans les cafés et restaurants de Mulhouse et de Guebwiller et au Foyer Sainte-Geneviève de Mulhouse pour savourer de la bonne musique.

■ **MÉTÉO**
MULHOUSE
✆ 03 89 45 36 67
www.festival-meteo.fr
info@festival-meteo.fr
Dernière semaine d'août.
Pendant des années, fin août, c'était Jazz à Mulhouse, animé par des passionnés. Depuis quelques années, Météo, festival de free jazz aux esthétiques innovantes et décalées a pris le relais, toujours fidèle à lui-même. Le public « pointu » se déplace parfois de très loin pour voir et entendre des artistes de renommée internationale. Le festival investit quelques villages de la région avec Météo Campagne. La force de Météo réside dans une programmation qui réussit à créer une brèche dans l'uniformisation culturelle. Quelques workshops musicaux d'une semaine encadrés par des musiciens, danseurs et chanteurs du festival sont proposés, attention, il faut s'inscrire tôt pour décrocher une place !

LE PRINTEMPS DU TANGO
MULHOUSE
✆ 06 81 39 23 04
www.leprintempsdutango-mulhouse.fr
leprintempsdutango@gmail.com
Juin 2019.
Le Printemps du tango, c'est le rendez-vous du printemps pour 4 jours de danse et de soleil en provenance de Buenos Aires ! Dans une quinzaine de lieux volontairement variés et atypiques de la ville, vibrez avec les danseurs et danseuses au bal Tango, vivez les concerts à fleur de peau, les *abrazos* les yeux fermés ou bien inscrivez-vous à une masterclass de tango. L'émotion et la passion vous attendent dans des lieux variés et parfois inattendus. Un bon point à ce festival qui a fêté en 2018 sa sixième édition et dont le succès grandissant en fait un événement majeur du tango dans la région !

■ **SCÈNES DE RUE**
MULHOUSE
www.scenesderue.fr
scenesderue@mulhouse.fr
Juillet 2019. Gratuit.
Un des temps forts de l'été à Mulhouse ! Plus de trente compagnies investissent la ville…Théâtre de rue, danse, cirque, musique, prouesses et performances sans oublier des buvettes rigolotes, une silent party phénoménale… Pendant quatre jours, Mulhouse se métamorphose et explose de vie. Tous les spectacles vivants sont gratuits et accessibles à toute la famille. Un festival qui chamboule les codes et invite le spectateurs à vivre des expériences inédites dans des lieux surprenants : un parking, le parvis de la gare, un square, un bus, une rue, une place, aux abords du canal… Un rendez-vous indispensable que tout le monde attend avec impatience chaque année !

■ **FESTIVAL JAZZ MANOUCHE**
ZILLISHEIM
www.festivaljazzmanouche.org
direction@festivaljazzmanouche.org
Juin 2019.
On vous dit jazz manouche ? Sur la route avec Django Reinhardt… Longtemps, le jazz manouche a été méconnu voire méprisé, malgré la communauté manouche bien présente en Alsace, notamment à Zillisheim, avec un grand musicien comme Mito Loeffler, connu et reconnu pour sa virtuosité à la guitare et au violon. Après sa mort en 2011, un de ses amis, Pierre Heyd, décide d'organiser un festival de musique à sa mémoire. Le festival connaît de suite un très beau succès. Durant un week-end, Zillisheim vit à l'heure manouche avec une programmation de très grande qualité. Depuis, le festival a pris du galon. Le festival Jazz manouche accorde une grande importance à la transmission de la musique. C'est donc tout naturellement qu'il propose des master-class avec des professionnels qui ont à cœur de transmettre leurs connaissances. Sur le village du festival, vous pourrez aussi découvrir des instruments réalisés par des luthiers. Gageons que ce festival connaîtra encore de très belles années !



Bateau-mouche à Strasbourg.

© MELLOW10

BAS-RHIN




ALLEMAGNE
Vers Mannheim
Vers Metz
Vers Sarraguemines
Moselle
Vers Bitche
Wissembourg
Vers Mannheim
Siltzheim
Obersteinbach
Climbach
D3
Riedseltz
D3
Scheibenhard
Lauterbourg
Parc Naturel Régional des Vosges du Nord
Lembach
D263
Seebach
Hunspach
A35
D34
Herbitzheim
Niederbronn-les-Bains
Preuschdorf
Soultz-sous-Forêts
Mothern
Keskastel
D1061
Domfessel
Wœrth
Rhin
Wingen-sur-Moder
Zinswiller
Reichshoffen
Hatten
Sarre-Union
A4
Diemeringen
Offwiller
Zinzel du Nord
Gunderhoffen
Betschdorf
Seltz
Harskirchen
D919
Wimmenau
D919
Forêt de Haguenau
Sauer
Bischtroff-sur-Sarre
Mertzwiller
D1062
D27
D263
Roppenheim
Wolfskirchen
Drulingen
D9
La Petite-Pierre
D7
Ingwiller
Pfaffenhoffen
Moder
D1063
Soufflenheim
Vers Baden-Baden
D1061
Weiterswiller
Obermodern
D919
Haguenau
Sessenheim
Schweighouse-sur-Moder
Rauwiller
Eschbourg
Bouxwiller
D7
D1340
Oberhoffen-sur-Moder
Drusenheim
Saint-Jean-Saverne
A4
Bischwiller
Gries
A4
Mommenheim
Dettwiller
D421
Hochfelden
Canal de la Marne au Rhin
Brumath
Weyersheim
Herrlisheim
Rhin
Saverne
Hœrdt
A35
Gambsheim
Moselle
Schwenheim
Rohr
D25
D30
Marmoutier
Vendenheim
La Wantzenau
Vers Achern
Truchtersheim
D1004
Reichstett
Ill
Obersteigen
Wasselonne
Marlenheim
A4
Schiltigheim
Bischeim


Westhoffen
Acheheim
STRASBOURG
A351
Lingolsheim
Vers Stuttgart
A35
Molsheim
Ostwald
A352
Oberhaslach
Mutzig
Illkirch-
Graffenqtaden
Urmatt
Geispolsheim
N353
Vers Offenburg
Meurthe-
et-Moselle
Col du Donon
1 009 m
D1420
Rosheim
D500
Signal de
Grendelbruch
Hindisheim
Schirmeck
Obernai
A35
Meistratzheim
Natzwiller
Erstein
Mont
Sainte-Odile
D1422
Rhin
ALLEMAGNE
Barr
D1083
Le Hohwald
A35
Canal du Rhône au Rhin
Andlau
Stotzheim
Benfeld
Epfig
Obenheim
Saales
D1420
Villé
D424
Boofzheim
Dambach-
la-Ville
D1422
Rhinau
Ill
Vers Épinal
Fouchy
Hilsenheim
D1083
Vers Saint-Dié-
des-Vosges
D459
Sélestat
Saasenheim
Artolsheim
Heidolsheim
Vosges
Vers Colmar
Marckolsheim
Rhin
Bas-Rhin
0
10 km
Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Février 2011
Autoroute
Nationale 4 voies
Nationale
Départementale
Préfecture
Sous-préfecture
Ville, village
Sortie d'autoroute
Aéroport
Forêt domaniale
Haut-Rhin
Bas-Rhin

STRASBOURG ET AUTOUR DE STRASBOURG

STRASBOURG ★★★★

Strasbourg est une ville sans cesse redessinée et à redécouvrir. 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 restaurants… Sans oublier le Marché de Noël ! Toujours accueillante, cette ville cosmopolite sait garder son histoire, son identité si particulière, et la transmettre à tous ceux qui veulent bien la découvrir, en cherchant à lever un peu le voile de son mystère.

■ **ALSACE DESTINATION TOURISME**
4, rue Bartisch
✆ **03 88 15 45 80**
www.alsace-destination-tourisme.com
info@adt.alsace

Alsace Destination Tourisme est née de la fusion des Agences de Développement Touristique du Bas-Rhin et du Haut-Rhin. Elle a pour but de soutenir les professionnels qui offrent une activité touristique en Alsace. Vous trouverez sur leur site une large source d'informations sur des logements, la restauration, les sites touristiques, les activités de loisirs pratiquées en Alsace, un agenda des évènements… Vous y trouverez quelques pistes, pour préparer votre séjour.

◗ **Le plus :** une base mise à jour régulièrement, notamment au niveau des manifestations.

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, Argentorum. 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. A 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 Wesphalie 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 assiégées 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 déchirements 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.

Strasbourg.eu
eurométropole

Il n'y a pas que la choucroute qui va vous faire aimer Strasbourg

www.strasbourg.eu/choucroute-mais-pas-que



Welcome Byzance - photo : L. Georges

/// FAILE
From the Air We Share (détail) , 2018.
Strasbourg, Musée d'Art moderne et contemporain. Courtesy Galerie Danysz

Le Bas-Rhin et les orgues

On ne peut manquer d'être étonné du nombre important d'orgues que l'on rencontre en arpentant le Bas-Rhin : il y en a 850 environ dans le seul département (alors que toute la région PACA, couvrant six départements, n'en compterait que 372). Ce sont toujours des instruments de valeur, même si de l'orgue historique il ne subsiste parfois que le buffet. Les orgues d'André Silbermann, à Marmoutier ou Ebersmunster, sont célèbres dans le monde entier et aujourd'hui encore, la moitié des organiers français réside dans le Bas-Rhin. Le seul centre de formation d'apprentis facteurs d'orgues de France se trouve à Eschau, et depuis 2000, le centre européen de l'orgue s'est installé à Marmoutier, dans les bâtiments de l'ancienne abbaye bénédictine.

■ **CENTRE ADMINISTRATIF DE LA VILLE ET DE L'EUROMÉTROPOLE DE STRASBOURG**
1, parc de l'Étoile ✆ 03 68 98 50 00
www.strasbourg.eu
Tram arrêt Etoile Bourse.

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 17h30 ; le samedi de 8h à 12h30. Parking.
Le Centre administratif est le centre névralgique de la ville et de l'Eurométropole. C'est le siège de services publics municipaux où l'on peut effectuer nombre de démarches comme les forfaits de stationnement et formalités (carte d'identité, passeport, inscriptions électorales, inscriptions scolaires, PACS, mariage, grossesse). Quatorze autres mairies de quartiers sont réparties sur le territoire de Strasbourg. Pour trouver les horaires de ces mairies ou connaître les démarches en ligne à effectuer, rendez-vous sur le site Internet de l'Eurométropole. Très beau bâtiment avec des drapeaux flottant fièrement, mais attente longue et accueil un peu froid.

■ **OFFICE DE TOURISME DE STRASBOURG**
17, place de la Cathédrale
✆ 03 88 52 28 28
www.otstrasbourg.fr
info@otstrasbourg.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 19h.
Situé place de la cathédrale, l'office de tourisme rénové, met à votre disposition toute la documentation nécessaire pour découvrir les quartiers de la cité strasbourgeoise et ses alentours et propose de nombreuses visites conférences. Pour celles et ceux qui souhaitent aller à l'essentiel, des visites thématiques de la cathédrale et de la vieille ville sont proposées tout au long de l'année. Pendant les vacances scolaires, des visites guidées sont adaptées pour les enfants. N'hésitez pas à demander conseil auprès du personnel. On saura vous conseiller afin que votre séjour se déroule au mieux. Possibilité d'acheter un petit souvenir de la ville (porte-clés, sacs…).

BATORAMA
18, Place de la Cathédrale
✆ 03 69 74 44 04
www.batorama.com
info@batorama.fr
Sur la gauche de la cathédrale de Strasbourg. Sur les lignes A et D à l'arrêt Porte de l'Hôpital ou Langstross/Grand Rue.

2 départs par jour. Horaire variable selon les saison. Se référer au planing sur le site internet. Ouvert tous les jours, horaires variables selon la saison (se référer au site internet). Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 13 € (circuit « Strasbourg, plus de 20 siècles d'histoire » (1h10)). Enfant (de 4 à 12 ans) : 7,50 €. Départs accessibles aux personnes à mobilité réduite à consulter sur le site web. Visite guidée (audioguide en 12 langues pour les adultes et 4 pour les enfants).
L'objectif de Batorama ? Faire découvrir les richesses du patrimoine architectural, historique et culturel de Strasbourg en passant par la voie fluviale. Deux circuits sont proposés en bateau-mouche : « Strasbourg, Grande Île » (non disponible en été) fait le tour de l'île

Petit Train Touristique

Partir à la découverte de la vieille ville de Strasbourg en petit train touristique, c'est l'assurance de passer un bon moment tout en faisant le plein d'anecdotes et de jolis souvenirs visuels ! Le tout sans fatigue ni stress, surtout pour les familles avec de jeunes enfants… En pratique, le Petit Train Touristique de Strasbourg circule d'avril à mi-novembre de 10h à 18h, avec des rotations toutes les 30 min. La balade est commentée en 8 langues (français, allemand, anglais, italien, espagnol, portugais, russe, japonais) et s'adresse aussi bien aux particuliers qu'aux groupes d'un minimum de 15 personnes. Elle dure environ 40 min et débute sur la place de la Cathédrale (en face de l'office du tourisme) avec vue imprenable sur la Maison Kammerzell. Au démarrage, le Petit Train met le cap sur la place Gutenberg pour remonter le quai de l'Ill et se diriger vers la Petite France, dévoilant au passage des ruelles pleines de charme avec leurs maisons à colombages généreusement fleuries à la belle saison. L'itinéraire se poursuit du côté des Ponts Couverts et de l'impressionnant barrage Vauban avant de se diriger vers l'Ancienne Douane, le Musée Alsacien et le Musée Historique. Le Petit Train opère alors un retour en douceur vers la place de la Cathédrale et voilà, la boucle est bouclée !

Tarifs par personne : 7 € (adultes), 5 € (enfants de 6 à 14 ans), 6 € (groupes) et 4 € (scolaires).
Informations/réservations : S.A.A.T. 4, rue St-Morand, 68150 RIBEAUVILLÉ ✆ 03 89 73 74 24 - info@petit-train.com – www.petit-train-strasbourg.fr

de Strasbourg en passant par les écluses de la Petite France. Et le circuit « Strasbourg, plus de 20 siècles d'histoire » qui vous fait découvrir la Neustadt et les institutions européennes. La boutique est spacieuse, le personnel accueillant et propose des souvenirs de la ville. Vous y trouverez toutes les explications sur la ville (audioguide). Le moins : beaucoup de monde à la boutique en haute saison.

■ **GUIDE CONFÉRENCIÈRE HERBRETEAU**
✆ 06 80 50 05 78
Véronique Herbreteau est un guide qui vous fera découvrir l'Alsace cachée, mais aussi l'Allemagne (Forêt Noire, Baden-Baden,…) de manière insolite ! Vous pourrez visiter les grandes villes comme Strasbourg et Colmar, tout comme des lieux incontournables. La route des vins, le Haut-Koenigsbourg ou encore la Ligne Maginot n'ont pas de secret pour elle. Visites en français ou en anglais pour individuel et groupes. Guide très sérieuse et drôle (partage même des photos souvenirs avec ses clients sur Facebook). Elle vous transmettra son amour de la région. Tarifs sur demande. Possibilité d'opter pour une visite classique, thématique ou encore insolite.

■ **GUIDE INTERPRÈTE RÉGIONAL**
69, avenue de la Forêt-Noire
✆ 06 17 50 05 12
www.guide-strasbourg.com
francois.muller@guide-strasbourg.com
Virements bancaires, liquide, chèques. CB non acceptée.
François Muller : un spécialiste de l'Alsace ! Au programme : découverte de la cathédrale Notre-Dame de Strasbourg, de la vieille ville, de la Petite France, du quartier européen ou allemand par exemple. Si vous souhaitez sortir de l'Eurométropole, cape sur la route des vins, sur Colmar, Sélestat, Obernai ou encore au Haut-Koenigsbourg et au mont Sainte-Odile. Les lieux de départ et d'arrivée sont aménageables moyennant des frais supplémentaires, que ce soit pour les visites d'une heure ou d'une journée. Conférences en français et/ou en allemand. Le plus ? Visites proposées, horaires et tarifs sont disponibles sur simple demande ou consultables en ligne.

LIEU D'EUROPE
8, rue Boecklin ✆ 03 68 00 09 10
www.lieudeurope.strasbourg.eu
lieudeurope@strasbourg.eu
Tram et bus arrêt Robertsau Boecklin.
♿
Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Visites possibles les lundis sur rendez-vous. Gratuit.
Au cœur du quartier européen, dans une résidence du XVIII[e], vous pourrez mieux connaître l'Europe et ses institutions après y avoir été ! Découvrez tout d'abord comment elle a été créée et ses liens avec Strasbourg (exposition au rez-de-chaussée). Continuez avec le Centre d'information sur les institutions européennes (CIIE) pour comprendre le rôle des institutions européennes présentes dans la ville ainsi que les politiques que mène l'Union européenne (situé au premier étage). Enfin, sortez du bâtiment et aérez-vous la tête dans le parc du Lieu d'Europe. Un très bel espace d'éducation à la citoyenneté. Expositions permanentes, temporaires et animations organisées.

■ **LOVE 2CV**
1, rue de l'Outre ✆ 06 81 14 48 89
www.love2cv.com
info@love2cv.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 19h. Visite guidée. Restauration.
Visitez Strasbourg autrement en remontant le temps à bord d'une Citroën 2CV décapotable ! Les fameuses deudeuches de Love 2CV vous permettront de partir à la découverte des rues de la capitale européenne dans une ambiance rétro charmante. N'hésitez pas à demander au chauffeur, véritable passionné, de faire une petite pause. Plusieurs formules de visite s'offrent à vous pour vous conduire du cœur historique de Strasbourg jusqu'aux institutions européennes et même pourquoi pas jusqu'à Kehl, en Allemagne : Prestige, Essentielle ou Magic. Envie d'exception ? Plusieurs formules sont disponibles. Love 2CV : une façon originale de visiter Strasbourg !

Pour s'y rendre

En train

■ **GARE CENTRALE DE STRASBOURG**
20, place de la Gare
✆ 36 35
www.voyages-sncf.com
strasbourg@gares-sncf.com
Tram arrêt Gare Centrale.
♿
Ouvert du lundi au vendredi de 4h45 à 1h ; le week-end de 5h à 1h. Chèque Vacances.
Classée en 2014, la 7[e] gare la plus incroyable du monde, la gare de Strasbourg permet de relier quotidiennement de nombreuses villes françaises. Pour les déplacements à l'intérieur de l'Alsace, le réseau TER relie tout au long de la journée Strasbourg aux différentes villes de la région ainsi que l'aéroport (billet unique). 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 vous permettent d'acheter, de retirer ou d'échanger vos billets en un gain de temps. Une visite virtuelle est proposée au public à travers la lecture d'une dizaine de QR codes implantés sur tout le site de la gare.

En car

■ **OUIBUS**
www.ouibus.fr
Au départ de la place de l'Étoile à Strasbourg, Ouibus propose cinq destinations avec plusieurs bus par jour : Besançon, Lyon, Metz, Mulhouse, Paris Bercy, Reims. Ouibus se veut être une alternative de choix à la voiture. C'est pourquoi les Ouibus offrent un maximum de confort avec autocars de standard quatre étoiles, dernières technologies avec wi-fi gratuit et prises électriques, attente confortable en gare, choix des sièges lors de la réservation, grande attention durant le voyage et sièges adaptés aux personnes à mobilité réduite. Pour plus d'informations, se rendre sur le site Internet ou appeler la compagnie.

■ **FLIXBUS**
✆ **01 76 36 04 12**
www.flixbus.fr
service@flixbus.fr
FlixBus est une plateforme allemande de gestion des lignes d'autocars. Cette société propose une offre de mobilité alternative, plus écologique, à la portée de tous les budgets. En journée, ils assurent plusieurs allers-retours avec Paris, reliant la place de l'Etoile à Strasbourg à la porte Maillot en 6h50.
De Strasbourg, vous pourrez également vous rendre à l'étranger, par exemple à l'aéroport de Francfort, à Amsterdam ou même à Copenhague. Les prestations à bord sont de qualité avec un snack et boissons à disposition, une connexion wi-fi très pratique et des prises électriques à côté de chaque siège pour éviter tout potentiel conflit.. Pour plus d'informations, se rendre sur le site Internet de la compagnie : www.flixbus.fr, ou les contacter par téléphone ou par mail.

Points d'intérêt

■ **LA GRAVIÈRE NATURISTE**
Route du Glaserwoerth
✆ **03 88 84 03 19**
www.blauelsand.blogspot.fr
marlenenaett@gmail.com
Ouvert toute l'année. Gratuit.
La plage est située à l'étang homonyme, parfois appelé étang de la Robertsau, à une dizaine de kilomètres au Nord de Strasbourg. L'accès se fait par le quai Jacoutot, en direction du Port aux Pétroles puis toujours tout droit sur la route EDF entre le Grand Canal d'Alsace et la forêt. Au panneau rouge « Blauelsand », troisième entrée possible, se trouve un grand parking gratuit. Petit snack, toilettes, douches, tables de pique-nique, ping-pong et terrains de pétanque. Possibilité d'aller plus loin à d'autres gravières fréquentées plus particulièrement par un public naturiste gay et lesbien. L'avantage : un esprit naturiste non imposé qui est respecté.

■ **LA PETITE FRANCE** ★★★
Vieille ville
Voir page 14.

Monuments

■ **L'AUBETTE 1928** ★
31, place Kléber
✆ **03 68 98 51 60**
www.musees.strasbourg.eu/aubette-1928
Tram arrêt Homme de fer
Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi de 14h à 18h. Gratuit.
Bâtiment datant du XVIII[e] siècle, l'Aubette fut tour à tour caserne militaire, musée, conservatoire et complexe de loisirs. Il fut redécoré par trois artistes avant-gardistes : Théo Van Doesburg, Hans Arp et Sophie Tauber-Arp. Depuis 2006, le premier étage a retrouvé sa splendeur d'antan et est classé aux Monuments historiques. En empruntant l'escalier au dessin géométrique, vous pénétrerez au cœur des Années folles, notamment dans le Ciné-dancing. Découvrez le Foyer-bar qui permettait de prendre un verre tout en suivant la projection et l'impressionnante salle des fêtes et sa stricte composition orthogonale. Expositions dont le programme est annoncé sur le site Internet.

■ **BARRAGE VAUBAN** ★
Place du Quartier Blanc
✆ **03 88 52 28 28**
www.otstrasbourg.fr
info@otstrasbourg.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours et les jours fériés de 8h30 à 16h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 8h à 19h. Gratuit.
Près des Ponts couverts, cet édifice construit vers 1690 par Tarade, permettait d'inonder tout le front sud de la ville pour faire face à un éventuel assaut ennemi. Vers 1880 les autorités allemandes firent surélever d'un étage l'édifice pour le recouvrir de terre et de gazon. Enjambant l'Ill, ce monument historique est aujourd'hui un lieu de flânerie, apprécié pour sa terrasse panoramique aménagée par la ville de Strasbourg en 1966 au sommet du bâtiment.

Se balader dans Strasbourg

Pour visiter et profiter de Strasbourg comme il se doit, le meilleur moyen reste la balade, à pied ou à vélo. On peut ainsi se promener sur les berges de l'Ill, flâner autour de la cathédrale pour rejoindre la Petite France à l'Est et ses maisons à colombages qui s'y trouvent serrées les unes contre les autres, témoignant des richesses du Moyen Age strasbourgeois. En longeant les quais, vous pouvez traverser l'Ill par de nombreux ponts et écluses qui désenclavent l'écusson historique. Il y a de quoi voir à Strasbourg, le patrimoine est dense, notamment avec les édifices religieux qui méritent une visite, de la cathédrale à Saint-Pierre-le-Vieux et le jeune ou à Saint Thomas qui abrite le mausolée du maréchal de Saxe. Derrière la cathédrale s'offrent, le Palais Rohan, la place du Château et quelques beaux hôtels particuliers du XVIII[e] siècle. Du côté de la rue des Juifs, on découvre le quartier étudiant avec ses petits bars, bistrots et restaurants ou 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 ; puis à quelques pas la place Broglie avec le superbe Opéra. En poursuivant du côté de la place Brandt, on découvre le palais Universitaire et plus loin, on arrive sur les jardins botaniques et de l'Orangerie. On poursuit pour enfin gagner les institutions européennes, dont on peut faire le tour pour revenir vers le centre par des chemins détournés.

Elle offre une vue incroyable et imprenable sur le quartier de la Petite France et ses canaux. Le « tunnel » qui le traverse de part en part constitue une promenade originale entre des reproductions en plâtre des sculptures de la cathédrale

■ CATHÉDRALE NOTRE-DAME ★★★★
Place de la Cathédrale
Voir page 12.

■ CAVE HISTORIQUE DES HOSPICES DE STRASBOURG
1, place de l'Hôpital
✆ 03 88 11 64 50
www.vins-des-hospices-de-strasbourg.fr
Tram : arrêt Porte de l'Hopital.

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h30. Fermé le dimanche et les jours fériés. Dégustation uniquement lors des journées portes-ouvertes. Gratuit. Visite guidée (pour groupes, uniquement sur réservation et en fonction des disponibilités). Boutique.

La cave historique des hospices de Strasbourg existe depuis 1395 et servait déjà au Moyen Âge à la garde des vins, du grain et d'autres denrées périssables dont bénéficiaient malades, pèlerins et religieux. Six cents ans plus tard, la cave retrouve sa fonction d'autrefois. La somptueuse cave voûtée exalte la charpente et les arômes des vins conservés dans une cinquantaine de pièces de chêne restaurées et trois foudres historiques datés de 1472, 1519 et 1525. Le plus ancien contient le plus vieux vin en tonneau du monde, 300 litres d'un millésime légendaire dont le vénérable nectar n'a été servi qu'à trois reprises seulement en cinq siècles**.** La boutique offre un vaste choix de vins.

■ ÉGLISE LUTHÉRIENNE SAINT-THOMAS ★
Place Saint-Thomas
✆ 03 88 32 14 46
www.saint-thomas-strasbourg.fr
paroisse.saint.thomas@gmail.com

En hiver de 10h à 17h du lundi au samedi. En été de 10h à 18h du lundi au samedi. De 12h à 17h le dimanche. Fermé aux touristes la première quinzaine du mois. Le dimanche matin, l'église est réservée aux cultes. Messe à 9h15 en langue allemande et à 10h30 en français. Visite guidée (groupe uniquement). En janvier : l'église est ouverte pour les célébrations religieuses en français uniquement à 10h30.

Volontiers surnommée la « petite fille de la cathédrale », l'église Saint-Thomas n'a pourtant rien d'une jeunette avec ses quelque 800 ans d'existence ! Fondée au VII[e] siècle par l'évêque saint Florent, elle fut reconstruite en 1144 après un incendie. C'est à ce moment que furent édifiées ses cinq nefs d'égale hauteur. Véritable musée de sculptures funéraires, cette nécropole abrite de nombreuses pierres tombales et sarcophages dont l'imposant mausolée du maréchal Maurice de Saxe. C'est l'une des œuvres majeures du sculpteur Pigalle commandée par Louis XV. L'église abrite un prestigieux et monumental orgue Silbermann, classé Monument Historique. Les très beaux vitraux datent du XIV[e] siècle.

■ ÉGLISE PROTESTANTE SAINT-PIERRE-LE-JEUNE ★
5, place Saint-Pierre-le-Jeune
✆ 03 88 32 41 61
www.saintpierrelejeune.org
Tram arrêt Broglie

Accueil le mardi, mercredi et vendredi de 15h à 17h. Gratuit. Visite guidée (s'adresser au secrétariat paroissial).

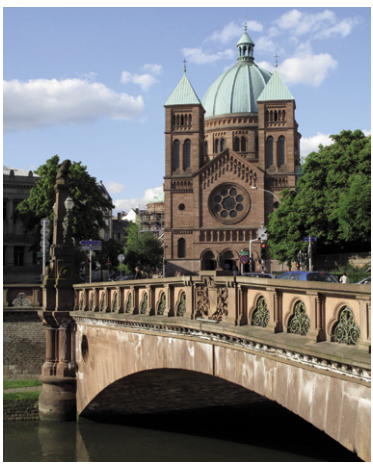
Au cœur du quartier historique, l'église Saint-Pierre-Le-Jeune est l'une des plus remarquables de Strasbourg. L'église est luthérienne depuis 1524. Les points d'intérêt : crypte tombale, reste d'une église du VII[e] siècle, galeries à arcades du XI[e] siècle, chapelles et somptueuse voûte sur croisée d'ogives, fresques, le jubé, dalles et monuments funéraires, tableau central du maître-autel tous de la fin de l'époque gothique (XIV[e] siècle), un orgue de Jean André Silbermann dont la notoriété dépasse la région, la chaire, et un retable. A voir absolument, la statue à taille humaine de l'ange aux fonts baptismaux et les vitraux du chœur

Autre adresse : Secrétariat paroissial : 3, rue de la Nuée Bleue

■ ÉGLISE SAINT-PAUL
1, place du Général-Eisenhower
✆ 03 88 35 36 18
www.eglise-saint-paul.fr
eglisesaintpaul@orange.fr

Culte tous les dimanches à 10h30. Gratuit.

L'église Saint-Paul est de style néo-gothique rhénan. Elle est inspirée de l'église Sainte-Élisabeth de Marbourg en Hesse du XIII[e] siècle et date en réalité seulement de 1897. Située sur l'axe impérial entre place de la République et place de l'Université, elle fut construite durant l'annexion germanique par l'architecte Louis Muller. Avec ses 76 m de haut Saint-Paul est l'une des églises les plus élevées de Strasbourg. L'église a été entièrement restaurée, mais les vitraux d'origine ont été conservés. Ils représentent entre autres des allégories de l'Empire ainsi que les armes des régions qui le composent et sa grande rosace de 8 m de diamètre


© JULIEN LERAY – FOTOLIA

L'église catholique Saint-Pierre-le-Jeune.

ÉGLISE SAINT-PIERRE-LE-VIEUX ★
1, place Saint-Pierre-le-Vieux
✆ 03 88 32 39 06
paroissestpierrelevieux@gmail.com
Tram arrêt Alt Winmärik, bus arrêt Pont Kuss
Gratuit.
Si l'on en croit les sources restantes, l'église Saint Pierre Le Vieux serait le premier édifice culturel chrétien de Strasbourg, construit tout près du castel romain d'Argentoratum. Ce que l'on en voit actuellement date de la fin XIVe, début XVe siècle. Lors de l'annexion de Strasbourg par Louis XIV, elle fut dédiée aux deux cultes : la nef aux protestants et le chœur aux catholiques. Suite à une chute drastique des paroissiens, l'église devient un lieu de concerts, conférences, théâtres et d'expositions. Un très beau patrimoine historique, jubé gothique de 7 travées, grand relief en bois sculpté polychrome de 1520, tableaux des tribunes sud et ouest retraçant la vie du Christ…

L'HORLOGE ASTRONOMIQUE ★★★
Cathédrale Notre-Dame de Strasbourg
✆ 03 88 21 43 34
www.cathedrale-strasbourg.fr
courrierdg@chru-strasbourg.fr
Cathédrale ouverte tous les jours de 7h à 11h20 et de 12h40 à 19h. Présentation de l'horloge astronomique à 12h00 par un film vidéo avant la sonnerie habituelle. Défilé des Apôtres tous les jours à 12h30. Ouverture des caisses à 11h20 à l'extérieur à côté de la porte de l'Horloge – parvis vers la place du château. 11h45 : entrée dans la cathédrale par la porte St Michel également située du côté sud vers la place du château. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 2 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 1,50 €. Groupe (12 personnes) : 1,50 € (et étudiants). L'accès à l'horloge est gratuit les dimanches et jours fériés ; il n'y a pas de projection de film ces jours-là.
A l'abri dans la cathédrale, l'horloge astronomique est un pur joyau historique. En 1354, l'horloge des trois rois, d'environ douze mètres de haut, est placée en face de l'horloge actuelle. Dès 1547, à l'emplacement actuel, une deuxième horloge est construite grâce à la collaboration d'horlogers, de mathématiciens, de peintres et de sculpteurs. Peu avant la Révolution française, elle cesse de fonctionner. La rénovation du mécanisme de l'horloge actuelle date de 1842. La ville confie la restauration de l'horloge à Jean Baptiste Schwilgué, un ingénieur strasbourgeois autodidacte (son portrait est derrière les armoiries de la ville à côté d'un lion). C'est une véritable reconstruction qu'il entreprend, ne gardant que le buffet de style Renaissance. Bien davantage que l'heure, cette horloge indique le jour, le mois, l'année, la phase lunaire et la position des planètes. Ce qui attire le plus, ce sont les automates qui l'animent sur plusieurs niveaux avec notamment les quatre âges de la vie qui sonnent les quarts devant la Mort qui elle, sonne les heures. Les jours de la semaine sont représentés par des divinités assises sur leurs chars. L'horloge est remontée tous les lundis par un horloger. Tous les jours à 12h30, l'ensemble des automates se met en fonction. Un moment magique à découvrir et redécouvrir !

HÔTEL DE VILLE DE STRASBOURG ★
Place Broglie
9, rue Brûlée
✆ 03 88 60 94 77
www.strasbourg.eu
Tram arrêt Broglie
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 17h30 ; le samedi de 8h à 12h30. Gratuit.
L'hôtel de ville de Strasbourg est un bâtiment qui reflète la tradition française en termes de construction. L'accès s'effectue par le côté jardin (place Broglie) ou par l'entrée principale côté cour (rue Brûlée). Cette dernière est souvent utilisée pour organiser des mariages ainsi que des cérémonies plus officielles. A noter que le balcon côté Broglie est une réplique de celui du Palais Rohan. Les services de la ville et le cabinet du maire sont installés au cœur du centre administratif de la communauté urbaine de Strasbourg, parc de l'Étoile. L'Hôtel de Ville abrite également de magnifiques salles, dont les salons historiques de l'ancien hôtel des Princes de Hanau-Lichtenberg.

LE KIOSQUE D'OMNINO
1, Place Saint-Pierre-le-Vieux
✆ 06 45 48 68 66
lebardesplantes@gmail.com
Tram arrêt Altwinmärik
♿
Ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 17h ; le samedi de 9h30 à 17h.
Ce kiosque original, est à la fois une serre, un fleuriste et un bar. Imaginé comme une serre et construit en verre et en acier inoxydable, le lieu répond à l'envie de réconcilier l'homme et la nature. Un fin rideau d'eau borde l'étagère extérieure qui accueille des plantes et fleurs. La verrière est surmontée d'un parapluie s'ouvrant et se refermant en fonction du rayonnement solaire. La nuit, l'intérieur est éclairé par une sphère lumineuse verte. On y vend des bouquets, des compositions florales ainsi que des plantes pour toutes les occasions tout en consommant des cafés rares ou des thés floraux. Et en terrasse s'il vous plaît messieurs-dames !

LA MAISON KAMMERZELL ★★
16, place de la Cathédrale
✆ 03 88 32 42 14
www.maison-kammerzell.com
info@maison-kammerzell.com
Tram arrêt Langstross Grand Rue
Ouvert toute l'année. Hôtel Resturant.
Les fondations gothiques datent de 1427 et cette magnifique maison à colombages compte trois étages de bois sculpté et 75 fenêtres à vitraux en cul-de-bouteilles. Sur la façade, si vous observez bien, vous trouverez Judas, César, Charlemagne, Hector et Goedefroi de Bouillon… A vous de les retrouver ! Au XIXe siècle, la maison devient un restaurant, ce qui fait d'elle l'un des plus vieux édifices encore exploités de la ville. Vous pourrez donc y manger, mais aussi y séjourner, avec vue sur la cathédrale !
Le plus : un décor grandiose et une carte qui donne envie !

MIKVÉ MÉDIÉVAL
20, Rue des Charpentiers
Vistes gratuites les dimanches de juillet et août.
Bain rituel du judaïsme médiéval, le Mikvé de la rue des Charpentiers fut redécouvert en 1984 à l'occasion de travaux mais sa construction remonterait entre 1200 à 1260. Présents en Alsace dès l'Antiquité, les juifs ont été chassés de Strasbourg lors du pogrom de 1349 et ont vu leurs lieux de culte fermés ou détruits. L'endroit est donc un survivant et un témoin privilégié de l'histoire. Un bassin de 500 litres d'eau en provenance de nappes phréatiques, dans une cave de neuf mètres carrés dans laquelle on descend par un escalier en colimaçon, des murs à niches pour y déposer des bougies et un petit local servant à l'époque de vestiaire : voilà ce que l'on peut découvrir aujourd'hui.

PALAIS DE L'EUROPE ★★
Conseil de l'Europe
Avenue de l'Europe
✆ 03 88 41 20 00
www.coe.int
visites@coe.int
Tram arrêt Droits de l'Homme
Fermé les jours fériés. Ouvert du lundi au vendredi. Visites uniquement sur réservation. Pour les groupes à partir de 15 personnes, réservation par téléphone ou mail. Pour les individuels, visites selon disponibilités avec des groupes déjà enregistrés, réservation par téléphone. Gratuit. Se munir d'une pièce d'identité. Visite guidée (en français, en anglais, en allemand). Restauration (cafétéria). Kiosque presse.
Conçu par l'architecte français Henry Bernard à qui l'on doit aussi la Maison de Radio France à Paris, le Palais de L'Europe inauguré en 1977, témoigne de l'architecture de son époque. D'une surface totale de 64 000 m², l'édifice abrite le Conseil de l'Europe, la première institution européenne créée en 1949. L'hémicycle de l'Assemblée Parlementaire est le plus vaste d'Europe et rassemble les représentants de 47 pays. La visite guidée d'une durée d'environ une heure comprend une présentation du Conseil de l'Europe, la projection d'un film sur le fonctionnement et les réalisations de l'organisation et une visite de l'hémicycle. Notez que pendant les sessions plénières vous pouvez, après inscription, vous installer en tribune et suivre les débats.
Le plus : Des œuvres d'art offertes par les États membres sont installées sur la pelouse devant l'entrée.
Le moins : N'oubliez pas votre pièce d'identité, sinon vous ne pourrez pas rentrer.

PALAIS DES DROITS DE L'HOMME ★
Allée des Droits-de-l'Homme
✆ 03 88 41 20 18
www.echr.coe.int
Tram arrêt Droits de l'Homme
et bus arrêt Conseil de l'Europe
Ouverture de la bibliothèque du lundi au vendredi 10h à 17h sur rendez-vous. Formulaire de contact en ligne. Se munir d'une pièce d'identité.
Vaste monument de pierre et de verre épousant les berges de l'Ill, le Palais des Droits de l'Homme abrite depuis 1995 la Cour Européenne des Droits de l'Homme. Œuvre de l'architecte britannique Richard Rogers, c'est François Mitterrand qui en posa la première pierre en 1992. Les deux grandes tours évoquent la balance de la justice et rappellent ainsi que le Palais est le juge des libertés européennes. Cette institution est chargée de faire respecter les droits de l'homme, définis par la Convention Européenne des Droits de l'Homme de 1950. Le bâtiment ne se visite pas, seules les audiences de la Cour Européenne des Droits de l'Homme sont publiques, vous pouvez en consulter le calendrier sur le site internet et y prendre rendez-vous. La bibliothèque est accessible aux chercheurs sur rendez-vous également.
Le plus : vous pouvez visiter librement le parc où se trouvent une sculpture de Carl Bucher « Les sept pétrifiés » et un fragment du Mur de Berlin.

PALAIS DU RHIN
Place de la République
✆ 03 88 52 28 28
www.strasbourg.eu
info@otstrasbourg.fr
Trams arrêt République
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h. Horaires de la Direction Régionale des Affaires Culturelles d'Alsace. (DRAC). Gratuit.
Autrefois nommé *Kaiserpalast* (en français « palais impérial »), il se situe dans la Neustadt. Construit par Hermann Eggert entre 1883 et 1888 à la demande de l'empereur Guillaume I^er^, il matérialise l'implantation définitive du II^e^ Reich dans l'Alsace conquise. Classé Monument Historique depuis 1993, il abrite actuellement le siège de la Direction Régionale des Affaires Culturelles du Grand Est (DRAC) et la Commission centrale pour la navigation du Rhin (d'où il tire son nom de palais du Rhin). Un parc public, ouvert de 8h à 18h, abrite quelques sculptures et une allée de sarcophages provenant de la nécropole de Strasbourg.
Le plus : pour ceux qui souhaitent en savoir plus, une brochure est en vente à l'accueil du Palais du Rhin, et vous fournira tous les détails sur ce superbe édifice.

PALAIS UNIVERSITAIRE
9, place de l'Université
✆ 03 88 13 41 32
www.unistra.fr
mui-info@unistra.fr
Tram arrêt Gallia
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 19h. Gratuit.
Bâti durant l'annexion allemande entre 1879 et 1884 par Otto Warth, architecte allemand, le Palais Universitaire, dédié aux lettres et à la patrie, est inspiré de la Renaissance italienne. Il a été inauguré par l'empereur Guillaume I^er^ en 1884. Le hall est une aula carrée, couverte d'une verrière fermée sur les côtés par deux étages d'arcades pour un plan en T inversé. Historiquement, la première session du Conseil de l'Europe s'y déroula en 1949. Le bâtiment abrite les facultés strasbourgeoises d'histoire, d'histoire de l'art, d'archéologie, d'arts plastiques, de théologie catholique et protestante. Le « Palais U » abrite également de riches collections, dont celles du musée des Moulages qui regroupe de nombreuses reproductions en plâtre, en grandeur nature, d'œuvres de l'Antiquité grecque et romaine. Les visites se font sur rendez-vous uniquement.

PARLEMENT EUROPÉEN ★★

Allée du Printemps
✆ 03 88 17 20 07
www.europarl.europa.eu
epstrasbourg@europarl.europa.eu
Tram arrêt Wacken et Parlement européen

Les visites de groupes se font du lundi au vendredi midi et les visites pour individuels ont lieu uniquement le vendredi après-midi et samedi (sans inscription préalable). Info actualisée sur le site : www.europarl.europa.eu/visiting/fr). A partir de 14 ans, sauf dérogation. Gratuit. Vous devrez présenter votre pièce d'identité.

Vous souhaitez visiter le Parlement européen, son hémicycle et le parlamentarium Simone Veil ? Parcourir ce bâtiment de 220 000 m² ? Cela tombe bien ! Les groupes et les visiteurs individuels sont les bienvenus pour cette expérience immersive ! La visite vous permettra d'avoir un aperçu concret du rôle du Parlement européen et du travail de ses députés, de voir comment les décisions sont prises au niveau européen et comment celles-ci influencent la vie quotidienne. Lorsque c'est possible, des discussions sont organisées avec un député européen et possibilité de suivre une séance plénière. Attention, il faut impérativement réserver à l'avance.

LES PONTS COUVERTS ★★★

Accès aux personnes à mobilité réduite.

Ne cherchez pas de toit, les Ponts-Couverts ne sont plus couverts depuis belle lurette. Vestiges des fortifications qui encerclaient la ville dès le XIII[e] siècle, cette suite de trois ponts au-dessus de l'Ill gardés par quatre tours carrées (qui servaient à l'origine de prisons) permettaient de surveiller les accès fluviaux de la ville. Les ponts étaient alors recouverts de toits et de galerie de bois qui ont été détruits en 1784, date à laquelle il n'y avait plus qu'une simple passerelle sur pilotis. C'est en 1865 que l'enfilade des trois ponts en grès a été reconstruite. La tour d'observation permet de découvrir un beau point de vue sur Strasbourg.

Musées

CABINET DES ESTAMPES ET DES DESSINS

5, place du Château
✆ 03 68 98 51 60
www.musees.strasbourg.eu
webmestremusees@strasbourg.eu
Tram arrêt Broglie

Gratuit.

Le Cabinet des estampes et des dessins abrite 150 000 œuvres graphiques, couvrant 5 siècles dans des domaines très variés : beaux-arts, architecture, histoire locale et arts populaires. Parmi les grands noms recensés Baldung-Grien, Dürer, Daumier ou Callot… La collection du Cabinet des estampes s'est constituée durant les années 1890. Elle est désormais l'une des plus riches d'Europe. Ses œuvres ne sont pas directement exposées. Elles sont préservées à l'abri de la lumière mais vous avez la possibilité de les consulter en différé depuis une salle de lecture. La magnifique collection du cabinet regorge également d'autres trésors comme des pièces de monnaie ainsi que des dessins d'orfèvres.

CHÂTEAU MUSÉE VODOU

4, rue de Koenigshoffen
✆ 03 88 36 15 03
www.chateau-vodou.com
contact@chateau-vodou.com

Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 14 €. Tarif enfant 6 à 12 ans, amis du musée : 8 €. Groupe (8 personnes) : 11 € (sur réservation uniquement). Animations.

Lorsqu'on entend « vodou », on a tendance à penser aux scènes de transes, aux zombies et des poupées pleines d'aiguilles plutôt qu'à une philosophie de vie pratiquée par des millions de personnes dans le monde. Rien de tel ici. Situé dans un ancien château d'eau datant de 1883 et proche de la gare, ce musée est un établissement privé qui propose une immersion au cœur des terres africaines. Plus de 1 000 pièces constituent une collection unique en Europe : fétiches, amulettes et masques utilisés en culte des ancêtres, divination, sorcellerie et autres événements liés aux grandes étapes de la vie. Visites thématiques avec un guide. Audiophones. Musée destiné à tous publics.

MUSÉE ALSACIEN ★★★

23-25, quai Saint-Nicolas ✆ 03 68 98 51 60
www.musees.strasbourg.eu
Tram arrêt Porte de l'Hôpital

Ouvert du mercredi au lundi de 10h à 18h. Label Tourisme & Handicap.

Anciennes maisons strasbourgeoises du XVII[e] siècle reliées entre elles, ce musée a beaucoup d'allure. Autre que le bâtiment exceptionnel, le lieu a pour vocation de préserver les arts et les traditions populaires de la région. Ici on circule de pièce en pièce à la découverte du passé alsacien : reconstitutions d'intérieurs d'époques et scènes de la vie de tous les jours. Le matériel rassemblé est impressionnant : costumes, coiffes, objets de la vie quotidienne, céramiques typiques, très beau mobilier, jouets, imagerie populaire profane ou sacrée… L'atout des lieux ? Une cour extérieure très sympa et des événements souvent organisés sur place.

MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE ★★

Palais Rohan
2, place du Château ✆ 03 68 98 51 60
www.musees.strasbourg.eu
anne.bocourt@strasbourg.eu
Tram arrêt Broglie

Adulte : 6,50 €. Label Tourisme & Handicap.

Au sous-sol du Palais des Rohan, le musée archéologique est l'un des plus importants de France par l'ampleur de ses collections. La structure retrace sur plusieurs millénaires l'histoire de l'Alsace, de 600 000 avant J.-C. à 800 après J.-C. Des chasseurs de mammouths du paléolithique, aux âges de fer et de bronze, en passant par les premiers agriculteurs du néolithique puis aux périodes mérovingiennes et gallo-romaines. Toutes les époques y sont ! Les présentations sont claires, ce qui rend la visite des lieux très intéressante. La collection de terres cuites et de sigillées gallo-romaines ainsi que les vestiges du temple du Donon valent le détour.

MUSÉE D'ART MODERNE ET CONTEMPORAIN DE STRASBOURG ★★★

1, place Hans-Jean-Arp ✆ 03 68 98 51 55
www.musees.strasbourg.eu
anne.bocourt@strasbourg.eu
Tram Faubourg National

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Adulte : 7 €. Tarif de groupe dès 25 personnes. Tarif réduit : 3,50 €. Label Tourisme & Handicap.

Œuvre de l'architecte Adrien Fainsilber, le bâtiment ultramoderne de 1998 contraste avec les ponts couverts et le barrage Vauban. Sur 5 000 m², les collections exposées couvrent la période : de 1870 à nos jours. L'impressionnisme, l'art nouveau, le primitivisme, ou encore le surréalisme comptent parmi les différents courants artistiques représentés. On s'arrête plus spécialement sur les toiles de Picasso, Kandinsky ou encore Max Ernst. Un étage est réservé à la photographie et aux arts graphiques ainsi qu'à des expositions temporaires. Un auditorium, une bibliothèque où l'on peut se documenter en accès libre, une librairie boutique et l'Art Café complètent le lieu.

MUSÉE DE L'ŒUVRE NOTRE-DAME ★★

3, place du Château ✆ 03 68 98 51 60
www.musees.strasbourg.eu
oeuvre-notre-dame@strasbourg.eu

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Entrée : 6,50 €. Label Tourisme & Handicap.

Créé en 1931, le 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 ou les sculptures de Nicolas Gerhaert de Leyde. Les bâtiments sont intéressants aussi pour leur architecture : le plus vieux date du XIII^e^ siècle et le plus récent du XVI^e^ siècle. Les ateliers de la Cathédrale (6, rue des Cordiers) sont également visibles, sur rendez-vous uniquement, les mardis et jeudis matin (groupes de 10-20 personnes).

MUSÉE DE L'ORDRE DES AVOCATS DE STRASBOURG

3, rue du Général-Frère ✆ 03 88 37 12 66
contact@ordre-avocats-strasbourg.fr
Tram arrêt République.

Visite guidée sur rendez-vous au 03 88 37 12 66. Gratuit.

Situé au cœur de la Neustadt, bijoux du patrimoine de l'Unesco, le musée retrace l'histoire des avocats strasbourgeois et du barreau de la ville. Il a été créé en 1823, ce qui lui confère une aura particulière, de par les objets collectionnés au fil du temps. Lors de la visite guidée qui dure deux heures, vous découvrirez de grands noms comme Alphonse Ratisbonne ou encore Jacques Kablé, dont l'impact sur Strasbourg est attesté par de nombreux documents du musée. Ce lieu abrite des manuscrits, des gravures et des objets rares. Ce musée dédié à l'histoire des avocats, de la ville et de la justice est particulièrement remarquable. Inédit, il donne un autre regard sur la profession d'avocat.

MUSÉE DE MINÉRALOGIE

Université de Strasbourg – 1, rue Blessig
Institut de Géologie – E.O.S.T. (Bâtiment 10)
✆ 03 68 85 04 52
http://musee-mineralogie.unistra.fr
Tram arrêt Université

Gratuit.

Situé dans le quartier des universités, au sein de l'Ecole et observatoire des sciences de la Terre, le musée de Minéralogie a beau n'être constitué que de deux salles, il est non seulement l'un des plus anciens musées de Strasbourg mais surtout l'un des mieux dotés en minéraux en France, le deuxième après Paris, avec près de 30 000 échantillons. Créé en 1890, il se compose de près de 7 500 objets : 3 936 plaques photographiques, 2 773 modèles cristallographiques en bois, 582 cartes déroulantes, 150 instruments scientifiques… D'autant plus que le conservateur, Denis Leypold se fait une joie d'animer les visites et de répondre à toutes les questions.

MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS ★★

Palais Rohan
2, place du Château ✆ 03 68 98 51 60
www.musees.strasbourg.eu
anne.bocourt@strasbourg.eu
Tram arrêt Broglie

Fermé le mardi. Ouvert de 10h à 18h. Label Tourisme & Handicap.

Le musée, divisé en deux parties, comprend les appartements des cardinaux de Rohan dans la première et la collection d'arts décoratifs strasbourgeois dans la seconde. Cette collection couvre une large période, de 1681 jusqu'au milieu du XIX^e^ siècle, et présente des trésors internationalement reconnus : faïences, étains, cuivres, toiles rarissimes, orfèvrerie de Kirstein et Imlin, sculptures et éléments de mobilier hors du commun dont le grand cabinet du XVII^e^ siècle tout juste de retour de sa restauration au château de Versailles… Amusant contraste, un assortiment de jouets mécaniques de la donation du célèbre illustrateur Tomi Ungerer côtoie le musée.

MUSÉE DES BEAUX-ARTS DE STRASBOURG ★

2, place du Château ✆ 03 68 98 51 60
www.musees.strasbourg.eu
anne.bocourt@strasbourg.eu
Tram arrêt Broglie

Tous les jours sauf mardi de 10h à 18h. Label Tourisme & Handicap.

Au premier étage du Palais Rohan, le Musée des Beaux-Arts vous emmène à la découverte de la peinture en Europe de la fin du Moyen Âge jusqu'à 1870. Les œuvres sont accrochées par genre (portraits, natures mortes…). Les époques sont plus faciles à discerner avec la mise en place d'un code couleur pour chaque époque historique (le bleu pour le baroque, le rose pour le milieu du XVIIIe siècle…). Les noms les plus fameux se côtoient : Botticelli, Raphaël, Rubens ou encore Goya. Ne manquez pas La Belle Strasbourgeoise de Largillière, sans doute l'une des œuvres les plus appréciées. À noter : tous les premiers samedis du mois, les réserves visitables du musée sont ouvertes à tous.

MUSÉE HISTORIQUE ★★
2, rue du Vieux-Marché-aux-Poissons
✆ 03 68 98 51 60
www.musees.strasbourg.eu
anne.bocourt@strasbourg.eu
Proche du Pont au Corbeau

Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (audio-guides gratuits).
Logé dans l'ancienne grande boucherie de 1587, le Musée historique retrace l'histoire urbaine de Strasbourg du Moyen Âge à la création des institutions européennes. Sur 1 700 m², des œuvres d'art et autres objets : figurines, drapeaux, maquettes… Le musée vous propose un parcours à la fois chronologique et thématique : du Saint Empire à la Réforme, en passant par la période royale et révolutionnaire. 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 1/600e. Enfin, la muséographie met 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 68 98 51 53
www.musees.strasbourg.eu
anne.bocourt@strasbourg.eu
Tram arrêt République

Ouvert du mercredi au lundi de 10h à 18h. Label Tourisme & Handicap.
Tomi Ungerer est décédé le 9 février 2019. Il a été depuis 2007, le seul dessinateur alsacien toujours en vie ayant un musée dédié à son œuvre. L'artiste s'est d'abord fait connaître à travers la littérature jeunesse et la réalisation d'affiches publicitaires réputées jusqu'aux États-Unis. La Villa Greiner expose 300 œuvres originales de l'artiste, renouvelées tous les 4 mois. Parmi elles, des dessins et des sculptures érotiques et bien d'autres encore issues d'autres registres. Le musée étant un lieu vivant ouvert sur la création graphique de notre époque, des expositions temporaires d'illustrateurs français et étrangers sont organisées entre ses murs. Une boutique de vente et de reproduction est également disponible.

MUSÉE ZOOLOGIQUE ★
29, boulevard de la Victoire
✆ 03 68 85 04 85
www.musees.strasbourg.eu
webmestremusees@strasbourg.eu
Tram arrêt Gallia

Ouvert du mercredi au lundi de 10h à 18h. Label Tourisme & Handicap.
Situé juste en face du tram, dans une enceinte de l'université datant du XVIIIe siècle, le musée accueille une vaste collection d'êtres vivants figés dans le temps. Mammifères (morse, ours, fauves, etc.) reptiles, ou encore vie sous-marine, tout est là pour vous émerveiller. Il propose aussi des ateliers scientifiques pour les jeunes sur réservation au ✆ 03 68 85 04 90, forfaits groupe. Outre sa vocation de conservation de ce patrimoine naturel inestimable, l'établissement met également à la disposition des scientifiques du monde entier des spécimens de tous types. Bémol pour les petites allées du musée, lorsqu'il y a du monde, c'est compliqué de circuler.

LE PARLAMENTARIUM
Bâtiment Louise Weiss
Allée du Printemps
✆ 03 88 17 40 01
www.europarl.europa.eu/strasbourg/fr
epstrasbourg@europarl.europa.eu
Tram arrêt Parlement Européen.
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h.
Après Bruxelles, Strasbourg possède désormais son propre Parlamentarium. La structure est équipée d'un cinéma à 360 degrés qui permet à chacun de découvrir et d'observer comment travaillent les députés européens. De nombreuses autres infrastructures ont également été conçues pour permettre aux visiteurs de mieux comprendre comment fonctionne l'Union européenne mais également l'importance du rôle du Parlement européen. Ainsi vous pouvez visionner des films ou vous renseigner en utilisant des bornes interactives. Une immersion s'effectuant à la fois de manière ludique et interactive. Par contre, veillez à ne pas oublier votre pièce d'identité si vous voulez entrer.

Balades, flâneries

BALADE DE LA CEINTURE VERTE DE STRASBOURG ★
Office de Tourisme de Strasbourg
17, place de la Cathédrale ✆ 03 88 52 28 28
www.otstrasbourg.fr – info@otstrasbourg.fr
Départ des ponts qui relient les places de l'Etoile et de la Bourse.
En accès libre. Gratuit.
Au départ des ponts reliant les places de l'Étoile et de la Bourse, ce parcours pédestre de 17 km vous permettra de partir à la découverte des différents espaces verts de la ville. Longeant les cours d'eau qui irriguent Strasbourg, vous découvrirez des édifices chargés d'histoire. Depuis le centre ville, en passant par le quartier de la Montagne Verte et du Conseil des Quinze près du Conseil de l'Europe, vous longerez les berges de l'Aar et de l'Ill et flânerez dans le parc de l'Orangerie. Et si la fatigue vous gagne, installez-vous pour une pause gourmande, ou embarquez dans les transports en commun. Une manière originale et écologique de découvrir Strasbourg.

JARDIN BOTANIQUE DE L'UNIVERSITÉ DE STRASBOURG
28, rue Goethe
Entrée allée Anton-de-Bary
✆ 03 68 85 18 65
www.jardin-botanique.unistra.fr
francois.labolle@unistra.fr

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. Fermé entre décembre et février, le 1er mai, le 1er et le 11 novembre, et en cas d'intempéries. Gratuit. Visite guidée.
Labellisé Jardin Remarquable et classé Monument Historique depuis 1993, le jardin botanique de l'Université de Strasbourg a pour fonction de préserver, conserver et acclimater les différentes espèces de plantes. Près de 6 000 espèces sont réparties dans un ensemble de serres. Joyau de verdure consacré à la recherche, le Jardin abrite plusieurs collections remarquables, dont certaines particulièrement rares, sur une étendue d'environ 3,5 hectares. Des expositions, des animations ainsi que d'autres types d'événements culturels sont également organisés toute l'année afin de sensibiliser le public à l'univers des plantes à travers l'enseignement.

■ JARDIN DE LA PLACE DE LA RÉPUBLIQUE
Tram arrêt République
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Le Jardin de la Place de la République est un endroit très fréquenté dès que le soleil est au rendez-vous. Les promeneurs s'allongent volontiers sous les ginkgos bilobas centenaires qui auraient été offerts par un empereur japonais vers 1880, ou sous les magnolias fleuris au printemps. C'est en 1919, que le jardin est nommé Place de la République. Le monument aux morts, placé au centre, fut, quant à lui, érigé en 1936. La ville de Strasbourg est symbolisée par une femme qui serre dans ses bras ses deux enfants agonisant, l'un français et l'autre allemand. A noter que la Bibliothèque universitaire de Strasbourg, la préfecture et le Théâtre national sont disposés autour de la place.

■ JARDIN DES DEUX RIVES
3, rue des Cavaliers
✆ 03 88 52 28 28
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 24h. Gratuit. Animations.
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 une invitation à la découverte et à la traversée de la frontière. Depuis, 2004, année de son inauguration, vous pouvez profiter de cet havre de paix qui devient le théâtre de concours d'espaces éphémères, ou encore de spectacles, sans oublier les nombreux promeneurs et cyclistes qui sillonnent le fameux pont alliant les deux villes. Evénement annuel : l'orchestre philharmonique de Strasbourg y donne un concert en plein air, le dernier week-end du mois de juin.

■ JARDIN DU PALAIS DU RHIN
2, place de la République
✆ 03 88 52 28 28
info@otstrasbourg.fr
Tram ou bus arrêt République
Gratuit.
Derrière les hautes grilles, les courbes sinueuses des chemins dessinent les parterres au sein desquels s'élèvent des arbres centenaires. À l'origine privé, le Jardin du Palais du Rhin existe depuis 1890 et est à présent un lieu public. Le Jardin abrite par ailleurs une vingtaine de sarcophages et des éléments de monuments antiques provenant notamment de la nécropole romaine de Strasbourg. Côté nord, c'est une voluptueuse sculpture de l'alsacien René Hetzel, et coté sud l'échelle céleste en granit blanc d'Annie Greiner rend hommage au philosophe Jan Patoch. Sur la clôture à l'angle du quai Sturm se trouve un médaillon qui indique l'altitude du lieu.

■ PARC DE L'ORANGERIE
Avenue de l'Europe
✆ 03 68 98 50 00
www.otstrasbourg.fr
info@otstrasbourg.fr
♿
Ouvert toute l'année. En accès libre. Gratuit. Restauration (au jardin de l'Orangerie (restaurant, salon de thé, bar, bowling, billard) et divers points de vente de glaces l'été, marrons chauds l'hiver, crêpes et gaufres, boissons et sucreries).
Le plus ancien parc de la ville est l'endroit rêvé pour se promener en famille, flâner au gré des saisons, ou faire son jogging. Il abrite un petit zoo où des singes, mammifères et oiseaux (plus de 800 cigogneaux y sont nés) sont visibles. Une mini ferme, les aires de jeux et le circuit de vieilles voitures sont attractifs pour les enfants. Le pavillon Joséphine, au centre du parc, accueille des expositions temporaires. Le Buerehiesel, jolie maison à colombages abrite un restaurant gastronomique. Un bowling avec une terrasse permet de passer des après-midi et soirées pluvieuses. Dans le parc, on peut faire du vélo, du skate ou canoter sur le lac.

■ LA PETITE FRANCE ★★★
Vieille ville
Voir page 14.

■ LE PLANÉTARIUM ★
Jardin de l'Observatoire Astronomique
13, rue de l'Observatoire
✆ 03 68 85 24 50
www.jardin-sciences.unistra.fr
jds-reservation@unistra.fr
Tram arrêt Observatoire et bus arrêt Observatoire ou Arnold
Ouvert le mercredi de 14h à 16h ; le dimanche de 14h à 17h. Adulte : 6 €. Enfant (de 4 à 16 ans) : 4 €. Visite guidée.
Le planétarium de l'Université de Strasbourg est une salle de spectacle avec un écran en forme de dôme de 8 m de diamètre permettant de recréer une image de la voûte étoilée au plus près de la réalité. Il propose des séances de découverte du ciel étoilé, des constellations ainsi que des films immersifs sur les thèmes de l'astronomie et de l'espace. Il est implanté au cœur de l'Observatoire astronomique de Strasbourg, qui se visite également. La structure abrite la célèbre et troisième plus grande lunette astronomique de France (derrière celles de Meudon et de Nice). Des visite guidées (grande coupole…) et des spectacles sont proposés tout au long de l'année.



6 rue de la Douane 67000 Strasbourg
03 88 15 78 78 - www.anciennedouane.fr

Le couvert

■ LES AFFLAMÉS
104, Grand-Rue ✆ 09 83 38 89 19
marion.mahdadi@lesafflames.com
Ouvert du mardi au samedi de 11h à 21h30. Ouvert 7/7 pendant les vacances scolaires, marchés de Noël et saison estivale. Terrasse. Vente à emporter.
Ce restaurant propose tartes flambées salées et sucrées, salades à composer, soupes et cafés. Avec ses produits frais, locaux et de saison, il est idéal pour une petite pause dans la journée au centre-ville, pour combler un petit creux. Tout est préparé minute devant vous, composé selon votre propre recette ou suivant l'une de celles préétablies, des plus classiques aux plus originales : salées, sucrées, végétariennes ou encore véganes. Trois tailles de plats sont disponibles selon votre faim et vous pourrez aussi prendre le tout à emporter. Une nouveauté du moment : la tartine flambée ! Une nouvelle qui ravira les petits, mais aussi les grands gourmands.

■ L'ANCIENNE DOUANE
6, rue de la Douane ✆ 03 88 15 78 78
www.anciennedouane.fr
anciennedouane.rv@elior.com
Bus arrêt Ancienne Douane
♿
Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Menu unique à 23,50 € (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 7,60 €. Plat du jour : 17,50 €. Vin au verre. Plat du jour. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Abritée dans sa bâtisse médiévale, l'Ancienne Douane est une ode à l'Alsace et sa gastronomie. Dans un cadre typiquement local avec son mobilier, ses nappes et ses boiseries (ne pas manquer le lustre en verres à vin), ce restaurant un poil bruyant, aux multiples salles et grandes tablées, dont la jolie terrasse surplombe l'Ill, sert avant tout des spécialités alsaciennes : *presskopf*, escargots, choucroute garnie ou encore jarret gratiné au munster. Des plats riches et copieux préparés dans la cuisine du chef Frédéric Kurtz, qui raviront les amateurs. L'atout ? En journée, l'Ancienne Douane se mue en *winstub* et propose des petits plats (tartes flambées, salades) du matin jusqu'au soir.

À L'ABATTOIR Cronenbourg
16, place de l'Abattoir ✆ 03 88 26 29 60
www.restaurantabattoir.fr
Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 13h et le soir de 19h à 21h30. Carte : 26 € environ. Chèque Restaurant.
Réputé comme l'un des meilleurs restaurants de viande de Strasbourg depuis 1969, À l'abattoir propose une large variété de viandes françaises servies par un charmant couple de restaurateurs. Claude en cuisine et Sabine en salle se chargeront de vous régaler avec leurs délicieuses pièces de bœuf ou de porc de qualité. Les amateurs de foies, de têtes et de langues de veau seront également satisfaits. Côté déco, un style traditionnel avec boiserie et nappes à carreaux. Une belle terrasse est disponible en été pour vous détendre au soleil. Vous pouvez également garer votre véhicule à proximité de l'enseigne sur un grand parking prévu à cet effet.

■ AU CRUCHON
11, rue des Pucelles ✆ 03 88 35 78 82
www.aucruchon.fr
Tram arrêt République.
Gluten-free friendly. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 18h30 à 22h30. Carte : 19 € environ.
Après un changement de propriétaire, ce charmant restaurant propose désormais des recettes 100 % traditionnelles, faites maison et composées de produits frais. Les mets sont savoureux et joliment présentés dans votre assiette, ce qui les rend d'autant plus appétissants. Parmi les suggestions proposées, vous pouvez vous régaler d'une cassolette d'escargots au riesling, de bibeleskas (fromage blanc) accompagné de pommes de terres sautées, d'un généreux jarret de porc grillé servi sur son lit de choucroute, et, pour conclure ces agapes, d'un kougelhopf glacé au gewurztraminer. L'accueil est vraiment sympathique et l'ambiance typiquement alsacienne.

■ BISTROT COCO
8, rue de l'Ecurie ✆ 03 90 20 39 39
bistrotcocostrasbourg@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h30. Réservation recommandée.
Coco comme cosy ! Dans ce restaurant strasbourgeois, le raffinement et la qualité des mets sont les maîtres mots. Le décor est magnifique si vous aimez le bois, l'originalité et l'ambiance brasserie. La cuisine est délicate et exquise avec des plats de type fusion. Par exemple : bavette au parmesan et aux figues, pluma de cochon ibérique au jus de picon, lotte au jus de poulet rôti avec figues, black Angus, fraises à l'huile d'olive et glace vanille maison… La formule du midi est parfaite et le plats, peu nombreux, changent avec les produits frais disponibles et les saisons. Dès qu'il fait beau, vous pourrez manger en terrasse.

■ LE BISTROT DES ARTS
10, quai des Pêcheurs ✆ 03 88 35 10 60
www.bistrotdesarts.eu
info@bistrotdesarts.eu
Tram arrêt Gallia

Fermé au mois d'août et la dernière semaine de décembre. Ouvert du lundi au vendredi de 11h45 à 14h et de 19h à 22h. Menu unique à 25,50 €. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 12,50 € (entrée et plat). Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.

Le Bistrot des Arts, comme on pourrait s'en douter de par son nom, est tant un restaurant qu'un lieu d'exposition pour les artistes locaux. C'est aussi un clin d'œil la Haute École des Arts du Rhin située juste derrière. Dans une ambiance colorée de jaune et d'orange, le chef Arnaud Barberis offre ses plats français de bistro rustique. Rillettes de canard, verrine de sardine et saint-moret, boudin noir au piment d'Espelette, tripes mijotées au jus de veau plus d'une nuit pomme de terre et persil, bouchées à la reine de veau français et volaille fermière, poisson frais sur brandade de morue, tarte à la crème d'amandes ou encore entremets verrine mousse légère fraise et cheesecake comptent parmi les propositions de la carte. Dernière originalité : le bistrot propose certains vins « à la ficelle », un système qui permet de ne payer que la partie de la bouteille effectivement bue et d'en tester plusieurs.

■ **LE BISTROT DES COCOTTES** NOUVEAU
5, Rue du Saumon ✆ 03 67 07 09 38
www.lebistrotdescocottes.fr
Ouvert du mardi au jeudi de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 22h ; le vendredi et le samedi de 11h30 à 22h30 ; le dimanche de 12h à 14h30. Suggestion du jour : 17 € (entrée + plat + dessert, plat + dessert ou entrée + plat 14 €).

Fort de ses 12 années d'expérience, Lucas, le chef, a à cœur de proposer une cuisine simple et goûteuse où se mêlent authenticité et modernité. Il n'hésite pas à revisiter les plats traditionnels, à les mêler à des inspirations venues de contrées lointaines, et à détourner des produits hautement qualitatifs pour les découvrir autrement. L'ambiance est simple et conviviale, et même en venant seul on ne se sent pas à l'écart. La carte varie en fonction des saisons, arrivages et humeurs du cuisinier mais les plats sont toujours très bien présentés, copieux, surprenants et inventifs avec un bon rapport qualité/prix. Quelques exemples : tartine La Cochonne (lard, munster et miel de châtaignier), Salade poule mouillée (volaille, œuf poché, mesclun, parmesan, légumes de saison), L'Aile ou la cuisse (volaille fermière en cocotte et jus d'échalote grillée) ou encore « On se fait un bœuf » (noix d'entrecôte, légumes frais et béarnaise maison)…

LA BRASSERIE DES HARAS
23, rue des Glacières
✆ 03 88 24 00 00
www.les-haras-brasserie.com
contact@les-haras-brasserie.com
Bus arrêt Saint-Thomas Finkwiller.
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le dimanche de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 25 € (entrée + plat, entrée + plat + dessert à 31 €). Vin au verre.

Magnifiquement restauré, cet ancien ensemble qui abritait jadis les haras de la ville de Strasbourg, est de nos jours une adresse connue et fréquentée par de nombreux touristes. L'accès à l'établissement s'effectue d'abord par un porche puis par une magnifique cour où boire un verre en été se révèle très agréable. Une fois à l'intérieur, vous pourrez vous installer dans une grande salle aux boiseries apparentes dans laquelle s'étend un escalier majestueux. La carte met ses vins à l'honneur et mise sur les valeurs sûres qui font la renommée de la viticulture alsacienne. Une belle sélection de vins au verre vous est également proposée. Le plus : Le personnel attentionné et à votre écoute.

■ **LE BUEREHIESEL**
4, parc de l'Orangerie
✆ 03 88 45 56 65
www.buerehiesel.com
contact@buerehiesel.fr
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Congés annuels du 28/07 au 19/08/2019. Réservation recommandée. Menus de 72 € à 104 €. Menu Affaire (midi du mardi au vendredi) : 37 €. Vin au verre. Terrasse. Boutique.

Chef étoilé du Buerehiesel (1* Michelin 2019), Eric Westermann perpétue avec toujours autant de talent et de passion la renommée de son restaurant tout en valorisant les produits du terroir alsacien mais aussi d'ailleurs. La carte du moment se révèle riche en tentations : filet d'anguille fumée laquée au teriyaki, coquilles Saint-Jacques de la baie de Morlaix en tartare aux truffes *Melanosporum* et crème de panais, ris de veau en croûte de pain et tandoori accompagné d"artichauts vinaigrette… Les produits de saison sont mis à l'honneur et le pain est fait maison. Entre verrière, terrasse et salons feutrés, le cadre du Buerehiesel s'avère aussi bucolique que la carte des mets !



CAFÉ BRANT
11, Place de l'Université
✆ 03 88 36 43 30
www.cafe-brant.fr
info@cafe-brant.fr
Ouvert tous les jours de 8h à 21h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8,50 €.
Dans un cadre chaleureux de café viennois, découvrez le Café Brant pour le déjeuner, petit déjeuner ou un verre entre amis ou en famille. Le café se situe dans le somptueux quartier de la Neustadt, en cours de classement au patrimoine mondial de l'UNESCO à Strasbourg. Ici, vous trouverez le raffinement et la restauration dès le matin à partir de 7h jusqu'à 11h. Place aux petits déjeuners à choisir entre le français et ses croissants, ou bien le continental avec son omelette et son bacon. Le midi, plusieurs plats vous sont proposés comme la bouchée à la reine, le burger ou bien le filet de dorade royale. Certains mercredis soir, vous pourrez assister à différents spectacles musicaux.

CAFÉ BROGLIE
1, rue du Dôme
✆ 03 88 32 08 08
www.broglie.fr
info@broglie.fr
Tram arrêt Broglie
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 7h à 21h. Restaurant : service de midi à 15h30 en semaine et 16h30 le samedi. Ouvert le dimanche pendant le marché de Noël. Expresso 2,20 €. Petit déjeuner français 8,90 €.
Dans un bel immeuble XIX^{e}, ce café aux allures de brasserie parisienne fait l'angle sur la place Broglie. Venez profiter d'un bon petit déjeuner complet sucré (café, thé ou chocolat, confiture, croissant, baguette et jus pressé) ou salé (œufs brouillés et bacon, omelettes au jambon, œufs au plat). Pour le déjeuner, la carte propose des plats traditionnels : salades, viandes grillées ou tartare de bœuf, la choucroute en hiver ainsi que des coquillages et crustacés toute l'année. L'écailler ouvre les coquillages devant vous. La clientèle est vaste, vous y croisez – selon l'heure et le jour – des étudiants, des commerçants du secteur, des hommes et des femmes d'affaires ainsi que des touristes. Dès les premiers rayons de soleil, installez-vous en terrasse ! Pendant la période de Noël, la terrasse est couverte, joliment décorée et bien chauffée.

CAFE CON LECHE
1b, Rue de l'Hôpital Militaire
✆ 09 53 01 07 72
cafeconleche@outlook.fr
Ouvert du mardi au samedi de 7h à 19h ; le dimanche de 10h à 15h.
Cafe con Leche, c'est un restaurant totalement atypique à la décoration vintage qui propose des brunchs tous les jours et un mélange des genres et des spécialités avec une cuisine aussi bien andalouse qu'issue du Maghreb. En journée, sur la terrasse, profitez des boissons froides ou chaudes. Sur place ou à emporter, tous les jours jusqu'à midi, c'est une ribambelle de brunchs qui vous sont proposés. A midi et le soir, on dégustera les incontournables tortillas du côté andalou ou les M'Semen (crêpes traditionnelles) du côté oriental. Les gâteaux traditionnels du Maghreb feront fureur en fin de repas avec pourquoi pas un café au lait ! De belles proportions et le sourire du personnel.

LA CAMBUSE
1, rue des Dentelles
✆ 03 88 22 10 22
Tram arrêt Langstross Grand Rue
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Carte : 60 € environ. Chèques non acceptés.
Voici un restaurant à part qui sait véritablement mettre en valeur les produits les plus variés de la mer. Dès que vous entrez, vous êtes immédiatement transportés à l'intérieur d'un bateau chic et haut de gamme. Le charme de cet établissement réside en effet dans sa décoration boisée donnant l'impression de voguer sur la mer. Les prix sont plutôt onéreux mais n'empêchent cependant pas La Cambuse de recevoir un bon nombre d'habitués qui ne s'y trompent pas ! Vous pourrez déguster des plats épicés qui invitent au voyage : poissons crus aux herbes, thon mi-cuit au saké, tarte au chocolat amer crème à la noix de coco… Une aventure culinaire sur les 7 mers du monde !

LA CASSEROLE
24, rue des Juifs
✆ 03 88 36 49 68
www.restaurantlacasserole.fr
info@restaurantlacasserole.fr
Tram arrêt Broglie.
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 80 € environ. Menu Déjeuner : de 39 € à 69 €.
Cédric Kuster vous reçoit dans un cadre feutré et raffiné en véritable maître de maison assisté par son équipe très professionnelle. Design épuré, élégant et sobre, la Casserole vous séduit. A la carte, des saveurs incroyables et des plats très goûteux. Les produits de saison et souvent locaux sont travaillés au travers de mariages subtils : langoustines en ravioles à la truffe, crème de crustacés aux châtaignes, chou vert et crumble châtaigne, ou encore, carré de veau en chapelure d'oignon rouge, mousseline de pomme Vitelotte et jus à la moutarde de Brive. Pour finir sur une note sucrée : le Praliné cacahuète, amuse-bouches en ouverture et mignardises délicates en fin de repas.

CAUPONA
109, Grand-Rue
✆ 03 88 16 90 51
Ouvert du dimanche au vendredi et les jours fériés de 7h à 1h30 ; le samedi de 9h à 1h30. Carte : 20 € environ.
Caupona est une modeste taverne où l'on peut dîner, déjeuner ou boire un simple verre dans un lieu agréable à l'ambiance intimiste. L'établissement est réparti sur 3 niveaux comprenant un caveau, une cuisine ouverte, une terrasse et une véranda. La décoration fait place à la matière : de la pierre, du grès des Vosges, du chêne, de la ferraille… L'équipe, très accueillante, vous proposera une cuisine française ou alsacienne. Les plats sont faits maison et raviront vos papilles : hamburgers, jarrets, galettes

de pommes de terre et bien d'autres encore. Pensez à faire un tour aux toilettes si vous en avez l'occasion, vous pourrez écouter des chants liturgiques.

■ **AU CERF D'OR**
6, place de l'Hôpital
✆ 03 88 36 20 05
www.cerf-dor.com
reservation@cerf-dor.com
Tram arrêt Porte de l'Hôpital
Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menu enfant : 10 €. Chèque Restaurant. Terrasse.
Dans une salle rustique, où le bois et les meubles régionaux sont rois, ou au soleil sur la terrasse, les plats sont joliment et généreusement servis. Vous trouverez à la carte toutes les spécialités emblématiques et incontournables de la région, en viandes ou en poissons : escargots, terrines, charcuteries, foies gras, cordons bleus, choucroute, bouchée à la reine, baeckehoffe, sandre, faux-filet, ris de veau… Mais c'est surtout le gibier (en civet, en filet ou en pavé) qui a fait la réputation de ce restaurant prisé des locaux autant que par les visiteurs grâce non seulement à sa cuisine, mais aussi à son atmosphère chaleureuse et à son service impeccable.

■ **LES CHAUVINS PÈRE & FILS**
3, rue du Faisan
✆ 03 88 16 13 61
www.restaurant-les-chauvins.fr
contact@restaurant-les-chauvins.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Plat du jour : 10,50 €. Vin au verre. Tapas alsaciens : 6,80 € à 11 €. Tartes flambées : 8,30 € à 9,50 €. Accueil des groupes.
Qu'on se le dise, l'Espagne n'a plus le monopole en matière de tapas ! En Alsace aussi on sait y faire, notamment au cœur du vieux Strasbourg où Yannick Bangratz et son fils Quentin ont ouvert, en janvier 2018, un sympathique restaurant qui séduit d'emblée par son concept tout à la fois rustique, chic et urbain : superbes boiseries soulignées de pierres et éclairages tamisés juste comme il faut. Passé par le Vieux Couvent (Rhinau), le Cerf (Marlenheim), La Cuillère à Pot et le Renard Pêchant (Strasbourg), Yannick a concrétisé une idée tout à la fois folle et délicieuse : faire appel à des producteurs locaux pour élaborer des tapas 100 % alsaciens ! À partager entre amoureux ou avec des amis : presskopf et pickles maison, rillettes et saucisses de canard de la ferme Lechner, harengs à l'alsacienne et miëssele (assortiment de crudités à croquer), truite du Heimbach et raifort en makis, toasts au foie gras de canard au marc de gewurztraminer et choucroute confite aux épices, planchettes de charcuteries et de fromages, fleischkiechle en version mini burgers au fromage frais de Lapoutroie, hot-dog en version mauricette… Ajoutez à cela de savoureuses tartes flambées et des desserts à tomber, le tout accompagné d'excellents crus sélectionnés auprès de viticulteurs alsaciens renommés (Marcel Deiss, Cave du Roi Dagobert, domaine Huttard, Zeyssolff…). Chez les Bangratz, le chauvinisme n'est plus un défaut mais une qualité qui distille un goût de paradis en terre alsacienne !



CHEZ YVONNE
10, rue du Sanglier ✆ 03 88 32 84 15
www.restaurant-chez-yvonne.net
info@chez-yvonne.net
Tram arrêt Broglie

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu enfant à 9,00 € ou 14,90 € (jusqu'à 12 ans). Vin au verre. Menu pour 2 personnes : Winstub 80 €. Découverte 110 €. Gourmand 160 €. Accueil des groupes. Boutique.

Ouvert depuis 1873, l'établissement est une véritable institution et n'a rien perdu de son charme. Tenu aujourd'hui par la famille Valmigère, Chez Yvonne (du nom d'une ancienne gérante) propose des plats régionaux et de saisons, majoritairement faits maison avec des produits frais et de qualité provenant de producteurs locaux. Le chef Dominique Radmacher concocte de savoureuses quenelles de foie, des maennerstolz, du coq au Riesling avec des spaëtzles ou encore la fameuse tête de veau tant apprécié par Jacques Chirac. Dans la salle principale, ou dans l'un des salons, vous apprécierez la décoration typique. Le restaurant est situé à deux pas de la Cathédrale.

CHEZ CHRISTIAN – RESTAURANT
10, rue Mercière ✆ 03 88 22 12 70
www.christian.fr
commande@christian.fr

Ouvert du lundi au samedi le midi de 11h30 à 14h. Carte : 15 € environ. Plat du jour : 8,90 €. Vin au verre. Chèque Restaurant.

Voici une adresse pour le déjeuner assez discrète lorsque l'on n'est pas de Strasbourg car on s'imagine que Christian – au vu de sa superbe vitrine de pâtissier-chocolatier - ne confectionne que des douceurs. Détrompez-vous et montez à l'étage après être passé par la cour intérieure, c'est dans un cadre raffiné façon boudoir que vous pouvez vous installez pour déguster les plats créatifs d'Isabelle à base de produits frais, locaux et de saison avec une carte qui suit les arrivages et les disponibilités de produits parfois rares et confidentiels comme les cèpes des Vosges, l'ail des ours ou encore les asperges d'Alsace au printemps. Pour finir, goûtez bien sûr aux délicieuses pâtisseries et aux chocolats de renommée nationale.

LA CLOCHE À FROMAGE
32, rue des Tonneliers ✆ 03 88 52 04 03
www.fromagerie-tourrette.com
tourrette@cheese-gourmet.com
Tram arrêt Langstross Grand Rue

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h45. Achat de fromages à emporter le lundi de 10h à 12h15 et de 14h30 à 19h, du mardi au vendredi de 9h à 19h, samedi : de 8h à 18h30. Réservation recommandée. Carte : 45 € environ (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (chiens en terrasse). Terrasse. Boutique.

La Cloche à Fromage, c'est le paradis pour les amateurs de ces mets. Dès l'entrée, le ton est donné avec la fameuse cloche à laquelle doit son nom le restaurant. Celle-ci mesure 1,80 m de haut, 1,50 m de diamètre et pèse 800 kg ce qui en fait la plus grosse au monde selon le Guinness Book des Records. À l'intérieur, c'est une centaine de fromages au lait cru disposés sur trois plateaux tournants en marbre, conservés de manière optimale avec une climatisation unique en restauration (régulation hygrométrique, ensemble de réfrigération avec humidification pour la préservation gustative des fromages). René Tourrette a l'art de sélectionner ses fromages comme personne et propose ici des plats authentiques faits maison, sur place, à partir de produits bruts : raclette au morbier, fondue à l'ail des ours flambée au genépi, plateaux alléchants… il y en a pour tous les goûts et nombre de plats sont à volonté ! Amateurs de fromages doux comme de caractère seront ici ravis, d'autant plus que la carte des vins bien fournie permet d'accompagner merveilleusement chaque met.

Autre adresse : 4, rue du Noyer ✆ 03 90 20 46 50.

LA CORDE À LINGE
2, place Benjamin-Zix ✆ 03 88 22 15 17
www.lacordealinge.com
Tram arrêt Langstross Grand Rue

Ouvert du samedi au jeudi de 10h30 à 23h ; le vendredi et le samedi de 10h30 à 1h. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

Cette brasserie vaut le détour ! Rien que pour la jolie place Benjamin Zix, mais aussi pour sa décoration moderne et sa cuisine. La carte est amusante, avec des plats aux noms originaux : « Lin » pour cuisse de canard rôtie, « Organdi » pour joues de bœuf braisées… En plus de l'humour, La Corde à Linge propose une cuisine qui a du goût : foie gras de canard maison, terrine de campagne maison, tartine de bleu, poire, noix et miel, escargots du Birkenwald, fleischkechles, spätzles, jarret, munster frit… Les plats du jour varient constamment et permettent de déjeuner copieusement. Qui plus est, les prix sont très raisonnables. Une belle terrasse est également accessible.

AU CROCODILE
10, rue de l'Outre ✆ 03 88 32 13 02
www.au-crocodile.com
contact@au-crocodile.com
Tram arrêt Broglie

Relais & Châteaux. 1 étoile Michelin 2019, 3 toques Gault&Millau 2019. Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir. Réservation impérative. Menus de 108 € à 148 € (hors boissons). Menu Affaire (midi, du mercredi au vendredi) : à partir de 48 € (hors boissons).

Le célèbre Crocodile strasbourgeois s'enorgueillit non seulement d'une étoile décernée par le Guide Michelin, mais en prime Sarah Benhamed, sa directrice de salle, a remporté une distinction exclusive en 2019 au niveau national : le prix inédit de l'accueil et du service en salle décerné par le même Guide Michelin. Belle consécration pour Cédric Moulot et son chef Franck Pelux qui débordent d'imagination pour dynamiser la carte du Crocodile. Ce fameux restaurant gastronomique défie avec le sourire les années et surtout les modes qui passent. Pour vous en convaincre, jetez donc un œil sur la carte du moment du Crocodile : terrine de foie gras de canard et magret fumé relevé au verjus, filet de chevreuil rôti à la sauce coffre laqué, canard chalandais en deux services… Service attentif absolument irréprochable, mise en place aussi

délicieuse à voir qu'à goûter, carte des vins totalement somptueuse… Une expérience gastronomique tout à fait hors normes dans un cadre qui laisse sans voix.

AU DAUPHIN
13, place de la Cathédrale ✆ 03 88 21 01 46
www.restaurant-dauphin-strasbourg.fr
au-dauphin@wanadoo.fr
Tram arrêt Langstross Grand Rue

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 18h30 à 22h. Réservation recommandée. Menu du Dauphin : 36 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9 € (moins de 12 ans). (plat du jour viande : 8,30 €, poisson : 9,30 €). Vin au verre. Tartes flambées à partir de 8,10 €. Accueil des groupes (réservation conseillée). Terrasse. Climatisation.
Établissement à l'esprit alsacien, Au Dauphin propose des recettes qui font la réputation de la gastronomie régionale. La carte est variée et permet en plus de déguster toute l'année des assiettes ou plateaux de fruits de mer (tourteaux, huîtres, bulots, homards et langoustines entre autres). Du côté des spécialités : la matelote des bateliers du Rhin, le jarret gratiné à la tomme d'Alsace, la choucroute au riesling ou aux poissons ou encore les traditionnels roestis rivalisent. On apprécie également les revisites des traditionnelles tartes flambées. Côté desserts, laissez-vous tenter par une mousse aux deux chocolats, un kougelhopf en pain perdu ou une tarte maison.

L'ÉPUISETTE
1, rue de Verdun ✆ 03 88 44 06 97
www.epuisette-strasbourg.eu
mara@epuisette-strasbourg.eu
Bus arrêt Saint-Maurice ou Tram arrêt Observatoire.

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Plat du jour : 12,50 € (entrée +plat ou plat + dessert : 15,50 €. Entrée + plat + dessert : 18,50 €). Terrasse. Vente à emporter.
L'Épuisette, c'est un fantastique bar marin et une épicerie fine ! Il vous offre des produits de la mer frais et savoureux. Acras de morue, moules marinières, poissons fumés… et bien sûr des huîtres, classiques ou très charnues, il y en a pour tous les goûts. Vous pourrez savourer sur place, ou bien chez vous, des produits de qualités sélectionnés avec soin. Installez-vous à une table, pour un véritable repas complet ou une petite dégustation. Rien de tel qu'une assiette de crevettes roses, un fish & chips ou une soupe de poissons. Mara et son équipe vous accueillent pour vous faire découvrir leurs produits, négociés directement auprès des producteurs. Excellent rapport qualité-prix.

LES FUNAMBULES
17, rue Geiler
✆ 03 88 61 65 41
www.restaurantlesfunambules.com
Bus arrêt Golbery.

Une étoile au Michelin 2019 et 2 toques au Gault&Millau 2019. Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mercredi midi. Réservation recommandée. Menu « sur le fil » : 38 € (4 plats) à 54 € (6 plats). Formule du midi (3 plats) : 24 €. Vin au verre. Terrasse.
Ce restaurant fait partie des 31 établissements alsaciens estampillés d'au moins une étoile Michelin 2019 ! Cette jeune adresse est managée au cordeau par trois amis qui, à la sortie du lycée hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch, se rêvaient d'être des funambules des fourneaux. Chloé, Guillaume et Jean-Baptiste concrétisent aujourd'hui leurs désirs de cuisine authentiquement bonne et bio au fil de mets élaborés saisonnièrement dans la cuisine de leur très sympathique restaurant où tout est fait 100 % maison à partir de produits frais et locaux. Un engagement auquel le Guide Michelin est particulièrement sensible, au point de décerner une 1re étoile amplement méritée aux Funambules en janvier 2019 ! Au fil des suggestions du jour, vous êtes conviés à vous régaler ici, par exemple, d'une brioche vapeur de tête de cochon au bouillon pho, d'un rumsteck d'agneau en croûte de pignons de pin et houmous de betterave ainsi que de riz au lait servi avec sa crème glacée noisette. Belle inventivité en cuisine, accueil agréable et prix tout à fait corrects.

GURTLERHOFT
13, place de la Cathédrale
✆ 03 88 75 00 75
www.gurtlerhoft.fr

Ouvert tous les jours le midi (dernier service à 13h30) et le soir (dernier service à 21h30). Réservation recommandée. Menus de 24 € à 33 €. Carte : 17 € environ (plat). Menu enfant : 8,80 € (enfant -12 ans). Plat du jour : 7,70 € (du lundi au vendredi de 12h à 13h45). Vin au verre. Tartes flambées à partir de 8,30 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Climatisation.
Dans un vieil hôtel particulier, siège de la prévôté du grand chapitre de la cathédrale au Moyen Âge, ce restaurant a conservé de belles caves voûtées du XIIe siècle, en pierre, ce qui lui donne beaucoup de cachet et d'originalité. Les chanoines y entreposaient leurs vins et aujourd'hui on y fait encore l'éloge de belles cuvées alsaciennes. Chaleureux et assez agréable bien que vite un peu bruyant, l'établissement propose à sa carte tous les classiques et incontournables régionaux pour les petits comme pour les gros appétits avec des plats copieux et caloriques tels que le jambonneau gratiné au munster. La salle est spacieuse mais reste intimiste.

L'IMPRO
22, rue des Moulins
✆ 03 67 07 49 64
http://restaurant-limpro.fr

Ouvert du mardi au jeudi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30 ; le dimanche de 12h à 15h et de 19h à 21h.
L'Impro est un beau petit restaurant niché rue des Moulins dans le quartier de la Petite France. Le cadre est épuré, mélangeant contemporain et ancien avec de nombreux éléments composés de bois (notamment la terrasse où il fait bon s'installer). Un piano est à disposition des clients qui souhaitent improviser et jouer un morceau. L'ambiance est sympathique, l'accueil également. La chef concocte des plats variés. Le plat du jour et la formule du midi sont d'un bon rapport qualité-prix. La carte est plutôt limitée en termes de choix mais privilégie les produits frais. Des soirées dégustation de vins sont également organisées autour d'un repas spécialement composé pour l'occasion.

LE JARDIN DE L'ORANGERIE
Parc de l'Orangerie ✆ 03 90 41 68 05
www.jardinorangerie.fr
contact@jardinorangerie.fr
Gluten-free friendly. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 28 € à 54 €. Formule du midi : 13,50 € (hors boissons). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (menus spéciaux à partir de 10 personnes). 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… Les légumes proviennent d'un maraîcher strasbourgeois et les fromages de petits producteurs locaux. Tout est *made in* Alsace ! Parmi les plats proposés : presskopf de sanglier sauce ravigote, émincé de volaille au citron vert, filet de sandre au riesling, pavé de rumsteak aux échalotes, pavé de biche aux girolles… Pour accompagner tout cela, un grand choix de vins à des prix très abordables, 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 : île flottante, vacherin glacé, crème brûlée et de belles 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'AMUSE-BOUCHE
3a, rue de Turenne ✆ 03 88 35 72 82
www.lamuse-bouche.fr
lamuse-bouche@wanadoo.fr
Ouvert le mardi et le mercredi de 12h à 13h30 ; du jeudi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h. Menus de 41 € à 150 €. Formule du midi : 16 € (plat du jour + dessert gourmand). American Express. Accueil des groupes.
L'Amuse-Bouche est situé au bord du parc des Contades et dans ce discret mais agréable. Stella, en cuisine, n'a pas son pareil pour régaler tout son petit monde dont un certain nombre d'habitués qui viennent notamment pour le déjeuner et sa formule. Mais ce qui vaut le plus le détour, c'est le menu découverte servi en 5 plats dégustation, préparés d'après les intuitions du moment. A la carte par exemple : foie gras de canard mi-cuit maison, gelée à la quetsche et caramel de datte ; tourteau effiloché sur un blanc-manger au curry doux, pâte de tomate et herbettes ; dos de merlu, velouté de crustacés en infusion de girolles et gnocchis ; filet de bœuf grillé (origine France), pommes de terre « tapées » au beurre noisette, jus réduit aux olives..

LES INNOCENTS
4, rue Paul Muller Simonis ✆ 03 88 24 63 01
www.les-innocents.fr
contact@les-innocents.fr
Tram arrêts République ou Broglie, bus arrêts Fonderie ou Vosges Oberlin.
Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h et de 19h30 à 23h ; le samedi de 19h30 à 23h. Formule du midi : 17 €.
Une décoration très « Wanted » faisant référence aux années de la prohibition à Chicago, l'omniprésence du fer et du bois, des portraits de bandits accrochés aux murs. Sébastien Helterlé et Thierry Bendler vous accueillent dans leur restaurant atypique et vous servent une cuisine délicate et audacieuse. Chaque midi, le déjeuner est d'un rapport qualité-prix avantageux. Les mélanges de saveurs sont particulièrement bien pensés et exécutés : gaspacho de concombre et sa fouettée de saumon fumé, lieu jaune snacké et son émulsion au wasabi… Pour conclure sur une note sucrée, laissez-vous tenter par le Very Bad Speculoos au chocolat, pamplemousse et gin ! Ouvert tard le soir.

L'ÉVEIL DES SENS
Rue des Dentelles
✆ 03 88 32 81 01
www.eveil-des-sens.com
Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi de 12h à 14h et de 19h15 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 36 € à 41 €. Plat du jour : 21,50 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation, jusqu'à 20 personnes). Terrasse.
Antoine Huart, qui s'est formé auprès de nombreux chefs étoilés, vous propose une cuisine inspirée de ses origines belges. Dans une belle salle ornée de fresques au rez-de-chaussée, ou dans celle plus intime au premier étage, il décline une carte de saison où se côtoient plats de viandes aux accompagnements originaux très travaillés et spécialités régionales remises au goût du jour : pressé de veau aux herbes, feuilleté de saumon frais, noix de Saint-Jacques en habit de céleri, tourte de joue de bœuf et foie gras, quasi de veau en croûte de spéculos, dos de cabillaud sauce anguille fumée, mille-feuille chocolat et café, tiramisu au rhum… Pas de surprise sur l'addition : le prix est fait en fonction de votre formule (plat seul, plat et entrée, entrée plat et dessert).

MADEMOISELLE 10
10, quai des Pêcheurs
✆ 03 88 35 10 60
www.mlle10.fr
contact@mlle10.fr
Tram arrêt Gallia.
Ouvert le mardi et le mercredi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30 ; le jeudi de 12h à 13h30 et de 19h à 22h30 ; le vendredi de 12h à 13h30 et de 18h30 à 23h30 ; le samedi de 12h30 à 14h et de 18h30 à 22h30 ; le dimanche de 12h à 14h. Vente à emporter.
Mademoiselle 10 propose une ambiance décontractée, chaleureuse et agréable pour des soirées entre amis ou en amoureux. La cuisine, créative et ambitieuse, offre surtout des plats de poissons mais vous trouverez sans doute une viande à votre goût si vous êtes plutôt « carnivore ». Les produits sont frais (livrés chaque jour) et biologiques, les vins à la carte qui est en outre assez bien fournie. On ne se lasse donc jamais de ce bon restaurant à la carte qui varie selon les saisons et les arrivages de la pêche. L'atout de Mademoiselle 10 ? Des plats très esthétiques dans l'assiette. Ce qui donne bien évidemment envie de dévorer son assiette entièrement.



■ **LA MAISON KAMMERZELL**
16, place de la Cathédrale
✆ 03 88 32 42 14
www.maison-kammerzell.com
info@maison-kammerzell.com
Tram arrêt Langstross Grand Rue
Ouvert toute l'année. Chambre dès 150 €. Petit déjeuner 10 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
Véritable bijou de la Renaissance avec ses innombrables fenêtres aux vitraux en cul-de-bouteilles et ses sculptures sacrées ou profanes ornant poutres et colombages, la maison Kammerzell est un haut lieu strasbourgeois qui attire des visiteurs du monde entier. Chef-d'œuvre architectural certes, mais vous pourrez aussi y manger et dormir. Vous trouverez ici tous les incontournables alsaciens et la très célèbre choucroute aux poissons de renommée internationale. L'été on profite bien volontiers de la terrasse avec vue sur la cathédrale puis qu'ici, vous être situé littéralement en face de Notre-Dame. Profitez d'une des chambres de la structure afin de prolonger le séjour.

■ **MANDALA STRASBOURG**
14, rue du Faubourg-de-Saverne
✆ 03 88 10 18 18
www.mandala-strasbourg.fr
contact@mandala-strasbourg.fr
TRAM arrêt Faubourg de Pierre
Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 22h30 ; le samedi de 11h à 23h. Vente à emporter.
Le Mandala, c'est un voyage, une découverte de la cuisine du monde où le Vietnam rencontre la tradition culinaire française. À la carte : rouleaux de printemps, nems… mais aussi du foie gras maison mariné au Mei Kwei Lu ou encore Wok de spaetzles et de légumes croquants et fondants. Très original ! Les plats changent au fil des saisons ce qui laisse une belle opportunité de découvertes. Si après ce bon repas vous piquez du nez, direction la salle de sieste au premier étage où un hamac vous attendra. Décoration en bois très cosy. Possibilité de réserver sur le site ou sur Lafourchette.com. Des événements ont souvent lieu comme des groupes de lecture ou encore des concerts.

■ **CHEZ NOUS**
359, route de la Wantzenau
✆ 09 83 22 44 34
www.cheznousstrasbourg.com
cheznousstrasbourg@gmail.com
Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche de 11h à 15h. American Express. Parking.
Fabrice Richard en cuisine et Morgane Fritsch au service vous proposent un menu, plus quelques suggestions à l'ardoise. Tout est fait maison avec des ingrédients souvent issus de la région. Le brunch du dimanche affiche généralement complet avec des buffets salés et sucrés somptueux comprenant plusieurs options vegan et, quelquefois, un thème du jour : détox, saveur d'automne, New York… La décoration est épurée, chaleureuse et les tables sont agréablement espacées. En été on peut profiter de la terrasse, ouverte sur la verdure et la rivière. L'accueil est charmant. Il ne faut vraiment pas hésiter à faire quelques kilomètres pour s'attabler Chez Nous.

PARADISO
Place des Moulins ✆ 03 88 36 99 05
www.ristorante-paradiso.fr
francesco.landolfo@free.fr
Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h ; le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 19h à 22h ; le samedi jusqu´à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ (entrée + plat ou plat + dessert). Formule du midi : 10,80 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.
Le restaurant Paradiso porte bien son nom puisqu'il est le jardin d'Eden des amateurs de pizzas à Strasbourg. Pâte maison fine et croustillante, véritable mozzarella di buffala et ingrédients choisis avec soin… difficile de ne pas trouver son bonheur dans la panoplie proposée. Les viandes, pâtes et autres salades ne sont pas en reste et on note un réel effort porté sur la sélection des vins italiens pour accompagner ces mets. La salle n'a rien de bien extraordinaire mais le sourire du personnel, lui, l'est !

PAULUS BISTROT NOUVEAU
33, rue de Zurich
✆ 03 88 13 71 68
www.restaurantpaulus.fr
Ouvert le lundi, le mardi et le samedi de 9h à 15h ; du mercredi au vendredi de 9h à 15h et de 19h à 22h30. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Menu du jour du lundi au vendredi le midi entrée + plat + dessert 14€, plat 8€ et entrée ou dessert 3€.
Ici pas de chichis, on vient pour passer un bon moment avec des plats simples mais savoureux. Paulus, c'est le surnom du papa de Michael, le chef. Celui-ci officie dans une cuisine ouverte et vous pourrez l'observer à loisir et même discuter avec lui puisqu'il n'hésite pas à venir servir lui-même dans la salle chaleureuse. Assiette de poissons fumés maison, duo d'huîtres bio et de couteaux, T-bone d'agneau, rumsteak fumé, sorbet carotte, bar mariné à la rose et au basilic, ou duo de cailles aux cerises font partie des suggestions à l'ardoise qui bien sûr varient souvent avec les saisons. Les desserts ne sont pas en reste et tout semble appétissant si bien que l'on voudrait pouvoir tout goûter et qu'il est difficile de choisir. Une seule solution : faire de ce lieu sa bonne cantine du midi avec les formules à prix très intéressants. Pour plus de choix et de nouvelles découvertes, venez le soir, les prix sont tout aussi attractifs.

LE PICOBELLO
21-23, rue des Frères ✆ 03 88 35 47 25
www.restaurant-lepicobello.com
lepicobello@hotmail.fr
Tram arrêt Broglie
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir.
C'est dans un décor chaleureux et contemporain où le rouge domine que Stéphanie Jenny vous accueille en salle avec son sourire et son naturel. L'intérieur, cosy et chaleureux, est propice à un déjeuner ou à un dîner en toute intimité. En cuisine, la chef Nabila concocte ses plats faits maison qui changent des pizzas et des pâtes. Vous découvrirez d'autres saveurs et d'autres bons produits italiens : des bruschettas, des carpaccios, des gambas, des poulpes, du gorgonzola et des desserts délicieux comme le panettone poêlé et le tiramisu. Le personnel est aux petits soins même lorsqu'il y a beaucoup de monde. À tenter et à retenter pour les amoureux de cuisine italienne.

LE PILIER DES ANGES
3, rue Mercière
✆ 03 88 22 23 81
le-pilier-des-anges.business.site
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Service continu dès 11h30. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Terrasse.
Très bien situé, l'établissement propose une terrasse, ensoleillée aux beaux jours et protégée l'hiver, avec vue imprenable sur la cathédrale. Le lieu tire son nom du pilier des anges, qui se trouve dans son transept sud de l'édifice. Vous oubliez très vite l'animation touristique de la rue et vous laissez surprendre par le bel accord des cloches du beffroi. Lorsqu'il fait plus froid, une salle au rez-de-chaussée, à l'ambiance de brasserie parisienne et une autre salle au premier étage permettent de se restaurer tout au long de la journée. La carte propose des plats régionaux traditionnels et quelques plats de brasserie qui sauront satisfaire les touristes à la recherche d'esprit local.

AU PONT DU CORBEAU
21, quai Saint-Nicolas
✆ 03 88 35 60 68
Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le dimanche soir. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 13,50 €. Vin au verre.
Juste à côté du Musée Alsacien, la situation est parfaite pour cette authentique winstub qui baigne dans son jus : fenêtres en cul-de-bouteille, chaises en bois sculptées et nappes à carreaux. La cuisine est à l'avenant et tout habitant de la région reconnaîtra l'*alsatian touch* : tarte à l'oignon moelleuse, crudités comme dans toute bonne maison alsacienne, choucroute d'anthologie, tartes aux fruits de saison savoureuses. Et que dire de la carte des vins ! Le patron est un connaisseur hors pair des bons crus de la région, et l'on peut découvrir la production de la nouvelle génération de la viticulture alsacienne, en parallèle aux viticulteurs les plus renommés. Une adresse sympathique et fort courue : mieux vaut donc réserver.

LE SAINT FIACRE NOUVEAU
86, Rue Saint-Fiacre
✆ 03 88 31 64 94
Ouvert du lundi au vendredi le midi ; le jeudi et le vendredi le soir.
Mélanie Douadic, ancienne du célèbre restaurant La Vignette, a repris le Saint Fiacre pour vous proposer une cuisine traditionnelle familiale à base de produits frais et du terroir accompagnés d'une carte des vins très fournie et qualitative. Le restaurant est ouvert en soirée les jeudi et vendredi mais peut être réservé pour des soirées privées sur demande les autres soirs… Idéal pour vos fêtes de famille !

LES SALES GOSSES
56, boulevard Clemenceau
✆ 03 88 25 55 44
www.restaurantlessalesgosses.com
Tram arrêt lycée Kléber.
Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 13h45 et le soir de 19h à 21h30 ; le samedi de 19h à 21h30. Formule du midi : 16,80 €. Vin au verre. Menus sur réservation, à partir de 8 convives (de 29,80 € à 39,60 €). Bons cadeaux. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

Salle privative 14 personnes maximum.
Le restaurant Les Sales Gosses vous propose des plats du terroir, inventifs et hauts en saveur. Toutes les six semaines, c'est une nouvelle invitation au voyage avec de nouvelles recettes, toujours issues de produits frais et accompagnées des meilleurs vins. Il n'y a donc pas de carte mais Arnaud passera à votre table vous raconter les plats du moment qu'il propose à l'ardoise. Pour le déjeuner, la formule propose de choisir entre deux entrées et deux plats sans se ruiner. Au moment des fêtes, Les Sales Gosses propose sur commande et à emporter de bons produits comme le foie gras de canard maison. Gage de qualité, le restaurant dispose du titre de Maître Restaurateur depuis 2014.

■ **LE SCHNOCKELOCH**
1, quai Saint-Jean
✆ 03 88 13 45 04
www.schnockeloch.fr
contact@schnockeloch.fr
Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 18h à 22h30. Carte : 15 € environ.
A l'angle de la rue du Faubourg-National et du quai Saint-Jean, trône fièrement Le Schnockeloch, littéralement « le trou à moustiques ». Ici on mange et on boit alsacien : tartes flambées, palette fumée sur choucroute, noix de joue de bœuf à l'ancienne et spätzele, jambonneau gratiné au munster ou braisé sur choucroute, civet de biche aux airelles, baeckeoffe aux trois viandes, choucroute aux six viandes, blanquette de volaille… Les portions sont généreuses, à l'image de l'équipe accueillante, de bon conseil et jamais débordée. Au centre-ville, Le Schnockeloch est donc une adresse idéale pour découvrir la gastronomie et la culture locales.

■ **LE STRAS'**
9, rue des Dentelles ✆ 03 88 35 34 46
www.lestras.fr
lestrasrestaurant@gmail.com
♿
Ouvert le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30 ; le mercredi de 19h à 21h30. Menu unique à 26 €. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes (réservation préférée).
Au cœur du quartier historique de la Petite France, le restaurant Le Stras' propose une cuisine française revisitée inventive et pleine de saveurs ! Dans un cadre aéré avec poutres apparentes et mezzanine en pierre de taille, Steve, le chef, propose une carte qui évolue au gré des saisons. Toujours à la recherche d'une cuisine authentique et de qualité, il s'inspire des légumes frais et de qualité du maraîcher pour les marier en harmonie avec viandes et poissons. Cette recherche donne des plats tout bonnement délicieux et totalement surprenants qui permettent de redécouvrir des produits auxquels on est parfois trop habitués. Mathieu Ring, sommelier d'expérience, vous permettra d'apprécier d'autant plus vos plats qu'il vous propose des vins pour certains très peu connus mais hautement qualitatifs.

■ **WINSTUB LE CLOU**
3, rue du Chaudron
✆ 03 88 32 11 67
www.le-clou.com
Tram arrêt Broglie
Ouvert du lundi au samedi le midi de 11h45 à 14h et le soir de 17h30 à 0h. Chèque Restaurant. Chaises bébé.
Le Clou est une enseigne incontournable de la ville de Strasbourg depuis plusieurs générations même après son changement de direction il y a quelques années. C'est dans un décor composé de boiseries, de marqueteries et d'objets typiquement régionaux que vous êtes accueilli avec sourire et simplicité. Au Clou, une winstub authentique où les spécialités régionales sont excellentes. *Fleischkiechle* (galettes de viande), *waedele* (jambonneau), escargots à l'alsacienne, soupe à l'oignon, pot-au-feu façon grand-mère et cervelas grillés sur salade de choucroute sont autant de plats typiques servis dans ce superbe endroit. Attention, l'établissement a beaucoup de succès, pensez à réserver.

Le gîte

■ **LE 32**
32, rue de l'Ail
✆ 06 62 54 64 13
www.le32strasbourg.fr
contact@le32strasbourg.fr
Gîtes urbains. Réception est ouverte de 10h à 18h tous les jours hors week-end et jours fériés ou sur rendez-vous. Lit bébé sur demande. Studio (2 personnes) à partir de 79 €/nuit. Appartement (2 personnes) à partir de 102 €/nuit,. Wi-fi gratuit. Lave-linge, lave-vaisselle.
Le concept de gîte urbain tend à se développer comme en témoigne Le 32, nouvelle forme d'hébergement qui propose des appartements et des studios à deux pas de la cathédrale de Strasbourg. Ils sont aménagés dans un bel édifice de 3 étages entièrement rénové en 2011. Décoration contemporaine et équipements haut de gamme (literie de qualité, cuisine américaine, lave-linge, lave-vaisselle, lecteur DVD, chaîne Hi-Fi, connexion Internet haut débit, lit enfant sur demande…). La possibilité de faire la cuisine permet d'éviter d'aller systématiquement au restaurant. Excellente adresse pour séjourner à Strasbourg en toute liberté, un peu comme chez soi !

■ **AROK ALSACE*****
NOUVEAU
7, Place de la Gare
✆ 03 88 11 45 00
www.arok-hotel.com
contact@arok-hotel.fr
58 chambres. Chambre double de 206 € à 292 €. Petit déjeuner inclus. Poste Internet. Vente (sauna).
Idéalement situé face à la gare, cet hôtel propose des chambres confortable et plutôt spacieuses. De style baroque, mais avec une touche moderne et une pointe d'art, il offre un cadre agréable et chaleureux. Au rez-de-chaussée, un espace de travail est disponible, avec iMacs, et plusieurs tables de travail… Naturellement un coin détente, plutôt bien équipé, est accessible à toute heure : bibliothèque avec cabinet de curiosité, grands canapés pour se prélasser, tables d'hôtes pour happy hours face au bar, jukebox, boutique… Mais aussi un espace cardio-training et un sauna. Cet hôtel chic et urbain est un véritable lieu de vie moderne, où la prestation est conviviale et de qualité !

© TREE4TWO



Maisons à colombages le long du canal.

■ **LE BOUCLIER D'OR**
1, rue du Bouclier
✆ 03 88 13 73 55
www.lebouclierdor.com
contact@lebouclierdor.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 22 chambres (dont 6 suites). Chambre double de 156 € à 526 € ; suite de 266 € à 690 €. Petit déjeuner buffet : 22 € (formule express : 15 €). Lit supplémentaire : 60 €. Parking (parking Sainte-Marguerite : 15 € les 24h). Hébergement et petit déjeuner gratuit pour les enfants jusqu'à 3 ans. Petit déjeuner à moitié prix pour les enfants de 4 à 12 ans. Garde d'enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (de petite taille). Séminaires. Wi-fi gratuit. Salle de séminaire. Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Le Bouclier d'Or est l'un des hôtels de luxe strasbourgeois. Il ravira les clients les plus exigeants. Ses 22 chambres situées au cœur de la Grande Île font de ce lieu un véritable havre de paix. Cour intérieure calme et accueillante, chambres décorées avec goût, à l'alsacienne ou à la bourgeoise, ici rien n'est laissé au hasard. De plus, un spa haut de gamme est également disponible. Possibilité donc de se relaxer dans le bain à remous ou de se faire chouchouter grâce aux nombreux soins proposés. Un bar est également présent dans l'hôtel, bar que l'on peut privatiser grâce à sa capacité de 50 personnes environ.

■ **AU CERF D'OR*****
6, place de l'Hôpital
✆ 03 88 36 20 05
www.cerf-dor.com
reservation@cerf-dor.com
Tram arrêt Porte de l'Hôpital

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 43 chambres. Chambre simple de 61 € à 98 € ; chambre double de 75 € à 119 € ; suite de 145 € à 165 €. Pension complète : 50 €(e). Demi-pension : 30 €. Petit déjeuner buffet : 13 €. Animaux acceptés (10 € par jour). Wi-fi gratuit. Restauration. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Au Cerf d'Or, c'est l'hôtel convivial par excellence. Il est situé sur la jolie place de l'Hôpital à côté d'une tour médiévale. Ici vous aurez le choix entre des chambres normales, des plus grandes avec salon ou des suites pour ceux cherchant plus de luxe. En plus du confort des chambres, vous pourrez aussi profiter du spa qui dispose d'un sauna, d'un bain à remous, d'une piscine et d'un hammam. Au programme également : différents soins et massages. Côté restaurant, vous pourrez profiter des spécialités locales allant de l'intemporelle choucroute au cordon bleu sauce à la crème et champignons.

■ **LE CIARUS**
7, rue Finkmatt
✆ 03 88 15 27 88
www.ciarus.com
ciarus@ciarus.com
Bus arrêt Place de Pierre.

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 91 chambres. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap.
Lieu d'échange et d'ouverture, le Ciarus est un concept d'hôtellerie unique en France et ouvert à tous. Centre d'hébergement spécialisé dans l'accueil des groupes, l'établissement est un espace de rencontres à la fois cosmopolite et convivial. 91 chambres équipées de salles de bains privatives sont disponibles. Vous pouvez également louer des salles de réunion pour des conférences, des séminaires ou des colloques. Mais le Ciarus c'est aussi 600 m² d'espace de détente avec billards et baby-foot… Le restaurant self est ouvert tous les jours et propose des buffets de saison. C'est l'unique self de Strasbourg où des produits frais sont cuisinés sur place pour un très bon rapport qualité-prix.

■ **COUR DU CORBEAU****
6-8, rue des Couples
✆ 03 90 00 26 26
www.cour-corbeau.com
info@cour-corbeau.com
Tram arrêt Porte de l'Hôpital.

57 chambres (dont 19 suites). Chambre double de 188 € à 530 € ; suite de 289 € à 800 €. Petit déjeuner : 24 €. Lit supplémentaire : 30 €. Parking public Austerlitz 1,30 €/heure. Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans dans la chambre des parents. Chèque Vacances. Garde d'enfants. Animaux acceptés (24 €). Wi-fi gratuit. Restauration (salon de thé avec de nombreuses pâtisseries). Tv satellite, Canal +.
Cet hôtel style Renaissance est un haut lieu de l'histoire de l'hospitalité alsacienne. Idéalement situé avec vue sur l'Ill, cet hôtel fait partie des plus raffinés de la ville. Les chambres, grandes et lumineuses, de style Louis XV avec un parquet en chêne massif sont nuancées de touches subtiles de modernité, telles que les lits signés Sealy de la ligne Palace. Elles permettent de travailler

au calme ou de se reposer en toute quiétude. Les salles de bains sont en ardoise, granit ou faïence. Une terrasse bien agencée permet à la belle saison de goûter aux bons vins de la région en extérieur mais le bar est tout aussi charmant. Une prestation de qualité !

■ DEMEURE M

13, Rue de Bouxwiller
✆ 06 67 96 22 57
www.demeure-m.fr
contact@demeure-m.fr

Chambre double de 140 € à 230 €. Animaux acceptés (15 €). Service Wellness et modelage, détente, relaxation.

Voilà un hôtel où la décoration élégante et raffinée vous séduiront. Les chambres sont décorées avec goût, et le confort n'est pas négligé. Petit exemple de prestation : la salle de bains est en pierre de taille italienne et un espace bureau est prévu dans chaque chambre… l'atmosphère est intimiste et relaxante ! Dans la salle hydrojet, installez-vous sur la table de relaxation avec matelas à eau massant. Ou laissez-vous tenter par un modelage pour vous détacher du stress de la vie quotidienne. Suivi d'un soin du corps et du visage… Idéal pour pour faire un break détente ou un circuit touristique sans pour autant céder sur le bien-être, le temps d'un week-end ou plus.

■ GOLDEN TULIP – CENTRE THE GARDEN****

NOUVEAU

9, Rue des Magasins
✆ 03 88 10 10 47

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Chambre double à partir de 72 €. Petit déjeuner buffet inclus. Parking inclus. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration. Hammam, sauna.

Au cœur de Strasbourg mais dans un écrin de verdure dépaysant : voilà ce que vous propose Golden Tulip ! Murs végétaux, arbres et jardin vous permettront de vous sentir à la campagne sans quitter le centre-ville. Les nombreux plafonds de ciel étoilé vous emportent ailleurs et vous permettent de profiter d'un dîner « à la belle étoile », avant de vous ressourcer avec un hammam ou une séance dans une cabine Physiotherm et un plongeon dans la piscine chauffée et ses banquettes à bulles ou ses couloirs de nage à contre-courant. Pour les plus sportifs, une salle de fitness est accessible. Les chambres sont tout confort, avec de très larges fenêtres et une luminosité incroyable ainsi qu'un décor tout aussi empreint de verdure. Le service y est irréprochable. Le petit déjeuner buffet est très fourni et le reste de la journée vous pourrez profiter du salon, du bar lounge ou du restaurant à la carte bien étudiée et vaste. Enfin, pour partir tranquillement à la découverte de la ville, n'hésitez pas à profiter du service de location de vélos électriques.

HÔTEL BEAUCOUR****

5, rue des Bouchers
✆ 03 88 76 72 00
www.hotel-beaucour.com
info@hotel-beaucour.com
Tram D arrêt Porte de l'Hôpital

Situé au cœur du centre-ville, l'hôtel Beaucour sait recevoir. Dès l'entrée, Théo, un perroquet gris du Gabon vous accueille. La décoration fleurie et raffinée procure une ambiance paisible propice à la détente. Les chambres sont douillettes. Toutes diffèrent mais la qualité, le soin apporté au décor et les équipements ne varient pas pour autant : climatisation, TV LCD 32 pouces avec plus de 50 chaînes, bureau, baignoires balnéo… De quoi passer une soirée dépaysante ou un séjour romantique en couple. Les professionnels en déplacement seront également comblés par le lieu en termes de calme et de services avec par exemple trois salons pouvant accueillir des réunions de 10 à 60 personnes.

■ HÔTEL BOMA

7, rue du 22-Novembre ✆ 03 90 00 00 10
www.boma-hotel.com
hello@boma-hotel.com

103 chambres. Chambre double de 87 € à 369 €. Pension complète. Demi-pension. Lit supplémentaire. Wi-fi. Tv satellite.

En Afrique, une *boma* est une enceinte entourée de palissades qui protège les habitants et le cheptel des animaux sauvages. Espace convivial, on s'y retrouve autour du feu pour manger, danser, échanger et partager avec autrui… C'est cette ambiance que cet hôtel tente de retranscrire à Strasbourg. Plus qu'un hôtel, Boma est un véritable lieu de vie avec de belles et grandes chambres confortables à la déco ethnique et chic. De nombreux services sont disponibles afin de permettre à chacun d'être à l'aise et de passer un agréable moment : restaurant, boutiques, bar, bistrot, café musical, garage, location de vélos, salle de fitness, de séminaires, etc.

■ HÔTEL CATHÉDRALE***

12-13, place de la Cathédrale
✆ 03 88 22 12 12
www.hotel-cathedrale.fr
booking@hotel-cathedrale.fr
Tram arrêt Broglie

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (bagagerie également en 24h/24). 47 chambres. Chambre double. Petit déjeuner buffet ou en chambre (14 € en buffet, 7€ en formule express). Lit supplémentaire : 30 €. Parking fermé : 20 € (sur réservation). Résidence Cathédrale, loges meublées dès 172 €/nuit. Animaux acceptés (8 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Bicyclettes de courtoisie. Lits enfants sur demande.

Quel charmant petit hôtel situé juste en face de la cathédrale de Strasbourg ! L'accueil est cosy et chaleureux, le personnel est accueillant et très serviable. L'artiste alsacien Daniel Gerhardt a géré la décoration des parties communes, de la réception et des chambres dans un esprit contemporain mis en valeur par des lumières tamisées. Le résultat est très réussi. Vous aurez également le choix entre plusieurs types de chambres décorées de façon unique. Il est d'ailleurs fortement conseillé de réserver sa chambre longtemps à l'avance pour pouvoir séjourner dans cet hôtel et bénéficier de la vue sur la Cathédrale et les chalets en période de marché de Noël.



■ HÔTEL CHÂTEAU DE POURTALÈS***

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 84 € à 140 € ; chambre double de 104 € à 170 €. Petit déjeuner inclus. Parking. Pour étudiants, chambre individuelle : 45 - 55 €, double : 65 - 75 €. 15 € pour lit supplémentaire pour -6 ans. Chèque Vacances. Spa. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant Le Jardin du Pourtales ouvert 7j/7). Tv satellite. Tennis municipal dans le parc, raquettes et balles en location à la réception de l'hôtel.

La vie de château à quelques minutes du centre-ville ! Écrin de verdure au cœur du quartier de la Robertsau, le château de Pourtalès, bâti en 1750, a vu passer les élites et la noblesse de toute l'Europe comme Napoléon III, Franz Liszt ou encore Albert Schweitzer. Les chambres sont spacieuses et confortables et la vue sur le parc est imprenable. Les petits déjeuners peuvent être servis sur une terrasse fleurie en été. Le restaurant vous sert une cuisine du terroir. N'hésitez pas à louer des vélos. Strasbourg est tout près et se promener à l'ombre des grands arbres est un vrai bonheur. L'hôtel propose aussi un spa avec massage sur demande ainsi que des séances gratuites de cours de yoga.

■ HÔTEL ETTENHEIM****

3, place de l'Hôpital
✆ 03 88 24 90 70
www.hotel-ettenheim-strasbourg.fr

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 23h30. 9 chambres. Chambre double de 139 € à 210 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 10,50 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Ce bel hôtel, classé aux Monuments historiques, est situé en plein centre de Strasbourg juste à deux pas de la Petite France et de la cathédrale, sur une jolie place autrefois connue comme étant l'entrée principale de l'ancien hôpital civil. L'hôtel a une façade en grès des Vosges. L'intérieur a été entièrement rénové et réaménagé. L'enseigne dispose de neuf chambres toutes décorées avec goût et précision : cheminée, poutres apparentes, parquet, beau mobilier… L'établissement étant de petite taille, il faut se rendre au Cerf d'Or, l'hôtel d'à côté pour profiter de la piscine et du spa. C'est également à cet endroit que sont servis les petits déjeuners et les repas.

■ HÔTEL GUTENBERG****

31, rue des Serruriers
✆ 03 88 32 17 15
www.hotel-gutenberg.com
info@hotel-gutenberg.com
Tram arrêt Langstross Grand Rue

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 42 chambres (dont 1 chambre communicante). Chambre double de 89 € à 240 €. Petit déjeuner buffet : 14 €. Lit supplémentaire : 35 €. Parking public payant à proximité. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément de 15 € par jour et par animal). Wi-fi gratuit. Tv satellite.

En plein centre-ville, à deux-pas de la place de la Cathédrale et des commerces, l'Hôtel Gutenberg est un bel hôtel, idéal pour une escapade romantique au cœur de la capitale de Noël. Rénové de fond en combles en 2015, cet établissement dispose de chambres modernes, lumineuses et confortables, aux nombreux petits plus agréables pour le client : peignoir et chaussons, mini bar, grande télévision, machine à expresso et produits d'hygiène de qualité supérieure. Les chambres du dernier étage sont particulièrement charmantes puisque mansardées et offrant une vue imprenable sur les toits. Le petit déjeuner est copieux avec beaucoup de produits alsaciens proposés.

■ HÔTEL KAMMERZELL***

16, place de la Cathédrale
✆ 03 88 32 42 14
www.maison-kammerzell.com
info@maison-kammerzell.com
Tram arrêt Broglie.

Ouvert toute l'année. Chambre simple de 110 € à 140 € ; chambre double de 150 € à 210 €. Restauration.

L'hôtel Kammerzell, vieux de plusieurs centaines d'années est toujours situé en face de la cathédrale de Strasbourg depuis le début de sa longue existence. Son emplacement avantageux est très prisé pour visiter les lieux incontournables de la ville. L'établissement dispose de 9 chambres simples et doubles, toutes ornées de poutres apparentes, au confort et au charme incontestable. L'escalier de pierre en colimaçon vaut également le détour. Cet hôtel est en effet un véritable bijou d'architecture alliant avec perfection tradition et modernité. Des forfaits « week-end » et « soirée étape » sont également disponibles pour profiter d'un séjour inoubliable.

HÔTEL LE GRAFFALGAR
17, rue Déserte ✆ 03 88 24 98 40
www.graffalgar-hotel-strasbourg.com
contact@graffalgar.com
Tram arrêt Gare Centrale.

Chambre simple à partir de 70 €; chambre double à partir de 100 €. Chèques non acceptés.
Le Graffalgar est certainement l'un des hôtels les plus insolites de la ville ! Ses chambres sont intégralement aménagées et décorées, du sol au plafond, par des street artistes strasbourgeois auxquels on a donné carte blanche. Elles proposent chacune un univers propre, jeune, original et dynamique, inspiré des mangas, des graffitis ou encore de la décoration industrielle. Plus qu'un simple hôtel, le Graffalgar se veut aussi un lieu de rencontres, d'échanges et de création à travers l'organisation de vernissages, de conférences, de concerts dans sa cafétéria. Un lieu voué à l'artistique et un personnel plein de recommandations pour les bons plans.

HÔTEL LE GRILLON***
2, rue Thiergarten ✆ 03 88 32 71 88
www.grillon.com – juliana@grillon.com

Ouvert toute l'année. À partir de 82 €. Wi-fi gratuit. Quartier animé.
C'est entre la rue Thiergarten et la rue du Maire-Küss, à quelques pas de la gare centrale et du cœur de ville, que se situe ce bel hôtel entièrement rénové. L'accueil est charmant. Le personnel est à la fois poli et serviable. Le petit déjeuner est servi jusqu'à midi, ce qui est plutôt rare et très appréciable pour les week-ends ou les vacances. L'hôtel est accolé à son bar. Un bar atypique de par sa décoration et son choix en matière de boissons, notamment la vodka, la Perestroïka que vous pouvez consommer en vous détendant sur la terrasse, belle et confortable, ce qui est particulièrement agréable pendant la belle saison, ou en salle lorsqu'il fait plus frais.

HÔTEL LE KLÉBER**
29, place Kleber ✆ 03 88 32 09 53
www.hotel-kleber.com
info@hotel-kleber.com
35 chambres (dont 6 chambres familiales). Chambre double à partir de 75 €; chambre triple à partir de 95 €. Petit déjeuner buffet : 10 €. Parking Kleber. Lit bébé à disposition. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit.
Le Kléber vous propose des chambres aux thématiques insolites. Chaque étage possède sa propre ambiance : harmonie des « épices et saveurs », ambiance fruitée avec les « fruits du verger », atmosphère gourmande avec les « idées sucrées ». Chaque chambre a une décoration en phase avec son nom : cardamone, amande, miel, pistache, noisette… Ce sont autant de petits nids douillets, soigneusement décorés où vous vous sentirez bien. La salle dédiée au petit déjeuner donne sur la place Kleber plein sud : le buffet propose tout ce qu'il faut pour bien commencer la journée, du sucré et du salé, des viennoiseries, céréales, jus de fruit, salades de fruits frais et différents thés. Pratique, le parking public payant est sous la place, les lignes de tram au pied de l'hôtel. Un excellent rapport qualité/prix !

HÔTEL LES HARAS****
23, rue des Glacières ✆ 03 90 20 50 00
www.les-haras-hotel.com
info@les-haras-hotel.com
Chambre double de 149 € à 490 €; suite de 229 € à 605 €. Chèque Vacances.
Cet établissement au cadre exceptionnel tient son nom des anciens Haras de Strasbourg, magnifique ensemble architectural du XVIII[e] siècle, qui avait déjà été classé Monument historique en 1922. Les allusions au cheval sont nombreuses mais discrètes et suggérées. Les chambres sont sobres et raffinées et possèdent tout le confort attendu dans un établissement de cette catégorie. Le petit déjeuner en buffet est vaste : salé ou sucré, biologique, frais et local. Pour se restaurer, La Brasserie Les Haras vous reçoit dans une superbe salle aux poutres apparentes munie d'un escalier qui défie les lois de la physique. Le bar lounge propose une vaste carte de vins et de nombreux cocktails.

HÔTEL MAISON ROUGE****
4, rue des Francs-Bourgeois
✆ 03 88 32 08 60
www.maison-rouge.com
info@maison-rouge.com
Tram arrêt Langstross/ Grand Rue
Chambre simple la nuit, à partir de 153 € la nuit; chambre double de 187 € à 217 €; chambre triple à partir de 264 €.
On ne peut qu'être séduit par la Maison Rouge et son illustre façade, magnifiquement illuminée la nuit (surtout durant la période de Noël). Situé au centre-ville, cet hôtel de charme, raffiné et élégant, recèle de véritables trésors : vitraux anciens, meubles de maître, trompe-l'œil, belles ferronneries, salons chaleureux, faïences de Hannong, marqueteries de Spindler… Les chambres spacieuses bénéficient d'une décoration personnalisée et d'équipements de qualité. On appréciera les suites dotées chacune de leur propre bain bouillonnant et d'un salon privé. L'hôtel vous offre également la possibilité d'organiser des séminaires avec 4 salles pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes.

HÔTEL SUISSE***
2-4, rue de la Râpe ✆ 03 88 35 22 11
www.hotel-suisse.com
info@hotel-suisse.com
Proche de la cathédrale.
Qualité Tourisme. Chambre double à partir de 105 €; chambre triple à partir de 149 €. Chèque Vacances.
L'Hôtel Suisse est un établissement classée 3 étoiles niché dans une belle maison du XVII[e]. L'accueil est parfait et le cadre très chaleureux avec ses boiseries et ses lampes tamisées. Les chambres sont confortables, claires et spacieuses, et donnent envie de prolonger la nuit par une grasse matinée ! À votre réveil, le petit déjeuner composé de viennoiseries alsaciennes (kougelhopf, streusel, couronne nattée…) est servi dans une jolie salle boisée ou en terrasse à la belle saison. Vous pouvez d'ailleurs profiter d'un thé ou d'un café accompagné de douceurs même sans être résident de l'hôtel. Une adresse également recommandable pour son excellent rapport qualité-prix.

■ **HÔTEL TROIS ROSES**
7, rue de Zurich
✆ 03 88 36 56 95
www.hotel3roses-strasbourg.com
info@hotel3roses-strasbourg.com
; chambre simple à partir de 55 € ; chambre double à partir de 60 € ; chambre triple à partir de 70 €.
Ce charmant établissement dispose de chambres insonorisées bien décorées et bien équipées. Chaque détail a été pensé : l'espace, la tranquillité, la lumière, la chaleur du bois naturel, la couette moelleuse à souhait, les fleurs fraîches à la réception… Tout est fait pour rendre votre séjour le plus agréable possible. Les salles de bains avec baignoire ou douche sont équipées de sèche-cheveux. A disposition, lits bébés (sur demande) et chaises hautes. Son emplacement dans le quartier de la Krutenau en fait un endroit calme et paisible mais duquel, une fois sorti, on trouve vite de quoi s'amuser en extérieur. L'accueil de la famille Geyer qui tient l'hôtel depuis 1989 est très attentionné.

■ **OKKO HOTEL******
46, rue du Bassin-d'Austerlitz
✆ 03 88 39 80 80
www.okkohotels.com
strasbourg6701@okkohotels.com

Chambre double de 89 € à 249 €. Animaux acceptés. Restauration.
Les chambres de ce bel hôtel conjuguent fonctionnalité et élégance. Les lits sont douillets, avec des draps en lin et coton froissé. L'idée du luxe est dans la liberté que vous offre cet hôtel très différent de ses concurrents puisque votre carte magnétique vous donne accès à de nombreux services comme l'espace remise en forme, le salon et l'espace snacking, jour et nuit sans modération ni supplément. Matériaux de luxe et design épuré, produits locaux et fraîcheur apportent à cet hôtel l'univers adéquat pour s'y sentir instantanément bien. Le professionnalisme et l'amabilité de l'équipe qui sait rester discrète, rajoutent encore à cette sensation de comme chez soi.

■ **RÉGENT PETITE FRANCE & SPA*******
5, rue des Moulins
✆ 03 88 76 43 43
www.regent-petite-france.com
info@regent-petite-france.com

Dont 13 suites et 4 duplex. Chambre double de 274 € à 430 € ; suite de 344 € à 650 €.
Luxueux établissement dont le livre d'or recèle les commentaires de Mary Higgins Clark, Jean Reno ou encore Catherine Deneuve, le Régent Petite France est un incontournable ! Ses chambres ont une vue incomparable sur l'Ill et proposent toutes de nombreux équipements favorisant la détente. Sur 200 m², le spa « Ô fil de l'eau » dispose de sauna, hammam, douche sensorielle et même d'une terrasse avec bain relaxant ; en nocturne, la vue sur Strasbourg y est magnifique ! Votre corps n'aura jamais été autant chouchouté. Le restaurant Le Pont Tournant et son bar « Champagne » de grand standing font le bonheur de la clientèle de passage et des Strasbourgeois qui viennent y dîner à l'occasion.

Campings

■ **CAMPING DE STRASBOURG**
9, rue de l'Auberge-de-Jeunesse
✆ 03 88 30 19 96
www.camping-indigo.com
strasbourg@camping-indigo.com
Accès par autoroute sortie n° 4 direction Montagne verte.

Terrain de 3,5 ha. 190 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17,40 € à 28,50 €. Gratuit pour les moins de 4 ans. Animal 2,30 €. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant ouvert en haute saison, bar toute l'année, pain et croissants le matin sur commande).,.
Ce camping est bien placé pour partir à la conquête de la capitale alsacienne. A moins de 10 min du centre historique, au cœur du Parc naturel urbain de la ville, il a été intégralement repensé et il est possible de s'y placer en toutes saisons que l'on soit plutôt tentes, caravanes ou camping-cars. Mais on peut aussi profiter de roulottes, mobile-homes, chalets et tentes Toile & Bois de fin avril à début octobre. Avec ses nombreux équipements pour petits et grands, vous ne vous ennuierez pas : agréments extérieurs ou salle avec jeux de société, espace bibliothèque et salle de télévision. La grande piscine chauffée est ouverte de mai à septembre.

Loisirs

■ **BLAUELSAND WEYVER**
Robertsau
11, rue de Zellenberg ✆ 03 88 84 03 19
www.cra-ffn.fr/pansab/ansab.html
marlenenaett@gmail.com
La plage est située à l'étang de Blauelsand – Route du Glaserswoerth – Robertsau. A 5 min du Palais de l'Europe, en direction du Port aux Pétroles, route E.D.F., le long du Grand Canal d'Alsace. Prendre la 3e entrée indiquée par un panneau rouge BLAUELSAND. Il y a un grand parking. L'accès de la gravière se situe au nord de celui-ci.
Dans ce site naturel, point de rendez-vous des naturistes, vous trouverez le cadre idéal pour apprécier ce mode de vie en toute sérénité et sécurité. Les eaux claires de l'étang sont particulièrement appréciés par les habitués. Le lieu est public et des personnes de tous âges s'y retrouvent. Des installations sanitaires sont présents : WC, douches (l'utilisation du savon n'est pas autorisé), mais aussi des bancs, des tables pour déjeuner. Côté activité de loisir, des table de ping-pong et un terrain de boules sont en accès libre. Le calme règne malgré la foule qui afflue dès les premiers rayons du soleil. Avec un peu de chance et de patience, vous pourrez apercevoir des animaux sauvages.

■ **VOIE VERTE DU CANAL DE LA BRUCHE**
Une voie vert bitumée très empruntée, ouverte aux cyclistes et piétons, ainsi qu'aux adeptes du roller et du skate, qui relie Strasbourg à Molsheim. A l'abri des arbres,

elle longe le Canal de la Bruche, un canal déclassé, qui frôle ou traverse plusieurs villages pittoresques, dont Achenheim et Dachstein. On croise des hérons et des cigognes qui déjeunent dans les prés. On tombe sous le charme de ravissantes maisons éclusières fleuries. Pour rejoindre le départ à Strasbourg, il faut se rendre au musée d'art moderne, puis suivre la rivière et les panneaux verts indiquant Montagne Verte, puis Eckbolsheim et enfin Molsheim. La voie verte est connectée avec d'autres parcours cyclables.

Bateau

■ **CAPTAIN BRETZEL**
10, Quai des Belges
✆ **06 28 69 83 25**
www.captainbretzel.eu
sandie.voltzenlugel@captainbretzel.eu
Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Pour 1 H de 35 à 65 € selon la taille du bateau.
Venez découvrir les différents bateaux mis à votre disposition pour une location d'une à plusieurs heure, voire une journée. Après une rapide prise en main et la transmission des consignes de sécurité, vous pourrez voguer et apprécier les magnifiques paysages. Différents itinéraires vous seront proposés. Pas besoin de permis, et de plus les bateaux sont facile à manier. Et pour profiter pleinement de cette sortie, emportez l'un des paniers à bord, proposés par Captain Bretzel. *Apéro boat* avec bretzel et bière, *coffee boat* avec muffin, fruit et boisson chaude, *birthday boat* pour célébrer votre anniversaire, ou encore *Love boat* avec bouteille de crémant.

Sorties

Salons de thés

■ **AU FOND DU JARDIN**
6, rue de la Râpe
✆ **03 88 24 50 06**
www.aufonddujardin.fr
communication@aufonddujardin.fr
Ouvert du mercredi au vendredi de 9h30 à 13h, et de 14h30 à 18h30. Samedi et dimanche de 9h30 à 16h et de 16h30 à 18h30. Salon de thé et boutique. Créateur des Madeleines du Voyage.
Au Fond du Jardin est un lieu où le charme et la poésie se côtoient pour former un ensemble élégant. Des « Madeleines de voyage » aux confitures élaborées avec soin, en passant par une collection de thés raffinés, Ce « jardin extraordinaire » est placé sous le signe de la madeleine, douceur originellement créée à Commercy pour le roi Stanislas. Laurent Renaud la décline en plus de 80 versions qui invitent au voyage gustatif, sur place ou via la boutique en ligne. Au Fond du Jardin est un endroit vraiment charmant où il fait bon petit-déjeuner ou bruncher ! Mais pour vous attabler ici dans une ambiance raffinée, hors du temps, pensez à réserver car l'établissement est très prisé !

■ **OMNINO CAFÉ-BOUTIQUE L'ESCABEAU**
Quartier Petite France
17, rue des Drapiers
✆ **06 11 19 05 60**
www.omnino.fr
contact@omnino.fr
L'Escabeau propose des recettes originales de café à emporter ou à consommer sur place. De la vigueur d'un expresso à la douceur d'un *Flat White* à l'australienne… En été essayez les cafés infusés à froid et les *affogatos* (un expresso tout chaud servi sur une boule de glace), un régal ! Craquez pour les pâtisseries maison, cuisinées à partir de produits en majorité bio et locaux. L'Escabeau propose aussi d'autres boissons dont du kombucha à la pression (une boisson vivifiante aux extraits de thé). Et si vous voulez découvrir les techniques pour réaliser un bon café, inscrivez-vous aux ateliers d'initiation et aux formations organisées régulièrement.

■ **LE THÉ DES MUSES**
19, rue Sainte-Barbe
✆ **03 88 37 13 77**
www.thedesmuses.com
contact@thedesmuses.com
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 10h à 19h.
Le Thé des Muses, c'est plus qu'un salon de thé, c'est une « maison du thé » où l'on peut à la fois en acheter et en déguster confortablement installé dans un canapé tout en l'accompagnant d'une tranche de gâteau ou de tarte maison. A la carte et à la vente au poids, ce sont plus de 300 références de thé de toutes les couleurs et de toutes les origines qui sont majestueusement exposées dans cet espace calme et reposant. Une très bonne adresse pour le goûter en hiver, pour déjeuner d'un sandwich et se rafraichir avec un thé glacé en été, pour faire cadeau – nombreux services et accessoires en vente – ou tout simplement obtenir des conseils de préparation de ce breuvage millénaire.

Bars, pubs

■ **L'ABATTOIR CAFÉ**
1, quai Charles-Atorffer
✆ **03 88 32 28 12**
abattoircafe@gmail.com
Proche du Musée d'Art moderne.
Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 1h30 ; le week-end de 11h à 4h. Happy hours (17h-20h). Terrasse. Restauration.
Voici un bar au style contemporain et industriel, très accueillant. En hiver, son coin canapés en cuir, ses banquettes, et son grand comptoir en bois surplombé d'un grand tuyau d'aération donnent envie de venir boire un café ou déjeuner d'un burger ou d'une salade. En été, la terrasse où les grandes tables côtoient les plus intimes, est idéale pour boire un verre entre amis. Le tout dans une ambiance joyeuse, où se mélangent étudiants et trentenaires. Les plats (tartes flambées, burgers, spaetzeles, etc.) et planchettes sont simples mais de qualité. Les cocktails sont classiques par contre le choix en bières est conséquent : 12 tireuses et plus d'une trentaine de bouteilles.

Le Roi et son Fou
Café - Brasserie - Casse-croûte


37, rue du Vieil Hôpital
STRASBOURG
Tél. 03 88 23 22 22

■ **LES AVIATEURS**
12, rue des Sœurs
✆ 03 88 36 52 69
www.les-aviateurs.com
contact@les-aviateurs.com
Tram arrêt Broglie
Ouvert tous les jours de 20h à 4h. Restauration de 18h à 22h. Terrasse. Concerts.
Les Aviats traversent toutes les générations. Rares sont ceux qui n'y sont jamais allés. Espace VIP spacieux, suggestions de restauration proposées (hot dogs, bagels, assiettes gourmandes) et belle terrasse. C'est LA référence des bars américains à Strasbourg avec des objets dédiés aux aviateurs disposés un peu partout. Le bar est climatisé, mais l'ambiance est souvent torride. La clientèle est hétéroclite, la musique variée, avec une prédominance pour les années 80 ! Le service est souriant, même en période de grande affluence ! Les Aviats vous proposent des soirées années 50, disco, des concerts de jazz et même des bingos burlesques et des rencontres littéraires…

■ **LE CAFÉ DU THÉÂTRE**
Théâtre national de Strasbourg
1, avenue de la Marseillaise
✆ 03 88 24 88 61
Tram arrêt République
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 23h. Les soirs de spectacle ouverture jusqu'à 1h du matin du lundi au samedi et les dimanches de représentations, ouverture avant, pendant et à l'issue de la représentation. Plat du jour 9,50 €. Formules 11,50 € et 14 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Restauration.
Le Café du Théâtre a ses quartiers dans les murs du TNS et se prolonge par une superbe terrasse arborée. À l'intérieur, ambiance baroque, lumières tamisées, tables rouges et canapés or et noir, pour rappeler que l'on se trouve dans un théâtre. On vient pour boire un verre, un cocktail ou un café, pour un *afterwork* branché, ou pour s'attabler autour d'un plat du jour. De rigueur en hiver, plusieurs soupes ou veloutés vous sont proposés. Pour suivre le calendrier et s'adapter à ce que nos palais désirent, c'est salad'bar en été, avec les légumes du marché. Les amateurs de dédicaces peuvent y rencontrer les comédiens qui s'y retrouvent avant ou après les spectacles.

■ **LE ROI ET SON FOU**
37, rue du Vieil-Hôpital
✆ 03 88 23 22 22
Tout proche de la cathédrale.
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 20h ; le dimanche et les jours fériés à partir de 9h. Chèque Restaurant. Wi-fi. Terrasse. Restauration. Brunch.
Le Roi et Son Fou vous permet de vous attabler tranquillement, à l'écart de l'agitation du centre-ville, sur une superbe terrasse l'été. On y prendra bien volontiers un petit déjeuner copieux à prix raisonnable ou un plat du jour de bonne qualité le midi. Bref, on s'y donne rendez-vous dans la journée quelque soit l'heure, y compris pour l'apéritif ou le *five o clock*, de plus le service est efficace et souriant. L'hiver c'est douillet, et l'on apprécie les larges et confortables banquettes de cuir rouge, et pour les moins frileux on peut s'installer sur la terrasse chauffée ; l'été, elle est inondée de soleil.

■ **SUSPENDERS – CAFÉ BRETELLES**
36, Rue du Bain-aux-Plantes
✆ 09 83 88 16 56
www.suspenders.fr
contact@cafe-bretelles.fr
Ouvert tous les jours de 8h à 18h. Terrasse.
Le Café Bretelles et son petit frère le Suspenders sont de véritables coffee-shops traditionnels. Vous pourrez vous y retrouver pour prendre un petit déjeuner copieux, sucré ou salé, avec des produits frais et de qualité. D'Éthiopie, du Brésil ou encore de Bolivie, choisissez vos grains de café, ils sont tous excellents ! Les thés ne sont pas en reste, non plus. Ces deux incontournables se retrouvent aussi dans les plats du jour, qui changent très souvent et qui sont proposés à des prix abordables. Pour ajouter encore au tableau, l'ambiance est sympathique et le personnel souriant et aux petits soins.

◗ **Autre adresse :** 57, rue de Zurich – Strasbourg (Krutenau)

petit futé
Des guides de voyage sur plus de 700 destinations
www.petitfute.com

VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE POUR L'ACHAT DE TOUT GUIDE PAPIER
Suivez nous sur

■ **LE TIGRE** NOUVEAU
5, Rue du Faubourg National
brasserieletigre@gmail.com
Ouvert du dimanche au mercredi de 7h à 1h30 ; du jeudi au samedi de 7h à 4h. Happy hours. Restauration. Animations.
C'est en 1664 que la brasserie Kronenbourg naît, sous Louis XIV. La Brasserie Le Tigre renaît aujourd'hui de ses cendres avec un tout nouveau concept et se veut un véritable lieu de vie et de rendez-vous. Quatre espaces sont proposés : le bar vintage et son comptoir, le restaurant sous une immense coupole Art déco avec ses plats traditionnels régionaux, la terrasse et le caveau voûté où scènes ouvertes et concerts se succèdent. Vous trouverez ici quatre bières pression Tigre Bock, et vous ne les trouverez qu'ici ! Brassées sur place, elles sont la Tigre IPA (6,4 %/vol.), la Tigre Bock Hefe Weissen (5,5%), la Tigre Bock non filtrée (5 %) et la Tigre Bock de saison (5,5 %).

Bowlings

■ **BOWLING DE L'ORANGERIE**
Parc de l'Orangerie ✆ 03 90 41 68 00
www.jardinorangerie.fr
contact@jardinorangerie.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 13h30 à 2h ; le vendredi et le samedi de 10h à 3h ; le dimanche de 9h à 3h.
Profitez d'un moment de détente autour des 24 pistes de bowling, au calme en journée et un peu plus gaiement le soir : pistes et boules phosphorescentes, avec de la musique en fond sonore. Des écrans plasma géants, au-dessus des pistes, diffusent des clips, des matchs de foot, de rugby… Vous trouverez ici aussi un club de billard de plusieurs types (américain, pool, snooker). Des formules conviviales comme « croque-bowling » et « tournoi apéro » vous permettent de vous restaurer sur place sans trop dépenser, car les prix sont quand même assez élevés. Petit bémol pour la proximité avec les autres pistes. Vous aurez l'impression de jouer avec vos voisins.

Emplettes

■ **LA BOÎTE À BOUGIES**
4, rue du Sanglier ✆ 03 88 32 05 62
www.laboiteabougies.fr
Tram arrêt Broglie.
Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le samedi de 9h30 à 13h et jusqu´à 19h. Ouvert le dimanche (en période de Marché de Noël).
Répartie sur une surface de 200 m², La Boîte à Bougies est la plus grande boutique de l'enseigne en Europe. Vous pouvez y acheter des bougies de toutes les formes, toutes les couleurs et toutes les tailles à des prix variés. Des bougies parfumées, chauffe-plats ou simplement décoratives sont aussi proposées. Vous trouverez bien entendu des bougies plus classiques et traditionnelles comme des cierges pour les cérémonies : baptêmes ou communions… De nombreux objets vous permettent également de mettre vos bougies en valeur ; lanternes, bougeoir en verre ou diffuseur de parfum. Idéal pour sublimer votre intérieur et instaurer une ambiance chaleureuse durant les fêtes.

■ **BRETZEL AIRLINES**
2, rue du Parchemin ✆ 03 88 36 57 68
www.bretzelairlines.com
Tram arrêt Broglie.
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 19h. Boutique en ligne. Ouvert le dimanche (en décembre).
Embarquez à bord de l'univers alsacien et festif de Bretzel Airlines, la marque alsacienne de T-shirts et cadeaux qui fait le buzz, créée en 2006 par deux frères strasbourgeois. La boutique propose de bonnes idées cadeaux pour les alsaciens de souche ou de cœur comme de nombreux T-shirts aux visuels créatifs et humoristiques ou encore des souvenirs décalés (mugs, tabliers, chopes à bière…) ! L'univers graphique, fait référence aux clichés régionaux ou détourne à la mode alsacienne des logos bien connus dans toutes ses collections. Décomplexée et farfelue, l'Alsace s'affiche donc désormais avec humour et à petits prix à travers des créations uniques !

▸ **Autre adresse :** 39, rue des Clefs 68000 Colmar

■ **LE COMPTOIR DU CIGARE**
14, rue du Vieux-Marché-aux-Poissons
✆ 03 88 32 60 68
www.lecomptoir-ducigare.fr
contact@lecomptoirducigare.fr
Bus arrêt Ancienne Douane.
Ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés de 10h à 21h.
Si vous cherchez un cigare d'exception, c'est ici à Strasbourg et pas ailleurs. La boutique propose une superbe cave à cigares au sous-sol de son débit de tabac mais aussi des étuis en cuir, pochettes humidifiées, briquets, zippos, cendriers… Cette cave est la plus importante de France en nombre de références (environ 400), avec des inédits (comme le Pitt Bull créé par un parisien), et des terroirs confidentiels, de toutes provenances et dans tous les modules (au détail ou en coffret). Les amateurs de pipe seront tout autant satisfaits et trouveront une centaine de références en tabac, avec des éditions limitées (Peterson, Samuel Gawith), et des pipes bien choisies (Chacom, Savill).



■ **HANSSEN ET GRETEL**
7, rue du Chaudron
✆ 03 88 38 31 62
Dans le secteur Carré d'Or
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h.
Des centaines d'objets emplissent cette belle boutique ! C'est une véritable caverne aux trésors, où vous trouverez de magnifiques produits de qualité. Originaux, typiquement alsacien… Ici, l'artisanat est privilégié. Et comble de l'originalité, sur les poteries de Soufflenheim, les dessins sont réalisées sur mesure. Vous trouverez aussi des textiles : Isabelle confectionne toutes les nappes vendues en magasin. Du cousu main ! Modulables en fonction de vos envies. Et si vous voulez faire vos propres créations, des stages d'atelier de couture sont également proposés. La particularité du magasin est de proposer des produits 100 % locaux, et on aime beaucoup cela.

■ **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. Large gamme de tarif.
Strasbourg au mois de décembre, c'est avant tout les décorations féériques, les illuminations colorées, les ruelles qui fleurent bon le vin chaud et le pain d'épices… et si c'était Noël tous les jours ? C'est le pari de cette boutique de la Petite France dans laquelle touristes et amoureux des fêtes retrouvent tout ce qui fait le charme d'un Noël alsacien, un moment vraiment magique : décorations pour le sapin en dentelle, petits sujets en bois peints à la main, crèches en bois de toutes les tailles et en forme de tours qui tournent sous l'effet de la chaleur des bougies (on les surnomme les pyramides de Noël), des santons, des boules en verre et une foule de petits objets charmants et indispensables pour un Noël comme on les aime. En juillet comme en décembre, l'ambiance est là, on ne s'en lasse pas…

■ **LA NOUVELLE DOUANE**
1A, rue du Vieux-Marché-aux-Poissons
✆ 03 88 38 51 70
www.lanouvelledouane.com
info@lanouvelledouane.com
Bus arrêt Ancienne Douane.
Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 19h30 ; le samedi de 8h à 18h30.
Vingt-deux producteurs alsaciens se sont associés pour créer leur propre point de vente directe, en plein centre-ville. Fruits et légumes de saison (bio ou pas), viandes, charcuterie, produits laitiers, vins et même escargots ! Le choix est vaste et les prix sont plus élevés qu'en supermarché mais loin d'être prohibitifs. L'espace est divisé en pôles et la circulation entre les rayons plutôt fluide, même quand il y a foule. La Nouvelle Douane se démarque aussi par le personnel constitué d'agriculteurs donnant quelques heures par semaine à la coopérative. L'occasion de discuter avec eux de leurs produits et de leur soutirer quelques bonnes recettes, également proposées sur le site internet.

■ **LE PETIT ALSACIEN**
15, rue du Maroquin ✆ 03 88 23 19 96
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 19h. Pour tous les budgets.
Dans la rue la plus pittoresque de Strasbourg, se niche un petit magasin de souvenirs un peu à part puisqu'il met à l'honneur des T-shirt rigolos et décalés très tendance. Cette partie textile de la boutique est très achalandée : toute la famille peut y trouver son compte, des enfants aux grands-parents… et même les tout-petits puisqu'il y a aussi des chaussons et des grenouillères tout aussi humoristiques ! Pour le reste, on retrouve un large choix en produits typiques d'Alsace : des tasses, des cigognes, des sets de table, des nappes, des magnets, des cartes postales, des tabliers de cuisine… à ramener impérativement dans vos bagages pour offrir et en souvenir de Strasbourg !

■ **POTERIE D'ALSACE**
3, rue des Frères ✆ 03 88 32 23 21
www.poterie-alsace-strasbourg.eu
Tram arrêt Broglie
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 10h à 19h. Ouvert le dimanche (uniquement en décembre). Tous les budgets.
À quelques pas de la cathédrale, Poterie d'Alsace qui existe depuis 1860 est tenu par Hélène, spécialiste de la poterie alsacienne. Faïence, terre cuite, grès émaillé, grès au sel, elle vous explique les différentes techniques utilisées par les artisans potiers de Betschdorf et de Soufflenheim chez qui elle sélectionne les plus beaux objets. 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 *baeckeoffes* pour cuisiner alsacien. Les poteries sont signées des meilleurs artisans (Friedmann, Ludwig, Greiner ou Remmy pour ne citer qu'eux). Ramequins, saladiers, bols, coquetiers, plats de présentation, plats à cake, compotiers et vases se déclinent dans des motifs traditionnels.

Panier gourmand

■ **LA BOUTIQUE DU GOURMET – GEORGES BRUCK**
26, rue des Orfèvres ✆ 03 88 32 00 04
www.bruck-foiegras.com
info@bruck-foiegras.com
Tram arrêt Broglie
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h. Ouvert le dimanche (uniquement en décembre).
Créateur de foies gras depuis près d'un siècle et demi, de père en fils, les Bruck continuent à perpétrer cette tradition alsacienne dans le magnifique Carré d'Or de Strasbourg. Depuis cinq générations, la fabrication du foie gras est traditionnelle : Foie gras truffé de Strasbourg, frais, mi-cuits, en conserve, cuits au torchon, terrines en porcelaine décorées, la qualité est toujours au rendez-vous. Leurs produits font le tour du monde et se retrouvent sur les tables des plus grands hôtels et restaurants de tous les continents. La boutique propose aussi des paniers et des coffrets garnis ainsi qu'une sélection de vins et d'eaux-de-vie d'Alsace.

En visite à Strasbourg ?

Vous voulez continuer à vous promener sans avoir les bras chargés ?



Recevez vos achats de produits frais et locaux

DIRECTEMENT À VOTRE HÔTEL

Fruits et légumes, Boucherie, Charcuterie, Produits laitiers, Poisson, Fromage

LA NOUVELLE DOUANE
Vente directe – Fermes d'Alsace

1A rue du Vieux Marché aux Poissons - STRASBOURG

03 88 38 51 70 - info@lanouvelledouane.com - www.lanouvelledouane.com

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI de 9h30 à 19h30 / SAMEDI de 8h à 18h30

Ne pas jeter sur la voie publique - Conception graphique : Julien JEANVOINE

BUNKER COMESTIBLE
8, rue du Rempart
✆ 07 82 85 71 55
http://bunkercomestible.com
contact@bunkercomestible.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 14h.
Le Bunker Comestible est une micro-ferme maraichère située derrière la gare de Strasbourg. La start-up strasbourgeoise Cycloponics a décidé de réhabiliter des sites urbains abandonnés en écosystèmes agricoles afin de favoriser la vente directe. Des dizaines de variétés de micro-pousses (de tournesols, de moutarde, de cressons), de champignons, d'herbes aromatiques et d'endives sont produites sans traitements chimiques toute l'année dans cette ancienne poudrière construite en 1878 par les allemands. Tout est cultivé avec un seul objectif : des papilles satisfaites sans abîmer la planète. Réservation de paniers sur Internet ou par téléphone (composés selon vos envies et les saisons).

CHOCOLAT NOISETTE
18, rue du Faubourg-de-Pierre
✆ 03 88 22 62 38
choco.noisette@free.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.
Une boutique familiale où la tentation est 100 % pur beurre de cacao ! Tablettes de chocolat blanc noir ou lait, chocolats sans sucre, pâtes à tartiner… Vous trouvez aussi de magnifiques animaux tout en chocolat très minutieusement réalisés. Pour les fêtes de fin d'année, venez vous-même choisir les chocolats qui rempliront votre calendrier de l'avent. Le tout fait maison, bien entendu, et à base de produits irréprochables. Vous pouvez observer le maître chocolatier, Jean-Pierre Mallette, à l'œuvre au cœur de son atelier ouvert derrière le comptoir où officient les vendeuses. L'été, venez succomber aux délicieux sorbets faits maison (gingembre, kiwi, praliné noisette, griotte…).

Autre adresse : 92, Grand-Rue, Strasbourg.

CHEZ CHRISTIAN CHOCOLATIER
10, rue Mercière
✆ 03 88 22 12 70
www.christian.fr
commande@christian.fr
Tram arrêt Langstross Grand Rue.
Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 18h.
Depuis 1960, travail et passion sont deux atouts majeurs de cette chocolaterie exceptionnelle où les meilleurs crus du terroir se retrouvent parmi une gamme de produits originale. Chocolat d'origine vénézuélienne Del Lago, malgache Sanbirano, au maltitol (sans sucre) : les produits sont uniques et sauront satisfaire la curiosité des passionnés de chocolat. Les tablettes sont fabriquées maison dans de sublimes présentations et avec des fèves de cacao issues du commerce équitable (une dizaine d'origines différentes). La boutique propose aussi une large gamme de pralinés et de très bonnes pâtisseries. L'atout phare ? Tous les sens sont en éveil et tout est « fait main » !

Autre adresse : 12, rue de l'Outre, Strasbourg ✆ 03 88 32 04 41

LA CLOCHE À FROMAGE
32, rue des Tonneliers ✆ 03 88 52 04 03
www.fromagerie-tourrette.com
tourrette@cheese-gourmet.com
Tram arrêt Langstross Grand Rue
Ouvert le lundi de 10h à 12h15 et de 14h30 à 19h ; du mardi au vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 8h à 18h30.
On ne présente plus La Cloche à fromages, fournisseur officiel des amoureux de fromages, de raclette, de fondue savoyarde ou encore de tartiflette. Vous disposez dans cette petite boutique d'un large choix de fromages à pâte molle, dure, pressée ou cuite mais aussi des fromages de chèvre et de brebis… Un étalage qui donne envie de tout goûter. Le personnel accueillant saura vous donner l'envie de revenir. Les prix ne sont pas excessivement supérieurs à ceux pratiqués en supermarché. Évidemment, la maison prépare des plateaux sur demande. Il est également possible de visiter l'impressionnante cave d'affinage de l'entreprise familiale, située au marché gare, sur demande.

Autre adresse : 4, rue du Noyer ✆ 03 90 20 46 50.

ÉPICERIE OH
7, rue de la Brigade Alsace-Lorraine
✆ 03 88 22 24 23
www.epicerie-oh.com
contact@epicerie-oh.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h30. Fermeture à 19h le samedi.
Bienvenue chez les « épiciers curieux » ! Voici déjà 3 ans qu'Olivia et Hugo animent avec passion leur épicerie à l'ancienne spécialisée dans les produits d'Alsace et d'ailleurs soigneusement sélectionnés auprès de petits producteurs amoureux des bonnes choses. Ici, pas question de production industrielle : l'accent est mis sur la fraîcheur, la qualité, la traçabilité et, bien sûr, la gourmandise ! Foie gras, terrines et caviar, charcuteries, plats cuisinés… L'Épicerie Oh fait partie des trop rares commerces de proximité à proposer des services innovants de commande et de vente en ligne (Click & Collect, paniers bio, livraison à domicile, etc.).

FRICK LUTZ
16, rue des Orfèvres
✆ 03 88 32 60 60
www.frick-lutz.fr
contact@frick-lutz.fr
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au vendredi de 8h à 19h ; le samedi de 8h à 18h30.
En Alsace on ne plaisante pas avec la charcuterie et la boucherie ! Fondée en 1830, c'est une adresse de référence dans la région ! Côté charcuterie : pâtés maison, knacks, chapelets de saucisses, jambons, saucissons et boudins, saucisses à croquer font saliver sur les étals où ils sont artistiquement alignés… Côté boucherie : agneau du Limousin, veau fermier, carpaccio fondant, brochettes estivales, tartare minute, fondue bourguignonne… On vous tranche avec une dextérité confondante ! Pour garnir vos cabas et accompagner vos viandes, un rayon épicerie fine et un choix de vins. Enfin, vous trouverez des plats traiteurs à emporter ou livrables à domicile pour vos cocktails et réceptions.

Autres adresses : 20, rue d'Austerlitz • 3, place de l'Île-de-France – Meinau • 44, Grand-Rue – Dorlisheim • 8, route de Lyon – Illkirch

LE GLACIER FRANCHI
5, rue des Francs-Bourgeois ✆ 03 88 23 16 15
Tram arrêt Langstross Grand Rue

Ouvert le dimanche et le lundi de 13h à 19h. Basse saison : du mardi au samedi de 8h à 19h. Glace en barquette (9,50 € le demi-litre).
La réputation de Franchi, artisan glacier de père en fils depuis 1934, n'est plus à faire tant ses glaces régalent les Strasbourgeois de génération en génération. Succès oblige, il faut souvent faire la queue les beaux jours venus. Ceux qui privilégient une place sur la terrasse ensoleillée peuvent déguster une coupe glacée – belle et délicieuse – ou une crêpe avec un café. Outre les boules en cornets et les pots, il est possible d'acheter la glace en barquette et de commander des desserts pour les grandes occasions festives ou familiales. Franchi est également présent dans le parc de l'Orangerie et aussi au parc du Contades. Régalez-vous, sans modération !

L'ONCLE D'ALSACE
20, place de la Cathédrale
Tram arrêt Broglie.

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.
Les anciens rayonnages de la regrettée bibliothèque Gangloff sont toujours présents et servent dorénavant à mettre en avant les produits locaux : ballotins de chocolats, boîtes à gâteaux garnies, coffret de confitures (questche, mirabelle, rhubarbe…), meringuettes, condiments, nouilles, foie gras et terrines mais aussi nappes, torchons et accessoires pour la table, quelques articles de vaisselle et des ouvrages signés Hansi. Devant la boutique, quelques portants proposent des cartes postales authentiques ainsi que des peluches et des souvenirs traditionnels.

LA MAISON DU LECKERLIS
23, rue du Maroquin ✆ 03 88 32 50 05

Ouvert tous les jours de 10h à 19h.
Ce magasin, idéalement situé près de la Cathédrale, est spécialisé dans le pain d'épices, et tous les éléments qui vont autour ! Bols et tasses pour contenir vos boissons chaudes, plats à gâteau pour mettre en valeur les douceurs, et toute une belle décoration autour du Manele. Et bien sûr différentes sortes de pain d'épices. Vous avez envie de vous lancer et d'essayer de confectionner votre propre pain d'épices ? Cela tombe bien, la maison du Leckerlis vend aussi des préparations pour réaliser cette délicieuse douceur. Passez-y, pour faire un tour, et découvrir toutes ces douceurs ! La boutique est typiquement alsacienne et la décoration de bon goût.

NAEGEL PÂTISSIER-TRAITEUR
9, rue des Orfèvres ✆ 03 88 32 82 86
www.maison-naegel.com
info@maison-naegel.com
Tram arrêt Broglie.

Ouvert du mardi au jeudi de 8h30 à 18h30 ; le vendredi et le samedi de 8h à 18h30.
A quelques pas de la cathédrale, au cœur du Carré d'or, l'enseigne Naegel brille de mille feux grâce à Pierre Naegel qui perpétue la tradition de trois générations de maîtres pâtissiers. Dès la porte passée, une magnifique palette de couleurs s'offre à vous. Le choix est vaste et offre un véritable régal pour les yeux et les papilles. Fraisier, trois rivières, plénitude, torche aux marrons, mikado, tartelettes aux fruits, vacherin, craquelin, kougelhopf sont quelques-uns des délices confectionnés. A Noël, prenez le temps de vous arrêter devant les magnifiques décorations qui embellissent encore plus les sublimes façades et laissez-vous tenter par les bûches glacées !

MON ONCLE MALKER DE MUNSTER
4, place de la Grande-Boucherie
✆ 03 69 96 76 28
www.malker.fr – contact@malker.fr

Ouvert tous les jours de 10h à 19h.
Vous êtes de passage dans la ville et vous souhaitez ramenez des souvenirs gastronomiques, mais vous ne savez où vous adresser, ni où trouver de bons produits, sans courir dans tout Strasbourg ? C'est dans cette boutique, proche de la cathédrale, qu'il faut vous rendre. Ici, vous trouverez de quoi faire un savoureux repas typique. Charcuterie, munster, bocaux de baeckehof et de choucroute… Ainsi que des vins, alsaciens bien sûr, des bière du terroir, et un whisky alsacien (eh oui cela existe !). Plus soft, des sirops et produits à base de lait sont également proposés. Si vous le souhaitez, les produits alimentaires sont emballés sous vide, gratuitement. Idéal pour un transport sans odeur.

PAIN D'ÉPICES – MIREILLE OSTER
14, rue des Dentelles ✆ 03 88 32 33 34
www.mireille-oster.com
mireilleoster@hotmail.fr
Tram arrêt Langstross Grand Rue

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.
On ne présente plus Mireille Oster et ses pains d'épices généreux, dont les recettes lui ont été dictées par ses voyages, son amour des épices et la transmission d'un savoir familial depuis 1933. Découvrez ces produits traditionnels de Noël, et dont les saveurs vous entraînent sur les routes du Sud, de l'Orient ou encore dans la forêt voisine ! Ici, leurs noms sont évocateurs : Nuit de Chine, Pain de Soleil ou encore Pain des Anges. On retomberait presque en enfance. Encore mieux, la boutique vend aussi des livres de recettes sur le pain d'épice. Enfin, pendant le marché de Noël, vous trouverez un petit chalet avec toutes ces adorables douceurs.

PÂTISSERIE THIERRY MULHAUPT
18, rue du Vieux-Marché-aux-Poissons
✆ 03 88 23 15 02
www.mulhaupt.fr – info@mulhaupt.fr

Ouvert du mardi au jeudi de 8h45 à 12h15 et de 13h30 à 18h30 ; le vendredi de 8h30 à 12h15 et de 13h30 à 18h30 ; le samedi de 8h30 à 18h30 ; le dimanche de 8h30 à 12h.
Thierry Mulhaupt, artiste chocolatier depuis 1991 à Strasbourg, nous surprend chaque année avec ses nouvelles créations : ses alliances subtiles et surprenantes. Chocolat citron vert basilic, blanc à la fleur de sel et au sésame ou encore aux fruits de la passion. Difficile de ne pas succomber aux ganaches toutes aussi tentantes, à la truffe, au piment d'Espelette, à la rose… Chaque année au moment des fêtes, on s'arrache les bûches de Noël et notamment les séries limitées ! Si par malheur il n'y avait plus rien dans les vitrines, un kit « bûche prête à assembler » en quinze minutes avec tous les ingrédients est disponible. Le plus ? Une carte qui change selon les saisons.

Autres adresses : 5, rue du Temple-Neuf, Strasbourg • 6, place de l'École, Colmar.

■ **SALON DE THÉ HEILIGENSTEIN**
20, rue Kuhn ✆ 03 88 32 01 86
www.patisserie-heiligenstein.fr
stephane.heili@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 18h45 ; le samedi de 7h à 18h. Boutique.
Depuis 1966, la pâtisserie Heiligenstein régale une clientèle fidèle de tous les horizons grâce à ses cafés, à la fois doux et chauds, servis accompagnés de délicieuses viennoiseries, faites maison bien entendu. Vous pouvez également déjeuner un plat du jour copieux et succulents. Les recettes sont simples mais parfaitement réalisées : quiches, salades composées… et chocolats pour le goûter ou fruits de la passion, entremets aux fruits, glacés ou non, pâtisseries ou macarons. A tester également : la pâte à tartiner noisette-chocolat, faite maison et garantie sans huile de palme. Difficile de ne pas se laisser tenter tant les produits ont l'air appétissants.

Vins et alcools

■ **BRASSERIE ARTISANALE PERLE**
11, rue de l'ardèche ✆ 06 89 84 30 41
www.biereperle.com
christian@biere-perle.com
Ouvert le jeudi et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 13h.
À l'origine, les bières Perle proviennent d'une ancienne brasserie alsacienne basée à Schiltigheim qui a vu le jour en 1882. Mais en 1971, cette dernière est fermée. Il faut alors attendre 2009 pour que la fameuse bière réapparaisse grâce à Christian Artzner. Basée cette fois à Strasbourg, vous pouvez retrouver la marque sous différentes déclinaisons, les bières phares Perle Pils, Perle IPA ou encore la blanche. Un goût excellent et surtout des saveurs surprenantes en effet le brassage au jus de raisin d'Alsace. Le personnel est passionné et partage son amour pour la bière. En prenant rendez-vous, vous pourrez venir visiter la brasserie. Une visite virtuelle est aussi possible via Internet.

■ **CAVE HISTORIQUE DES HOSPICES DE STRASBOURG**
1, place de l'Hôpital ✆ 03 88 11 64 50
www.vins-des-hospices-de-strasbourg.fr
Tram : arrêt Porte de l'Hopital.
♿
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h30.
La Cave Historique des Hospices de Strasbourg a été créée en 1395, dans le but de participer à l'autosuffisance alimentaire de l'institution. C'est un lieu exceptionnel, tout à l'entrée des Hospices Civils, qui nous rappelle l'époque où une bonne alimentation et un peu de vin apaisaient la soif et les peines des miséreux qui venaient se faire soigner. Depuis 1994, la Cave fonctionne en partenariat avec des vignerons Alsaciens, qui mettent une partie de leur récolte, sélectionnée au cours de dégustations à l'aveugle, à élever dans les futs historiques de la cave. 15 000 bouteilles sont ainsi labellisées chaque année par les Caves Historiques des Hospices Civils, le nom du producteur figurant sur un cartouche. Les bénéfices réalisés sont reversés intégralement aux Hôpitaux Universitaires de Strasbourg. Il est possible, ici, de faire une bonne action en achetant du vin ! Les prix sont très raisonnables. La cave abrite également des chefs-d'œuvre de la tonnellerie et un vin de 1472, le plus vieux vin au monde conservé en tonneau, transféré le 21 janvier 2015 dans un nouvel écrin, belle œuvre de tonnellerie réalisée par la tonnellerie Radoux !

■ **LE THÉÂTRE DU VIN**
2, rue du Marché Gare
brasserieletigre@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19h30. Caviste. Un millier de références d'Alsace et d'ailleurs.
Christophe Lasvigne, à la tête du Théâtre du vin, une cave implantée au Marché Gare. Le décor est moderne et chaleureux. Pour appuyer le style, 150 pieds de vigne ont été plantés devant le théâtre, dans un jardin didactique. Ce temple du vin propose pas moins de 1 500 références, dont la majorité sont des vins français. Une classification, basée sur le jeu des 7 familles, permet une approche ludique des différents nectars. Les sommeliers, compétents, sont à votre écoutent pour vous aider à trouver le nectar que vous recherchez. Si le vin est votre passion, vous pourrez adhérer au club de L'Hydropathe pour devenir un amateur confirmé. Le plus : différentes gammes d'animations proposées.

◗ **Autre adresse :** Dans le magasin Grand Frais. Zone d'activités Ouest – RN 83 à Fegersheim – ✆ 03 88 25 75 58

Dans les environs

Blaesheim

LA GRANGE DU GLOEKELSBERG
21, rue du Maréchal-Foch
✆ 03 88 68 93 31
reservation@gloeckelsberg.fr
♿
Ouvert toute l'année. Le dimanche, le lundi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Ouvert les veilles des jours fériés. Réservation impérative. Carte : 17 € environ (plat de 7,90 € à 15,90 €). Menu enfant : 6,70 €. Au déjeuner : uniquement des tartes flambées. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (capacité d'accueil importante). Terrasse.
C'est dans une ancienne grange, chaleureusement aménagée avec des objets d'antan, que vous vous installerez pour déguster de bons petits plats. Le cuisinier propose une cuisine traditionnelle faite avec des produits régionaux de qualité. Ici vous pourrez déguster des tartes flambées dont la pâte est pétrie le jour même et cuites au feu de bois. Ne manquez pas de goûter le jarret grillé au feu de bois, la joue de cochon vinaigrette ou les fameux *dampfnudle*. Des plats concoctés comme chez votre « mamema »… Le tout accompagné de vins de qualité à prix abordable, à moins que vous ne préfériez le jus de pomme artisanal (et local). On aime la cuisson au feu de bois et les plats vraiment copieux.

■ **HOTEL RESTAURANT AU BŒUF*****
32, rue du Maréchal-Foch
✆ 03 88 68 68 99
www.hotel-au-boeuf.com
contact@hotel-au-boeuf.com

Qualité Tourisme. Logis (3 cheminées). 22 chambres (dont 2 chambres équipées pour personne à mobilité réduite). Chambre double de 69 € à 99 € ; suite à partir de 119 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet. Lit supplémentaire : 15 €. Parking inclus. Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans dans la chambre des parents. Tarif spécial entreprises. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (formule midi 11,90 €). Tv satellite.
Cet hôtel-restaurant est niché dans le charmant village de Blaesheim, au cœur du vignoble alsacien. L'hôtel Au Bœuf propose différentes catégories de chambre : il y en a pour tous les goûts. Deux chambres sont équipées pour les personnes à mobilité réduite. Un espace est réservé pour les plus jeunes, avec des jeux adaptés à tous les âges. L'hôtel-restaurant Au Bœuf offre 5 salles de séminaire, équipées, modulables et adaptables à tout type de manifestation. Et si vous séjournez à l'hôtel, vous n'aurez pas besoin de chercher un restaurant, celui de l'hôtel propose des plats régionaux et sa carte des vins en séduira plus d'un. Les produits régionaux au restaurant et au buffet du petit déjeuner

■ **CAMPING (G.C.U.)**
Rue de la Montagne ✆ 03 88 68 63 16
www.gcu.asso.fr
gcu@gcu.asso.fr

Fermé de juin à septembre. Réservation recommandée. Terrain de 80 ha. 50 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 10,30 € à 13,74 €. Membre de la Fédération des Campeurs, Caravaniers et campingcaristes FFCC. Jeux pour enfants. Excursions (cyclotourisme, randonnée pédestre).
Dans un cadre bucolique et verdoyant, au sommet de la colline du Gloeckelsberg (altitude 200 m), vous pourrez vous délasser et vous déconnecter de la vie trépidante. Le camping est bordé de haies. Les emplacements de 90 m² sont de forme rectangle. Le centre du village est à peine à 10 min à pied. Et comme en plus Blaesheim est situé sur la route de la choucroute, de belles visites au cœur du terroir et de belles découvertes alsaciennes sont possible. Côté sport, une piscine se situe à 5 km, cyclotourisme, randonnée pédestre… L'endroit est situé sur le haut de la colline, à l'écart des habitations dans un cadre de verdure, avec des sentiers de balade.

Breuschwickersheim

■ **AU LION**
33, rue Principale
✆ 03 88 96 64 10
www.restaurant-au-lion.fr

Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Fermé lundi soir et mercredi. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 12 € (buffet d'entrée + plat, ou plat + dessert). Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes environ). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Animations.
Dans cette winstub, le style est préservée. La salle tout en bois est joliment décorée. La carte est plutôt restreinte et propose des plats régionaux, mais aussi quelques originalités, telles que la gardiane de taureau ou le filet de canette à l'orientale. Le buffet d'entrée est très bien fourni : on se laisse aisément tenter. Le soir, vous pourrez déguster diverses formules et recettes de tartes flambées.
Le chef organise également des week-ends à thème (pot-au-feu, baeckeofe). Tous les vins sont disponibles au verre et proviennent de domaines régionaux. L'aménagement dans la cour permet d'augmenter la capacité du restaurant et de recevoir les grands groupes.


© MARIE CATHERINE ACH

Le château fort de Breuschwickersheim.

■ **FERME MARTZLOFF**
51, rue Principale ✆ 03 88 96 02 89
www.fermemartzloff.com
ferme.martzloff@gmail.com

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 56 € à 75 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Parking fermé inclus. 2 gîtes de 400 € à 560 € / sem. selon saison et occupation. Chèque Vacances. Wi-fi. Tv satellite. Vue sur le château du village datant du XII[e] siècle.
De l'ancienne ferme familiale du XVIII[e] siècle, il ne reste que quelques poules et deux chats. Rénovée avec goût par Christiane et Pascal Weimer, ce gîte fait également chambres d'hôte. Les pièces sont lumineuses et disposent d'une salle de bains et d'une kitchenette. Au petit déjeuner, vous vous régalerez des confitures faites maison, accompagnées de pain et viennoiseries variées. L'hiver, un feu de cheminée flambe dans la salle à manger, où vous vous installerez pour déjeuner. Le calme de ce village typique et la vue sur le jardin et le château voisin vieux du XII[e] siècle sont remarquables. Le jardin est aménagé (boulodrome, terrain de foot, ping-pong, barbecue et une piscine sécurisée).

Entzheim

■ **HÔTEL LE PÈRE BENOÎT*****
34, route de Strasbourg ✆ 03 88 68 98 00
www.hotel-perebenoit.com
resa@hotel-perebenoit.com

Promotion spécial week-end. 60 chambres (dont 6 chambres triples). Chambre simple de 79 € à 99 € ; chambre double de 85 € à 115 € ; chambre triple de 96 € à 127 €. Petit déjeuner buffet : 9 €. Parking fermé inclus. Petit déjeuner gratuit pour les moins de 6 ans. Chèques non acceptés. American Express. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite.
L'hôtel est aménagé dans une ferme du XVIII[e] siècle avec colombages, balcons fleuris en été avec de magnifiques géraniums, et une superbe fresque sur la façade. Il est idéalement situé dans un cadre de verdure, à quelques minutes à pied du plan d'eau communal. Comble du bien-être : les salles de bains de la catégorie supérieure disposent d'une baignoire balnéo**.** Et si vous avez une petite faim, le restaurant Steinkeller, situé dans l'établissement, propose une cuisine alsacienne traditionnelle, à base de produits locaux. Il dispose de quatre salles, dont l'une dans un caveau. Au petit déjeuner, vous pourrez déguster des viennoiseries et confitures faites maison

Eschau

■ **ABBATIALE SAINT TROPHIME**
Association Les amis du Jardin Monastique
Rue de la 1re-Division-Blindée
✆ 03 88 64 20 74 – ddzachary@yahoo.fr

Gratuit. CB non acceptée. Visite guidée (gratuites : premiers et derniers dimanche du mois de juin à septembre à 14h).
Eschau fut pendant 750 ans (770-1525) le siège d'une communauté de Bénédictines. En 1143, sur cette « Route Romaine » un hôpital pour pèlerins fut fondé. Rénovée en 996, cette abbatiale romane est l'un des plus beaux exemples en Europe de la basilique à transept bas de l'époque carolingienne-ottonienne. A gauche de la croisée du transept, un sarcophage en grès renferme les reliques de sainte Sophie. Admirer des statues de saints, certaines datent de 1500. Des dalles funéraires et des vitraux datant du XIX[e] siècle. Un jardin monastique a été aménagé en face de l'abbatiale. Des fiches d'information sur l'histoire de cet édifice sont disponibles en accès libre, dans l'abbatiale

■ **COUR DU CHARBONNIER**
2, rue du 27-Novembre ✆ 03 88 64 25 53
Fermé du 1[er] octobre au 31 mai. Ouvert le mercredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit. Visite guidée.
Retracer l'histoire des vieux métiers du siècle dernier… Tel est l'objectif de Pierre Schaeffer, charbonnier à la retraite. Il a décidé d'ouvrir ses portes chaque été. Pendant trois mois, des visiteurs viennent découvrir des objets qui, soit éveilleront des souvenirs pour les plus âgés, ou bien de la curiosité pour les plus jeunes. Ici, vous trouverez de tout, allant de la batteuse des années 1950, à la pompe à bras utilisée au XIX[e] siècle par les pompiers, en passant par une ruche en osier… Et Pierre Scheffer, en passionné, saura vous expliquer leur utilisation et vous raconter de nombreuses histoires à leur sujet.

■ **JARDIN MONASTIQUE**
En face à l'église abbatiale
Rue de la 1ère-Division-Blindée
✆ 03 88 64 20 74 – www.alsace-jardins.eu
ddzachary@yahoo.fr

De juin à septembre, samedi et dimanche de 14H30 à 18H. Gratuit. Visite guidée (dimanche à 15h). Animations.
Ce jardin monastique a été reconstitué sur le terrain jouxtant le presbytère, face à l'abbatiale romane. Dans un espace de 10 ares organisé en damiers, il présente près de 400 plantes répertoriées dans les domaines de la pharmacopée. Celles-ci sont d'origine médiévale ou actuelle. Ce site est référencé dans le réseau Jardin d'Alsace et labellisé « Jardin remarquable ». A visiter au cours des différentes saisons, pour découvrir son trésor médicinal et voir s'épanouir les fleurs. Il comblera les botanistes et les historiens. Des animations sont organisées tout au long de l'année. Le plus ? Les bénévoles donnent des explications le dimanche après-midi. Petit bémol pour les horaires d'ouverture.

■ **HÔTEL-RESTAURANT AU CYGNE****
38, rue de la 1ère-Division-Blindée
✆ 03 88 64 04 79 – cygne-eschau.com
info@cygne-eschau.com

Accueil jusqu'à 23h. 24 chambres (groupes jusqu'à 55 personnes). Chambre double à partir de 80 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Parking inclus. Gratuit pour les moins de 12 ans. Animaux acceptés (5 € par jour et par animal). Wi-fi gratuit. Restauration.
Membre du réseau Logis de France, l'hôtel-restaurant Au Cygne est un charmant petit établissement, situé à dix minutes de Strasbourg. Il est proche de différents Golfs. Thierry et Frédérique Bouyoud vous accueillent dans un ancien corps de ferme. Entièrement rénovées en 2015, le décor des chambres est simple mais beau. Les chambres sont spacieuses. C'est un charmant hôtel, bien que les prix

soient plutôt élevés. Vous pouvez vous restaurer dans une salle au plafond magnifique ou sur la terrasse verdoyante et ombragée. La cuisine servie est traditionnelle et savoureuse. Le service est attentionné, c'est appréciable. Vous pouvez aussi y déguster une glace ou une pâtisserie l'après-midi

■ **TERRE DE LUNE**
20, rue des Fusillés Marins ✆ 03 88 64 14 45
terre-de-lune@orange.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 19h ; le samedi de 9h à 18h.
Dès que vous entrez dans la cour de cette ferme, aménagée en atelier-exposition, vous avez l'impression d'accéder à la caverne d'Ali Baba. Ici, se côtoient de belles poteries, de superbes bijoux, de la décoration de tous styles mais surtout alsacienne et des céramiques originales. A l'intérieur, vous découvrirez un choix de confitures et de chocolats faits maison. A l'atelier, Christiane Meder-Come, potière-céramiste, ne cesse de fabriquer de nouvelles créations. Tandis qu'à la cuisine, c'est Francis Come, chocolatier, qui œuvre. Un grand choix d'idées cadeaux. La gamme de prix est plutôt élevé, mais vous trouverez des objets à tous les tarifs.

Fegersheim

■ **AUBERGE DU BRUCHRHEIN**
24, rue de Lyon ✆ 03 88 64 17 77
www.auberge-bruchrhein.fr
aubergedubruchrhein@yahoo.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h ; le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 27,50 € à 33,50 €. Carte : 19 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13 € (entrée + plat du lundi au samedi midi. Entrée + plat + dessert 17 €). Vin au verre. Soirée à thème 30 € : bouillabaisse, matelote, Aioli et St Jacques,… American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (capacité 40 couvert en intérieur et 16 couverts en terrasse. Sur réservation). Terrasse.
Dans une superbe maison à colombages typiquement alsacienne, vous apprécierez le style contemporain et pittoresque à la fois. Dans un décor de bois aux couleurs du ciel et du soleil, confortablement installé, vous apprécierez la cuisine raffinée et traditionnelle concoctée par Mandy et Gilles Salomon. Laissez-vous tenter par un plat de poisson et un munster flambé au marc de gewurztraminer. Pour la touche finale, nous vous recommandons l'assiette de desserts du Bruchrhein ! La cartes des vins fait honneur aux cépages alsaciens et complète à merveille ce moment de dégustation. Une fois par mois une soirée à thème met en valeur une région ou une saison (bouillabaisse, matelote…).

■ **LA CROISÉE DES CHEMINS**
43, rue de Lyon ✆ 03 88 68 53 54
www.restaurantlacroiseedeschemins.com
Bus ligne arrêt Fegersheim Mairie
♿
Fermé le mardi soir, le mercredi et samedi midi. Accueil possible lors des jours de fermeture, à partir de 12 personnes, sur réservation. La réservation est obligatoire pour le dimanche midi (limite de réservation le samedi). Menus de 27 € à 39 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 5 €. Formule du midi : 12,90 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Le cadre est typique : maison à colombage, salle voutée et décorée avec goût. Et aux beaux jours, profiter de la terrasse est un vrai bonheur. Sur la carte, les suggestions sont nombreuses. Les plats, à base de poissons frais ou de viandes sont un régal pour le palais, mais aussi pour les yeux. Le chef propose des créations originales et goûteuses. Peu courant, le filet de taureau est proposé aux amateurs de viande et il est tendre ! Les plats sont faits maison laissant s'exprimer tout le savoir-faire du chef. Les desserts moelleux, variés et frais, apportent une touche de douceur à la fin du repas**.** Le petit plus : les conseils des accords mets/vins, vraiment au top !

Geispolsheim

■ **MUSÉE DU CHOCOLAT**
Rue du Pont-du-Péage ✆ 03 88 55 04 90
www.musee-du-chocolat.com
contact@musee-du-chocolat.com
Bus arrêt Pont du Péage.
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Adulte : 9,50 €. Enfant (de 5 à 15 ans) : 7 €.
Le musée des « Secrets du Chocolat » est un lieu unique en Alsace. Ici vous connaîtrez l'origine du chocolat, sa fabrication ou encore sa déclinaison de saveurs. La visite est commentée. Pour les petits gourmands, ils pourront se retrouver entre amis pour fêter un anniversaire : goûter et petit atelier chocolat seront au programme. Vous pouvez également déjeuner ou dîner au restaurant ou simplement boire une bonne boisson chaude au salon de thé (sans forcément avoir visité le musée avant). Chocolat chaud bien sûr, mais aussi thé ou bière au chocolat, que vous pourrez accompagner d'une pâtisserie maison. Allez faire un tour à la boutique souvenir, il y a de belle créations à prix attractif !

LES SECRETS DES GRANDS EXPRESS
Rue du Pont-du-Péage ✆ 03 88 45 45 88
www.secrets-grands-express.fr
contact@secrets-ge.fr
Le restaurant se trouve sur le site du musée du Chocolat. Parking gratuit.
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. Réservation impérative. Menu unique à 34 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 13,50 € (15,50 € pour 2 plats ; 19,50 € pour 3 plats).
Bienvenue à bord de l'Orient Express ! Dans le véritable wagon-restaurant du train Orient Express, rénové en gardant tout le cachet de ce train mythique, vous dégusterez votre repas gastronomique. Une deuxième salle offrant une ambiance hall de gare des années 1930 est également disponible. Le chef Thomas Koebel, s'est vu décerner le titre de maître restaurateur (il y a 140 maîtres restaurateurs dans le Bas-Rhin). Il élabore une cuisine fine et originale et les assiettes sont magnifiquement présentées. Une soirée « Crime des Grands Express » est organisée mensuellement. Entre jeu de rôle et escape-game, vous participerez à une véritable aventure, suivie d'un dîner dans le wagon-restaurant



Tarte flambée
Bière - Vins

Flamm's heim & sa Cave

2, rue du Fort
GEISPOLSHEIM
✆ 03 88 84 09 51

www.flammsheim.fr

■ **CHAMPICHOUX**
RD 84
Route de Blaesheim ✆ 03 88 68 69 46
www.champichoux.fr
contact@champichoux.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h ; le samedi de 9h à 12h30.
Durant toute l'année, chez Champichoux, vous pourrez visiter la cave et cueillir vous-même vos champignons : pleurotes et lentins de chêne. Il n'y a pas plus frais ! En passant à la boutique, vous craquerez sans doute pour les nems, les galettes ou les tourtes, pizzas, ravioles, lasagnes ou gratins, confectionnés à base de ces champignons produits sur place. Vous pourrez même voir les cuisiniers travailler dans l'atelier. Champichoux vend aussi ses produits sur les marchés d'Illkirch le samedi matin et de Schaeffersheim le vendredi de 16h à 19h. Beaucoup de choix, notamment au niveau des plats préparés. Il faut être motorisé pour y aller, car il n'y a pas de transport en commun.

◗ **Autre adresse :** Marché hebdomadaire samedi matin, au Centr'Ill d'Illkirch

■ **LA COCCINELLE D'ALSACE**
Ferme du Hatzengarten
Rue de la Chapelle
Lieu dit du Hatzengarten ✆ 03 88 52 00 87
www.lacoccinelledalsace.fr
Ouvert le mercredi de 17h30 à 19h ; le samedi de 8h à 12h.
La coccinelle d'Alsace est un distributeur de légumes bio, du producteur au consommateur. Florent Schwoob produit des légumes bio adaptés à la région, aux saisons, en respect avec la nature et le cahier des charges Ecocert. Pour faciliter le choix des clients et faire découvrir des légumes parfois oubliés, Florent propose des paniers du potager, issus exclusivement de sa production. Mais bien sûr, vous pouvez acheter les produits individuellement. Salades, carottes, pommes de terre, patates douces, céleris, choux, tomates, poireaux, maïs doux, asperges, rutabagas, rhubarbe… la liste est longue ! La coccinelle d'Alsace propose aussi du pain bio du Four de Julien Kimmenauer.

■ **FLAMM'S HEIM**
2, rue du Fort ✆ 03 88 55 51 97
www.tarteflambee.fr
flammsheim@orange.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Livraison possible. Location d'un four pour le week-end : à partir de 36 €. Ainsi que tous les accessoires nécessaires.
C'est le temple de la tarte flambée ! Ce spécialiste s'adresse aux professionnels bien sûr, mais aussi aux particuliers, et c'est appréciable. Flamm's Heim est le lieu idéal où se procurer de quoi confectionner ses propres flammekueche à la maison : des fonds de tartes (de plusieurs formes) et tous les ingrédients salés (crème, oignons, lardons, fromages) et sucrés (framboises, pommes, myrtilles). Plusieurs fours sont disponibles à la vente, mais aussi à la location, le temps d'un week-end, avec ou sans cuisinier. Si vous souhaitez profiter de votre fête et consacrer votre temps à vos amis, le Flamm's Heim propose de s'occuper de tout. Différentes formules sont proposées.

◗ **Autre adresse :** 12, rue de Waldkirch 67600 Selestat ✆ 03 88 08 62 24

Illkirch-Graffenstaden

■ **PARC FRIEDEL**
Zone de loisirs du Girlenhirsh
Rue du Girlenhirsch ✆ 03 88 66 80 80
www.illkirch-graffenstaden.fr
contact@illkirch.eu
Bus arrêt Digue.
Fermé du 2 nov au 31 mars. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires. Du 1er mai au 31 aout ouvert jusqu'à 19h. Hors vacances scolaires : mercredi, samedi, dimanche de 14h à 18h. Gratuit.
Dans la zone de loisirs du Girlenhirsch, le parc animalier Friedel est une véritable ferme ouverte. Sur 2 hectares, à l'ombre des arbres ou au bord de la marre, des chèvres, boucs, alpagas et autres animaux à quatre pattes gambadent parmi les visiteurs. Dans leurs enclos, les vaches, poneys, lapins et poules séduisent par leur diversité. Les cigognes sont perchées dans leur nid et les paons saluent les visiteurs avec leur cri caractéristique. L'occasion de rencontres parfois impressionnantes pour les plus petits mais toujours attendrissantes pour les plus grands. Une signalétique détaille le mode de vie de chaque animal présent au parc. Prévoyez des chaussures qui ne craignent rien.

AU FOYER DES PÊCHEURS
Chemin du Routoir
✆ 03 88 66 14 85
foyerdespecheurs@orange.fr
Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; du jeudi au dimanche le soir. Carte : 28 € environ (plat + dessert). Menu enfant : 11 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (réceptions et séminaires sur réservation). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Air conditionné. Salon pour groupe. Parking privé. Animaux acceptés.

Un lieu plutôt fréquenté le midi, il se fait plus intime en soirée. L'accueil est chaleureux. Situé dans la forêt d'Illkirch, vous apprécierez la terrasse au bord des étangs pendant les beaux jours, et le feu de cheminée en hiver. Le restaurant dispose de deux grandes salles avec une capacité de 75 couverts. Les tartes flambées sont cuites au feu de bois et les viandes sont de qualité. Quelques plats de poissons sont aussi inscrits sur la carte. Les plats sont copieux et les desserts magnifiques. On a craqué pour la soupe d'agrumes à la menthe fraîche et son sorbet citron. Mais cela se mérite : il faut emprunter un sentier pour accéder au restaurant et le chemin n'est pas très bien indiqué.

■ **ADAGIO ACCESS ILLKIRCH**
106, avenue Strasbourg
✆ 03 88 67 72 00
www.adagio-city.com
h8406@adagio-city.com
Tram A et E : arrêt Colonne.

Les chambres sont disponible à partir de 15H et doivent être libérées à 11H. Accueil 24h/24. Chambre double à partir de 50 €. Appartement de 30 m² pour 4 personnes : 90 €. Le tarif est dégressif en fonction de la durée du séjour. 4 appartements adaptés aux personnes à mobilité réduite. Wi-fi. Restauration (petit déjeuner).
Les studios de 20 m² sont aménagés pour 2 personnes, les appartements de 30 m² avec chambre séparée sont prévues pour 4 personnes maximum. Climatisation, kitchenette avec vaisselle et ustensiles de cuisine, plaque électrique et micro-ondes. Une salle de bains avec douche ou baignoire et sèche-cheveux. Écran LCD dans la pièce spacieuse… tout est prévu pour apporter un maximum de confort. Adagio propose également des petits déjeuners. Une laverie automatique, des lits bébé et chaises hautes sont à disposition des résidents. Parking ouvert payant. Si vous restez 8 nuits et plus, la prestation ménage hebdomadaire est incluse. Le ménage payant pour les séjours courts

■ **HÔTEL D'ALSACE*****
187, route de Lyon
✆ 03 90 40 35 00
www.hotelalsace.com
contact@hotelalsace.com
Tram arrêt Cour de l'Illiade

Ouvert toute l'année. Réseau Inter Hôtel. 81 chambres. Chambre double de 79 € à 155 € ; studio / appartement de 125 € à 180 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 12,90 €. Parking fermé : 5 € (sécurisé – vidéosurveillance. Possibilité de recharger les véhicules électriques à l'intérieur du parking). Offre estivale « Stop and go » en été : chambre classique avec petit déjeuner buffet et parking inclus à 75 € la nuitée. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (sur demande). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (menu du jour 13,90 € (entrée+plat+dessert)). Vente (poteries de Soufflenheim et vins d'Alsace. Cartes postales). Tv satellite, Canal +. Hammam, sauna. 3 salles de séminaire – Terrasse.
Modernes et confortables, les chambres disposent d'un grand lit double ou de lits jumeaux. Six salles modulables peuvent accueillir des séminaires. On peut également se retrouver au bar relooké au mobilier design ouvert tous les jours de 8h à 22h30. Le restaurant de l'hôtel est d'ambiance contemporaine, on y déguste menus ou plats du jour, cuisine terroir ou traditionnelle. Un espace de remise en forme est accessible à tous les clients (salle de fitness et espace bien-être). Des chambres pour 6 personnes sont équipées d'un réfrigérateur, d'une machine à café, pour les séjours prolongés. L'hôtel est un peu standardisé pour des vacances en famille

■ **LAC ACHARD**
Chemin des Ondines
Centre nautique de la Hardt
✆ 03 88 66 41 63
www.strasbourg.eu
Bus 2 ou 63 : arrêt 23-Novembre.
Accès par l'A35 : sortir à La Vigie, puis prendre la direction d'Illkirch, rue du 23-Novembre.
Baignade surveillée du 17 juin au 31 août de 10h à 19h. Label Handiplage.
Dès les beaux jours, le lac Achard (qui est en fait une ancienne gravière) est pris d'assaut par les familles en quête de fraîcheur et de loisirs en plein air. Vous aurez le choix entre plage de sable et grande pelouse pour poser votre serviette et faire bronzette. Et pour ceux qui ont la bougeotte et qui ont envie de se défouler, des terrains sont aménagés pour le volley, le foot ou la pétanque. Sa proximité avec la piscine de la Hardt vous permet de vous réfugier à la piscine en cas de mauvais temps. Le site est en accès libre : pour une balade en milieu naturel. On apprécie la propreté du lieu, le contrôle régulier de la qualité de l'eau et la surveillance de la baignade en juillet-août.

Kehl – Allemagne

■ **MEYERHOF**
Hauptstrasse 73
✆ 07 85 18 98 685
www.meyerhofkehl.de
mail@meyerhof-kehl.de
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 21h30. Vin au verre. Terrasse.
A l'intérieur bien au chaud dans un décor traditionnel un peu daté mais qui a son charme ou dehors sur la belle terrasse aux beaux jours, le restaurant Meyerhof propose une carte simple mais variée. Vous trouverez ici des classiques de la cuisine allemande et autrichienne dont le fabuleux apfelstrudel en dessert. Pièces de viande ou de poisson, charcuterie et fromages français, salades, tartines copieuses et appétissantes vous seront proposés. Vous pourrez ainsi déguster le Strammer Max, tartine de pain, jambon paysan, fromage sélectionné et œuf ou sa version plus exotique aux airelles et ananas. En dessert, les coupes glacées sont excellentes et très bien servies. Mention spéciale pour celle aux noix ! Ici tout est frais et de saison, n'espérez pas trouver des fraises au mois de décembre… La carte varie donc souvent pour notre plus grand plaisir.

■ **VILLA SCHMIDT**
Ludwig-Trick-Strasse 12 ✆ 07 62 94 63 99
www.lavillakehl.com
contact@villaschmidt.com
Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir ; le dimanche soir. Carte : 25 € environ. Tartes flambées. Brunch. American Express. Terrasse. Vente à emporter. Privatisation possible.
A Kehl, en bordure du Rhin, la Villa Schmidt fait face au quartier strasbourgeois du Port du Rhin, trônant dans la partie allemande du Jardin des Deux Rives. Après une promenade dominicale au Jardin ou pour prendre le soleil sur la spacieuse véranda de la Villa, le restaurant vous accueille pour une pause gourmande. A la carte, un large choix de plats pour tous les appétits : des pâtes, des salades copieuses, des poissons (filet de daurade, saumon grillé), des tartes flambées et une bonne cuisine de brasserie (tartare de bœuf, galettes de pommes de terre gratinées au munster, bouchées à la reine impériale). N'hésitez pas à réserver pour un délicieux brunch à thème ! Le tout à prix très doux, notamment pour un cadre vraiment idyllique et symboliquement fort pour la culture franco-allemande qui plus est.

Lampertheim

■ **LES 3 BRASSEURS**
2, Mercuriale ✆ 03 88 99 62 01
contact@les3brasseurs.com
♿
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h. Carte : 20 € environ. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
Les 3 Brasseurs est un restaurant, et surtout une micro-brasserie. Toutes les bières proposées à la carte sont brassées sur place ! Ces nectars accompagnent merveilleusement bien les plats simples mais originaux, cuisinés avec passion. Des viandes accommodées de différentes manières, os à moelle aromatisé au thym, burger… et des plats spécifiques tels que le pot'jevleesch (différents morceaux de viande servis froids en gelée à la bière ambrée), carbonnades flamandes (pièces de bœuf mitonnées à la bière)… on succombe ! Goûtez les apéritifs gourmands à partager : le cornet de beignets d'oignon/poivron, la planchette de cochonnaille, ou encore la poutine des 3 brasseurs (à découvrir).

■ **STEINMUEHL**
7, rue de Mundolsheim ✆ 03 88 81 88 91
www.steinmuehl.com
♿
Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 13h45 et de 18h30 à 21h45. Menus de 21 € à 26 €. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 9,90 € (entrée+plat+café. Dessert 3,50 € en supplément). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation, jusqu'à 75 personnes). Terrasse. Climatisation, parking, facilités nourrissons, animaux acceptés.
Isabelle, Philippe Goettlé et toute l'équipe de la Steinmuehl œuvrent dans cette belle bâtisse. Jadis, celle-ci utilisait son moulin afin de confectionner de l'huile de colza et l'étable abritait le taureau communal. Depuis 1997 vous trouverez ici un espace fumeur extérieur aménagé et couvert, un caveau de 75 couverts et une terrasse climatisée. Le restaurant Stienmuehl vous propose du lundi au vendredi des tartes flambées traditionnelles, ses spécialités alsaciennes, ses asperges en saison sans oublier ses sympathiques formules, soirées à thème et son plat du jour au prix très abordable. Le tout est très bon, bien présenté et servi copieusement par une équipe toujours souriante.

Lingolsheim

À LA GARE « CHEZ JOËL »
30, rue de la Gare ✆ 03 88 78 00 45
www.resto-gare-lingo.fr
♿
Ouvert le dimanche et le lundi le midi ; du mardi au vendredi le midi et le soir. Fermé le samedi. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 28 € (entré + plat ou entrée+plat+dessert. Menu végétarien (uniquement le midi) 20 €. Menu sans gluten 25 €). Carte : 24 € environ (sur la base d'un plat et dessert). Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 10 € (comprenant entrée et plat. Egalement disponible à emporter). Vin au verre. Menu à thème certains jours. Uniquement sur réservation. De 18 à 30 €. Rampe d'accès et parking spécifique : prévenir le restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Vente à emporter. Parking. Chien non accepté.
Le chef, Joël Vix a un parcours professionnel remarquable : l'hôtel Holiday Inn, Pont des Vosges, la Tour d'Auvergne à Baden Baden, puis la Ferme Landaise avant d'ouvrir ce restaurant, fréquenté par des habitués. Et il aime à le souligner : il est natif du village ! En salle, sa femme Sophie l'épaule avec conviction. Ici la qualité du service et l'accueil sont un élément primordial pour l'établissement, et les plats sont « faits maison ». La carte est courte mais diversifiée, avec des spécialités alsaciennes. Grande terrasse ombragée. Des journées à thèmes sont organisées régulièrement : carpes frites, cochonnailles, choucroute aux 3 poissons, pot-au-feu…

Lipsheim

■ **LE CHALET DE L'HÔTEL**
9A, rue des Vosges ✆ 03 88 64 89 64
www.chaletdelhotel.com
contact@chaletdelhotel.com
Qualité Tourisme. Ouvert le mardi et du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 39 € à 44 €. Carte : 30 € environ (sur la bse d'un plat et d'un dessert). Menu enfant : 9 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Parking privé gratuit.
Le Chalet de l'hôtel est un restaurant gourmand. Le Chef Jérémy Feger crée ses plats en s'inspirant d'une cuisine du terroir, agrémentée de ses découvertes liées à ses voyages. Et Franck Thomas, meilleur sommelier de France et d'Europe, saura vous proposer le vin qui s'alliera parfaitement avec votre mets. L'accueil chaleureux d'Oriane qui œuvre en salle, le professionnalisme du service et l'intimité laissée à chaque table rendent ce restaurant familial à la fois chic et cosy. La décoration allie design contemporain et ambiance chalet de montagne. La terrasse, en bordure de lisière vous offre un véritable bol d'air. Le restaurant est entouré de verdure, avec vue sur les champs et la forêt.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



© SEAN PAVONE - ISTOCKPHOTO.COM

A VOUS DE JOUER !

mypetitfute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

■ **RESTAURANT À L'ANGE**
30, rue Jeanne-d'Arc ✆ 03 88 64 07 78
www.fr.restaurantalange.com
contact@restaurantalange.com
Maître Restaurateur. Qualité Tourisme. Ouvert le lundi et le samedi le soir ; du mardi au vendredi le midi et le soir. Carte : 24 € environ (sur la base d'un plat et d'un dessert). Plat du jour : 8,90 € (dessert 3 €). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. En 2016 : intronisé à la confrérie de la véritable tarte flambée. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Une charmante winstub, un beau cadre bucolique, un service professionnel et une cuisine de qualité qui privilégie la notion de terroir. Bienvenue chez la famille Feger ! A l'Ange, une large palette de choucroutes accommodées de multiples façons (classique, aux escargots…) vous sera proposée. A moins que vous ne soyez tenté par les plats plus traditionnels de viande ou de poisson. En été, la terrasse vous ouvre ses portes sur un très beau cadre ombragé. A l'abri d'un ancien corps de ferme à colombages, vous apprécierez ce moment privilégié. De belles décorations ornent la façade et l'intérieur du restaurant à Noël ou à d'autres occasions. Le plus : les tarifs attractifs !

■ **HÔTEL LES ALIZÉS*****
9, rue des Vosges ✆ 03 88 59 02 00
www.hotel-les-alizes.com
contact@hotel-les-alizes.com
53 chambres (dont 4 chambres accessibles pour personne à mobilité réduite). Chambre double de 101 € à 113 € ; chambre triple de 133 € à 144 €. Pension complète (à partir de 48 €). Demi-pension (à partir de 34 €). Petit déjeuner : 13 € (15,50 € en chambre). Lit supplémentaire : 15 €. Lit parapluie gratuit. Chambre Papa Poule : 139, suite : 174, de luxe : 121. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (15 €). Séminaires. Wi-fi. Restauration (deux restaurants : À l'Ange et Au Chalet). Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Appréciez la quiétude de la campagne et le charme d'une maison à colombage… Vous êtes à l'hôtel Les Alizés ! L'authenticité des maisons alsaciennes, avec en prime tout le confort moderne. Une décoration contemporaine et élégante et un espace spa. L'espace détente offre un accès à une piscine intérieure, un bain bouillonnant, un hammam, un laconium et des saunas, le tout avec vue sur la forêt environnante… Côté chambre, vous y trouverez le confort ergonomique et fonctionnel optimal. De votre arrivée à votre départ, l'équipe hôtelière est aux petits soins pour vous.Deux restaurants pour déjeuner ou dîner : à l'Ange pour le côté winstub et au Chalet de l'Hôtel pour une table plus gourmande.

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
Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre simple 66 € ; chambre double 76 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire (26/31 €). CB non acceptée. Wi-fi gratuit.
Marie-Odile et Francis Fritsch ont aménagé trois chambres d'hôtes dans leur charmante demeure des années 1930. Situées à l'étage, avec vue sur le jardin, les chambres sont lumineuses et confortables. Chaque chambre dispose de ses propres commodités mais attention, ici on déconnecte : pas de télé ! Le petit déjeuner, copieux et artisanal, est servi dans la véranda avec vue sur le jardin, entre l'atelier d'artiste et le piano, ou sur la terrasse quand le temps le permet. Vos hôtes sauront vous recevoir avec le sourire et vous conseiller sur les bons plans et visites incontournables de la région**.** Proche de la gare de Mundolsheim. Les confitures, au petit déjeuner, sont faites maison !

■ **EN PASSANT PAR L'ALSACE**
Route départementale 63
Centre Commercial Mundo' Galerie Cora
✆ 03 88 18 90 46
www.enpassantparlalorraine.fr
boutiquemundolsheim@clairdelorraine.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 20h.
Vous souhaitez un cœur en pain d'épice ou bien un gros sachet de spritz pour offrir à votre famille qui n'est pas encore allée en Alsace ? Sucrés, salés, thé et café, vins régionaux, spécialités locales, mais aussi cosmétiques… Vous aurez un large choix de produits locaux comme des bredeles, du Riesling ou encore des plats en céramique pour faire le baeckeoffe ! Et si vous n'avez pas d'idées, il y a aussi des coffrets cadeaux tout prêts. Le personnel est à votre disposition pour vous conseiller et vraiment agréable avec les clients. Le top : on a possibilité de composer son panier pour offrir et faire découvrir les produits locaux. Dommage qu'il y ait si peu de boutiques !

◗ **Autre adresse :** En passant par l'Alsace : Centre commercial Leclerc, 4, rue du Fort, Geispolsheim ✆ 03 88 39 70 83

■ **LE PARADIS GOURMAND**
1C, rue du Général-Leclerc
✆ 03 88 81 37 45
www.leparadisgourmand.alsace
contact@leparadisgourmand.alsace
Ouvert le lundi de 12h à 17h30 ; le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h30 à 17h30 ; le mercredi de 9h30 à 18h30 ; le samedi de 9h30 à 12h. Fermé les jours fériés.
Bienvenue au Paradis Gourmand ! Une charmante épicerie fine qui regorge de produits de qualité et plutôt originaux : terrines, pâtes, épices du monde entier, huiles parfumées, thé, cafés, miels, bières, fondue au chocolat et bien d'autres trésors succulents. Si vous ne pouvez pas vous déplacer, pas de soucis, car près de 80 % des produits de la boutique sont en vente en ligne. L'établissement abrite également un salon de thé avec une terrasse dans la petite cour. Sur la carte, des produits qui font du bien pour la santé et pour le moral. Du bio bien sûr, mais pas seulement. Des thés fermentés et des produits de qualité. A l'heure du déjeuner un plat du jour est préparé ainsi que des salades.



Les Alizés
HÔTEL 3 ÉTOILES
STRASBOURG - LIPSHEIM



SPA-DÉTENTE • SÉMINAIRE

9, rue des Vosges
67640 LIPSHEIM
Tél. **+33(0)3 88 59 02 00**
www.hotel-les-alizes.com

---

le Chalet de l'Hôtel

9 A, rue des Vosges
67640 LIPSHEIM
Tél. +33 (0)3 88 64 89 64
www.chaletdelhotel.com

QUALITÉ TOURISME





Restaurant à l'Ange

30, rue Jeanne d'Arc
67640 LIPSHEIM
Tél. **+33 (0)3 88 64 07 78**
www.restaurantalange.com

QUALITÉ TOURISME

Maître Restaurateur

Oberhausbergen

■ **FORT FRÈRE**
ou Fort Grossherzog Von Baden
Chemin des Coteaux ✆ 06 98 23 30 14
www.fort-frere.eu – contact@fort-frere.fr
Adulte : 4 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 2 €. Visite guidée (juillet, aout, septembre dimanche à 15h30. Groupe sur RDV).
Restauré par une association de bénévoles et ouvert au public depuis 2000, ce site constitue le grand fort de type Biehler, le mieux conservé d'Europe ! Ce superbe monument (architecture militaire européenne de la fin du XIX[e] siècle) est un ouvrage de la ceinture fortifiée allemande de Strasbourg, construit en 1872. Prévoyez minimum 2 heures pour visiter le lieu : la place d'armes de gorge, la caserne, les locaux d'artillerie, le rempart et son armement, le fossé et ses défenses, le glacis et les alentours du fort. Des animations ponctuelles retracent l'histoire du site. Attention : le fort est situé sur un terrain militaire, accessible uniquement dans le cadre des visites guidées.

■ **HOP'LA**
196, route de Saverne ✆ 03 88 30 84 40
www.hopla-ferme.fr – contact@hopla-ferme.fr
Bus arrêt Oberhausbergen Mairie.
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 19h ; le samedi jusqu´à 18h.
Des agriculteurs locaux se sont regroupés en coopérative pour proposer, tout à côté de Strasbourg, une offre alimentaire locale, dans le respect de la nature et des saisons. Sur les étals, vous trouverez des fruits et légumes, des viandes et poissons, des produits laitiers et fromagers, des miels et confitures, des plantes médicinales et aromates, mais aussi des bières, blanche, blonde ou brune et vins. On trouve de tout dans ce grand magasin dont les employés sont les producteurs eux-mêmes. La palette de produits pour se faire du bien, est large. Une alternative idéale à la grande-distribution, éthique et même économique puisque les tarifs ne sont pas plus élevés qu'en supermarché !

Osthoffen

■ **PARC DU CHATEAU D'OSTHOFFEN**
Chateau d'Osthoffen ✆ 03 88 96 00 23
www.parcsetjardins.fr
philippe.grouvel@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Le week-end de 14h à 18h. Durée de la visite 1h30. Gratuit. Visite guidée.
Le cachet du château d'Osthoffen vient d'un mélange de styles hérités des différentes constructions et rénovations. Dominé par deux frontons, le corps du bâtiment et sa tour d'angle construite au milieu du XIX[e] siècle par le général Grouvel remplace l'ancien donjon. Le château est entouré de douves sèches, avec un bassin et une fontaine à eau. Lors de votre visite, vous vous promènerez dans les allées du parc à l'anglaise, avec sa fontaine du XVIII[e] et son cours d'eau. Puis, grâce au pont en pierre, vous accèderez au château où vous pourrez en admirer l'architecture et le caractère. La visite se déroule pour 1/3 dans le parc et 2/3 dans le château.

■ **LE CHÂTEAU D'OSTHOFFEN**
1, rue du Château
✆ 03 88 96 00 23
www.chateau-dosthoffen.com
contact@chateau-dosthoffen.com
7 chambres (dont 2 chambre single). Chambre simple à partir de 100 €; chambre double à partir de 140 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Wi-fi.
Endommagé et transformé à plusieurs reprises, ce château médiéval du XII[e] doit son aspect actuel à d'importants travaux effectués au XIX[e] siècle par les généraux de Grouvel dont les descendants occupent les lieux aujourd'hui encore. Le château est entouré d'un très beau parc où trône une jolie fontaine XVIII[e]. Les chambres sont celles où ont vécu les propriétaires du château. Elles portent les noms des membres de la famille auxquels elles sont dédiées et que les gravures, portraits et objets présents dans la chambre rappellent. Dans chaque chambres les objets et portraits rappellent les épisodes de la vie de ceux qui ont vécu au château. Un endroit d'exception pour cette demeure privée

Ostwald

■ **LE 15**
15, rue Pierre-et-Marie-Curie
✆ 09 51 69 65 94
www.restaurantle15.fr
restaurantle15@free.fr
Qualité Tourisme. Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Carte : 28 € environ. Formule du midi : 14,90 € (entré + plat + dessert). Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Le restaurant Le 15 se niche dans la zone industrielle. Aux commandes, son chef Sébastien Kubler, autodidacte, qui n'a de cesse de se perfectionner, par le biais de stages dans de grandes maisons. Le fait-maison est privilégié. Légumes, viandes ou poissons, tout le monde y trouvera son bonheur. L'équipe saura aussi organiser votre mariage ou un séminaire. Sur demande, le chef vous composera une assiette végétarienne et végan, sans gluten, très appétissante. Ne manquez pas les soirées à thème, et notamment la soirée blanche. Elle consiste en un menu haut de gamme avec champagne, et un dress code de rigueur ! Dommage que le restaurant soit excentré.

■ **LE CADRE**
2, rue du Maréchal Foch
✆ 03 88 60 30 35
www.restaurant-lecadre-ostwald.fr
f.kiehl@free.fr
Ouvert du lundi au vendredi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Ouverture possible le dimanche pour les groupes. Plat du jour : 8 € (formule du jour : entrée + plat + dessert 14 €). Vin au verre. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Animaux acceptés.
C'est le restaurant idéal pour se détendre, déguster un bon repas et passer un bon moment… La carte propose une belle diversité d'entrées, de plats et de

desserts. Les produits et légumes sont frais et la viande de qualité bouchère. Et ça se perçoit ! On a aimé la salade terre-mer avec son foie gras poêlé, magret de canard, noix de Saint-Jacques et saumon fumé. La fricassée de rognons de veau est tendre et savoureuse. En été, vous pouvez profiter de la formule barbecue à volonté le midi et le soir, sur la terrasse ombragée, c'est une véritable parenthèse bucolique. Tartes flambées en soirée. L'accueil est souriant et le service attentionné. Présence d'un coin lounge pour un after work.

■ **LE PERCHERON**
22, rue du Général-Leclerc
✆ 03 88 66 14 58
www.lepercheron.monwebpro.com
restaurant.le.percheron@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Livraison sur secteur Ostwald, Vigie, Parc des Tanneries. Menu unique à 35 €. Formule du midi : 11,95 € (entrée + plat ou plat + dessert. 14,70 € pour entrée/plat/dessert). Vente à emporter. Parking à proximité.
Dans un cadre approprié, le chef d'origine normande, vous fera découvrir les différentes façons de déguster les fruits de mer, et des variantes autour du poisson. Les plats sont faits maison ! Pas d'angoisse si vous n'aimez pas le poisson, la carte offre également un large choix de viandes et de galettes. Les desserts ont aussi une pointe bretonne, et c'est succulent ! A la fin du repas, il ne vous restera plus qu'à déguster les différents Calvas du patron… A consommer, bien évidemment, avec modération. Le Percheron propose aussi ses plats à emporter, ou vous les livre si vous n'avez pas le temps de passer. Le plus ? Une carte traiteur très fournie pour vos réceptions, ou repas familiaux.

■ **CHÂTEAU DE L'ÎLE*****
4, quai Heydt
✆ 03 88 66 85 00
www.restaurants-chateau-ile.fr
ile@grandesetapes.fr
Grandes Etapes Françaises. 62 chambres (dont 2 suites et suite duplex). Chambre double à partir de 155 € ; suite à partir de 660 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 24 €. Lit supplémentaire : 40 € (gratuit jusqu'à 12 ans dans la chambre des parents). Parking. Garde d'enfants. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (le Winstub et Le Gourmet de l'Ile). Hammam, bain bouillonnant, sauna. Excursions (planétarium, musée chocolat, patinoire, bateaux-mouches).
Cet ancien manoir entouré d'un parc verdoyant de quatre hectares au bord de l'Ill est l'un des établissements labellisé « Grandes étapes françaises », une référence dans l'hôtellerie de luxe. Les chambres et les suites témoignent du style de la bâtisse : meubles anciens, baldaquins, coin boudoir. Un personnel avenant et cordial participe avantageusement à l'esprit des lieux ! Deux types de restauration sont proposés : gastronomique ou plutôt Winstub. Pour les résidents de l'hôtel, spa et soins esthétiques complèteront cette parenthèse bien-être. Piscine, hammam et sauna accessibles aux non-résidents de 10h à 20h sauf le samedi et le dimanche matin. Sur rendez-vous uniquement.

Plobsheim

■ **CHAPELLE NOTRE DAME DU CHÊNE**
D468
✆ 03 88 98 51 03
A la sortie du village, non loin du lieu-dit La Thumenau – D 468.
Ouvert du 1er mai au 31 octobre. Ouvert tous les jours. Gratuit. Parking.
Située le long du canal, le long de la piste cyclable, cette jolie chapelle du XIIe siècle avec un parc ombragé a toute une histoire. Construite sur un ancien site celtique, suite à une apparition, elle est ornée de vitraux, peintures et sculptures. Au printemps et en automne, des pèlerinages ont lieu avec notamment la bénédiction des boulangers et celle des bateliers.
Le plus : belle balade à pied jusqu'au village, en longeant le canal**. Le moins :** la chapelle est fermée certains jours.

■ **LE JARDIN DE MARGUERITE**
Marguerite et Michel Goetz
2, rue du Verger ✆ 03 88 98 70 28
www.gitelacouranglaise.fr
lejardindemarguerite@wanadoo.fr
Jardin remarquable. De mai à juillet : mardi, jeudi et dimanche de 14h à 18h. Et sur RDV. Adulte : 5 €.
Dans ce jardin d'inspiration anglaise vous pourrez humer le parfum des roses anciennes. Sur une superficie de 5 000 mètres carrés se mêlent des essences rares : quelque 2 000 plantes vivaces, arbustes et fleurs dont plus de 100 de rosiers. Dans ce cadre idyllique, les éléments de grès et de bois s'harmonisent parfaitement. Près du jardin aquatique, les cascades de roses pompons et les jasmins embaument, sous l'ombre des pins ou dans le jardin japonisant, vous vous laisserez porter par la magie des lieux. Partez à la recherche de l'arbre à mouchoirs, et faites la connaissance des petits habitants du jardin. Des bancs vous invitent à vous reposer au jardin

■ **LA REGATE**
Union nautique de Plobsheim-UNAP
Route du Plan d'eau ✆ 03 88 69 81 68
www.restaurantlaregate.fr
Parking à l'extérieur de la base nautique.
Pour les personnes à mobilité réduite : sonner à la barrière et demander l'accès au site.
Ouvert le mardi et le mercredi de 12h à 14h ; le jeudi de 12h à 14h et de 19h à 21h30 ; du vendredi au dimanche de 10h à 22h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8,20 € (plat + dessert + une boisson). Chèque Restaurant. Terrasse. Animations.
A la Régate, on y vient surtout pour la beauté du site. Le restaurant est niché dans l'enceinte de la base nautique, avec vue sur les voiliers. Le lieu est idéal pour admirer le coucher de soleil et avoir l'impression d'être en vacances. Confortablement installé face au plan d'eau, vous dégusterez des plats classiques (carpaccio à volonté), mais aussi des poissons savamment cuisinés : friture de goujonnettes, dorade… Dans ce cadre agréablement aménagé, vous pourrez y venir pour boire un verre, manger une glace ou vous restaurer. Des animations à thème sont organisées régulièrement. La restauration est assurée à toute heure, pendant les créneaux d'ouverture.

■ **LE GÎTE LA COUR ANGLAISE**
2, rue du Verger
✆ 03 88 98 70 28
www.gitelacouranglaise.fr
lejardindemarguerite@wanadoo.fr

Gîtes de France (4 épis). Le linge de maison et de toilette est inclus. Parking privé dans la cour. Arrivée après 16h et départ avant 10h. Pour 2 personnes (70 m², 1 chambre). Week-end (2 nuités) 250 €. Nuitée supplémentaire 50 €. Forfait ménage 40 €. Service de ménage. Salon de jardin. Excursions (accès au jardin de Marguerite inclus (classé jardin remarquable)).
Ce vaste gîte offre une décoration raffinée et propose tout le confort indispensable à un agréable séjour. La cuisine est ouverte sur le séjour-salle à manger donnant sur la terrasse et offre une vue imprenable sur un écrin de verdure. La salle de bains avec douche à l'italienne et WC séparé est spacieuse. Quant à la terrasse en bois, avec sa vue sur le bassin et la petite cascade, elle dispose d'un mobilier de jardin et d'un barbecue. Ce cadre naturel invite à la détente ! Sa particularité ? Il est situé dans le Jardin de Marguerite, un espace de verdure harmonieusement aménagé sur 5 000 m², où se côtoient essences rares et nombreux rosiers. Accès libre au jardin remarquable.

■ **GOLF CLUB LE KEMPFERHOF**
351, route du Moulin
✆ 03 88 98 72 72
www.kempferhof.fr
contact@kempferhof.fr
Ouvert toute l'année. Réductions sur les abonnements pour les jeunes de moins de 25 ans. Abonnement : 60 € (85 en haute saison). Enfant : 40 €. Restauration. Boutique. Hôtel et restaurant.
Le Kempferhof offre un superbe parcours dessiné par l'architecte américain Bob von Hagge. Il figure dans le TOP 15 des 150 meilleurs parcours. Il figure aussi parmi les 5 meilleurs golfs répertoriés en France, selon le guide Rolex *Les 1 000 meilleurs golf du monde*. Il s'étend sur 85 ha de nature sauvegardée autour d'une demeure seigneuriale du XVII[e] siècle et ce, à quelques drives de Strasbourg. Il faut bien l'avouer, le cadre est des plus dépaysants : chênes centenaires, peupliers, hêtres, pas moins de 13 obstacles d'eau, de grands greens vallonnés… bref, un décor de carte postale et l'assurance de prendre un grand bol d'air frais ! Bon à savoir, le golf fait partie d'un complexe de luxe, plein de charme et d'élégance : hôtel aménagé dans un magnifique château datant de 1865, une chapelle privée et deux restaurants haut-de-gamme. Une adresse tout en finesse et en raffinement.
- **Des cours individuel sont proposés.** Nouveauté : des séances ouvertes à toutes personnes même non-membres et quel que soit le niveau de jeu sont organisées. Ce cours collectif alterne le travail au practice et le jeu sur le parcours. A compter du mois d'avril, de 10h à 12h, tous les mardis pour les dames, et tous les lundis pour les hommes.
- **La boutique du Kempferhof** propose des chèques cadeaux sur son site Internet et sur place.
- **Trois salles de conférence** permettent d'organiser des séminaires, avec la possibilité de combiner une initiation au golf et un repas gastronomique.

Reichstett

■ **PARC DE LA MAISON ALSACIENNE**
Rue du Terrain ✆ 03 88 20 59 90
www.maisonalsacienne.fr
livia.kuhn-poteur@orange.fr
Le Parc est situé au centre-ville de Reichstett, rue du Terrain, dans le prolongement du Parc à cigognes.
Ouvert du 1[er] avril au 15 octobre, les dimanches pairs de 14h à 18h sur rendez-vous. En continu du 15 juillet au 15 août de 10h à 17h. Gratuit jusqu'à 14 ans. Adulte : 2,50 €. Groupe (20 personnes) : 2 €. 3 € pour les scolaires (comprend la visite et une animation). CB non acceptée. Visite guidée (sur demande).
De véritables maisons alsaciennes traditionnelles, venant de différents villages ont été remontées dans ce parc. Aménagées à l'ancienne, elles retracent la vie en Alsace à différentes époques. Ainsi, vous pourrez visiter une maison de 1698 en provenance de Herrlisheim, évoquant la vie paysanne sous Louis XIV. Une autre, provenant de Blaesheim évoque la vie au temps de la Révolution. Tandis qu'une grange de 1807, démontée à Plobsheim et dotée d'un crépi appelé Kratzputz, abrite du matériel agricole. Un atelier de tonnellerie du XIX[e] siècle est également recréé. Des manifestations sont organisées sur le site (chasse aux œufs, Noël au Parc, etc.)

■ **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 94 € à 210 € (suite). Petit déjeuner buffet : 16,50 €. Lit supplémentaire : 16 €. Parking inclus. Animaux acceptés (supplément de 30 € par jour et par animal). Wi-fi gratuit. Tv satellite.
Voisinant l'église de Reichstett, l'hôtel familial de l'Aigle d'Or propose de belles chambres de taille variable, sobres et élégantes et au confort optimal. Les fenêtres de la suite donnent sur un nid de cigognes, que l'on observe couver durant la nidification : pour ce faire, demandez la chambre 205 ! Les couleurs sont chaudes, les espaces lumineux, la décoration de bon goût avec dans la salle à manger un mobilier en fer forgé, pointe de décoration d'inspiration méditerranéenne. Pour le petit déjeuner buffet, des viennoiseries alsaciennes (Männele, Kougelhopf) sont proposées accompagnées de confitures maison. L'accueil est toujours très sympathique : Marie-Hélène vous reçoit toujours avec le sourire. A seulement 10 minutes de Strasbourg, vous trouverez ici un point de chute idéal pour visiter l'Alsace et vous reposer au calme.

Schiltigheim

■ **PARC DE LA ROSERAIE**
Parc de la Roseraie ✆ 06 67 64 29 85
Tram arrêt Rives de l'Aar
Ouvert toute l'année. Gratuit. Animations. Fête des roses tous les étés de juin à septembre.
Créé en 1926, ce jardin abrite pas moins de 390 variétés de roses et près de 4 000 rosiers (buissons, tiges, arbustes, grimpants, miniatures…). Placée sous la protection de l'Association des Amis des Roses, la Roseraie s'étend sur 30 ares. Elle est entretenue par des bénévoles, amoureux

de ces magnifiques fleurs. Vous rencontrez toujours un jardinier dans les allées pour répondre à vos questions. Au mois de juin à l'occasion de la fête de la rose, la roseraie ouvre ses portes et s'anime pour l'occasion d'un apéritif concert, et vous propose un moment convivial autour de grillades, de tartes flambées. Une promenade à faire en famille, une aire de jeux est située juste à côté du parc.

■ PIXEL MUSEUM

14, rue de Lattre-de-Tassigny ✆ 03 88 81 89 81
www.pixel-museum.fr – info@pixel-museum.fr
Bus n 4 et 50 : arrêt Maison rouge.
Tram B : arrêt Futura.

Mercredi, jeudi, vendredi, dimanche : 10h à 18h. Adulte 9 €. De 3 à 16 ans 7 €. Groupe 15 pers 6 €. Tarif famille 25 €.

Sur 600 m², c'est toute l'histoire du jeu vidéo qui est présenté, à travers des collections uniques. Les œuvres sont réparties sur différents niveaux. Vous retomberez en enfance en retrouvant les jeux d'une certaine époque… Et pour les tout petits, il y a même un espace découverte ludique. Le Pixel Museum attire de nombreux visiteurs d'Europe et met en place des animations, ainsi que des visites guidées. Il organise aussi des anniversaires sur mesure pour tous les enfants à partir de 7 ans. Des salles sont à votre disposition pour jouer librement sur arcades, ordinateurs ou consoles. Une véritable occasion de (re) découvrir les mythiques Mario, Sony et tester les nouveautés du marché.

■ LA BOCA LOCA

NOUVEAU

8a, Rue Principale
✆ 03 88 33 40 30
labocaloca@hotmail.com

Ouvert du lundi au samedi de 11h30 à 14h et de 18h30 à 22h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Plat du jour : 9,50 € (plat du jour + café gourmand 13,90 €). Chèque Restaurant.

Niché au fond d'une ruelle, ce petit restaurant propose des plats argentins. Vous apprécierez l'accueil. Attentionné et à l'écoute, le service en salle est vraiment de qualité. Les plats sont expliqués et les conseils judicieux : on apprécie ! Lorsque la carte arrive, on ne sait que choisir. En entrée, les *empanadas* aux légumes ou à la viande. Les viandes, importées d'Argentine, sont fondantes et savoureuses. Quant aux gambas flambées au fernet branca, c'est un véritable délice. Pour une note sucrée, laissez-vous tenter par le *dulce de leche*, confiture de lait, partie intégrante du patrimoine gastronomique national. La bière argentine Quilmes et le vin argentin Malbec d'Argentine.

■ BRASSERIE DE L'AAR

19, rue de la Glacière ✆ 03 88 48 31 02
www.brasseriedelaar.fr
brasseriedelaar@gmail.com

♿

Ouvert du lundi au samedi de 11h à 1h30. Ouvert en continu. Menus de 26 € à 36 € (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 9,90 € (plat + dessert ou plat + boisson. Jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 9,90 € (plat. Entrée + plat 13,90 €. Entrée + plat +dessert 16,90 €). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Parking, wi-fi.

Ce restaurant, rouvert récemment, a réussi sa transformation. Il offre une prestation de niveau bistronomique. Ici les produits sont frais, de saison, et les plats sont faits maison. La cuisine traditionnelle suit l'offre du marché. Et comme le chef aime les légumes, il vous en fait profiter. Dans l'assiette la carotte ne se bas pas en duel avec la ratatouille : les portions sont copieuses. La présentation est soignée, et met l'eau à la bouche. La décoration est charmante, et l'été, ce serait péché de ne pas profiter de la belle terrasse ombragée… Vous serez accueilli avec chaleur et simplicité. Et la bonne humeur règne tout au long du repas.

■ LA CARAMBOLE

14, avenue Pierre Mendès France
✆ 03 88 47 44 44
www.restaurant-lacarambole.com
contact@restaurant-lacarambole.com
Tram arrêt Futura Glacière

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Vin au verre. Menu du Marché (uniquement au déjeuner) : 35 €. Menu Découverte composé de 4 plats : 62 €. Menu Gourmand composé de 6 plats : 75 €. Jardin. Terrasse. Accueil de séminaires. Auditorium (170 places). Salles de conférence. Parking dont deux places pour voitures électriques et parking pour vélos et motos.

Le restaurant La Carambole a décroché sa première Étoile au guide Michelin en janvier 2019 ! Le chef Frédéric Lefèvre propose de découvrir une cuisine de nature, notamment à travers l'association des fleurs et des herbes aromatiques cultivées par ses soins. Entrées, plats et desserts sont inspirés par les produits de saison et la viande est issue d'élevage alsacien. Une suggestion piochée sur la carte : agneau d'élevage alsacien légèrement fumé au thym, fleur de courgette farcie à l'épaule d'agneau confite, crémeux au curry et jus d'agneau. Les desserts sont un mélange de saveurs subtiles comme la variation autour de l'abricot et du romarin. Une alliance entre raffinement et originalité.

■ LE COMPTOIR DU CANNIBALE

90, Route du Général de Gaulle
✆ 03 88 38 02 02
www.lecomptoir-du-cannibale.fr

Ouvert le lundi et le mardi de 8h à 20h30 ; le mercredi et le jeudi de 8h à 22h ; le vendredi et le samedi de 8h à 23h. En service continu. Carte : 18 € environ. Vin au verre. Chèque Restaurant. Parking d'une grande surface à proximité.

Adossé à une grande surface, ce restaurant-brasserie ne paie pas de mine de l'extérieur. Mais une fois la porte franchie, vous découvrez un décor « caverne préhistorique » très réussi. Vous passez votre pré-commande à l'aide d'une tablette. C'est pratique : les photos présentent les plats, avec des explications avisées, et conseille la boisson. Le serveur vient valider la commande, donc pas de risque de mauvaise surprise. On vous recommande le foie gras maison et l'assiette du cannibale (différents morceaux de viande et un os à moelle). Les viandes sont fondantes, et les plats bien présentés. Accompagnez votre plat d'une bière, c'est surprenant et délicieux ! 16 bières sont proposées.



■ **L'IMAGINAIRE**
18, rue Principale
✆ 03 88 62 43 38
www.limaginaire.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30. Carte : 28 € environ. Formule du midi : 17 € (entrée + plat). Terrasse.
C'est un vrai renouveau pour L'Imaginaire, qui a changé de propriétaire, de chef et de décoration ! Dans une ambiance cosy, vous apprécierez un repas sur la terrasse ou à l'intérieur.
Et si vous redoutez la canicule, pas d'angoisse : la salle est climatisée. La cuisine est raffinée, les produits sont de qualité, et les plats faits maison. Laissez-vous tenter par un filet de dorade royale accompagné d'une polenta et d'abricots rôtis, ou par un cœur de quasi de veau rôti à la fève tonka… L'originalité est au rendez-vous ! La présentation des plats est remarquable et offre une belle mise en valeur des mets. Couleur, finesse, harmonie… voilà ce qui caractérisent les créations du chef.

■ **AUX QUATRE VENTS**
15, rue de la Mairie
✆ 03 88 33 16 00
Ouvert le lundi et du mercredi au vendredi le midi et le soir ; le mardi midi ; le samedi soir. Réservation impérative. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 11,90 €. Vin au verre.
Le maître mot ici, c'est l'ambiance familiale : on prend le temps de discuter en toute simplicité avec vous et on se préoccupe de votre confort avec sincérité. En cuisine, c'est la maman qui concocte des plats tout simplement exquis (et très bien servis) qui varient régulièrement. Une multitude de mets à découvrir, une cuisine simple et savoureuse.
Au service, ce sont les enfants. Vous vous sentez ici comme à la maison, et la décoration typique y contribue : napperons en dentelles, vieux lustres… Un cadre qui rappelle l'ambiance des repas familiaux concoctés par grand-maman. Pour manger comme à la maison, mais en mieux ! Par contre, la réservation est indispensable.

■ **LES HALLES DU SCILT**
17, rue Principale
✆ 03 88 83 84 96
www.hallesduscilt.com
Tram B arrêt Futura Glacière et bus 4 ou 50 arrêts Schiltigheim Mairie ou Maison Rouge.
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h à 13h.
Les halles du Scilt sont des halles couverts de 700 m² en plein centre-ville. Situé en plein cœur du vieux Schiltigheim, il regroupe un commerce alimentaire, mais aussi un restaurant et un espace exposition. Tout au long de l'année, des ateliers cuisine sont proposés pour toute la famille. A l'occasion, des soirées thématiques modes et cocktails sont organisées. Vous y viendrez pour faire vos emplettes, mais aussi pour passer un moment dans l'espace convivial, et déambuler dans l'espace d'exposition sur l'art culinaire et l'art de la table. Vous trouverez ici de nombreux produits artisanaux issus de productions locales : fruits, légumes, viandes, fromages et autres gourmandises…

La Wantzenau

■ **MM PARK FRANCE**
4, rue Gutenberg
✆ 03 88 59 25 43
www.mmpark.fr
contact@mmpark.fr
Bus n° 72, parking.
♿
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 19h30. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 5 à 18 ans) : 4 €. Groupe (10 personnes) : 7 € (gratuit pour les anciens combattants, tarif réduit étudiants et porteurs de handicaps). Parcours du combattant accrobranche : 6 €, simulateur de vol : 7 € les 2passages, tir de précision : 5 € les 2 tirs. Formule à 15 € les trois activités. Visite guidée. Restauration (jeux et bar du lundi au vendredi de 12h à 19h30, et de 9h à 19h30 les samedi et dimanche). Boutique. Animations.
Ce musée privé est dédié aux équipements militaires et à la Seconde Guerre mondiale : plus de 120 véhicules, des uniformes, armes, insignes, photos, cartes postales, témoignages… Vous pourrez approcher de nombreux engins de guerre de tout type et de différents pays. Il y a aussi un avion, une vedette allemande dans un bassin, et surtout la collection du plan Sussex 1944… Pour vivre de nouvelles émotions, accédez à l'espace animation qui propose un parcours D-Day d'accrobranche, un stand de tir, un simulateur et un bar-restauration. L'une des plus importantes collections européennes sur 7 000 m². Exposition des collections de 9h à 19h. Espace jeux et bar de 10h à 19h. Très instructif !

PARK FRANCE

COLLECTION SUSSEX

WWW.MMPARK.FR



Vivre l'histoire en s'amusant !


Grand parc de stationnement

Sur un espace de plus de 7.000 m², cette collection, unique en Europe, réunit plus d'une centaine de véhicules et blindés, des centaines d'uniformes et armes de la Seconde Guerre mondiale.
Situé à 12 km au nord de Strasbourg, ce concept original permettra à toute la famille de découvrir et d'apprendre tout en s'amusant.


Accrobranche


Stand de tir


Vedette dans sa base


Simulateur de vol


Salle cinéma


Avion d'entrainement et de liaison


Bar - Espace multi-jeux


Véhicules semi-chenillés et blindés


Evénement - Salle Koenig

4 RUE GUTENBERG - 67610 LA WANTZENAU - FRANCE
TÉL : 03 88 59 25 43
GPS : N48°39 56.192 E7°48 31.81

© MM PARK FRANCE



La collection de chars du MM Park France.

■ **PARC ANIMALIER S.R.P.O.**
47, Faubourg du Capitaine d'Alençon
Ouvert toute l'année. En accès libre. Gratuit. Le terrain est plat, large, mais non goudronné. Parking à proximité.
Ce parc animalier se trouve au cœur de la forêt de La Wantzenau. Géré par les bénévoles de l'association S.R.P.O., il permet d'approcher des animaux en toute sécurité. Dans leurs vastes enclos avec un accès à l'Ill, vous pourrez observer de nombreuses espèces d'oiseaux, faisans, canaris, mais aussi des poules, canards, lapins, paons, chèvres, boucs, et même des daims ! Des bancs et une table à pique-nique sont installés à proximité, pour faire une étape ludique dans ce cadre. Un espace est prévu pour déposer le pain sec, si vous en amenez pour les animaux. Vous pouvez vous promener dans la forêt grâce à un parcours fléché (Hibou) de 2,3 km. Il y a beaucoup de moustiques en saison.

IL FORCHETTONE
25, Quai des Bateliers
✆ **03 88 96 37 30**
www.ilforchettone.fr
ilforchettone@wanadoo.fr

Ouvert le mardi de 19h à 22h ; du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 29,90 € à 43,50 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 16 € (du mardi au vendredi : entrée + plat + dessert). Vin au verre. Les pizzas ne sont pas servies le dimanche et les jours fériés à midi. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter. Réceptions et mariages. Parking.
Installez-vous sur la terrasse aménagée comme un jardin méditerranéen ou à l'intérieur décoré avec goût. Vous apprécierez le charme de ce restaurant italien situé en bordure de l'Ill. La carte présente les plats et les vins en fonction de leurs régions d'origine (Piémont, Abbruzes, Pouilles…). La cuisine est raffinée : des risottos fondants, des ravioles à la crème de truffes… Quant aux desserts, ils apportent une belle touche finale, avec notamment leur spécialité la Dolce Vita. Les serveurs sont attentionnés et leurs conseils sont avisés. Le changement de propriétaire en 2018 apporte une rigueur supplémentaire**.** Tout le personnel est italien, y compris le chef. Authenticité garantie !

■ **AU PONT DE L'ILL**
2, rue du Général-Leclerc
✆ **03 88 96 29 44**
www.aupontdelill.com
contact@aupontdelill.com

Maître Restaurateur. Ouvert du dimanche au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 42 €. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 13 € (moins de 10 ans). Formule du midi : 13 € (en salle et 14,50 € en salon, du lundi au vendredi). Vin au verre. Plateaux de fruits de mer entre 25 € et 56 € par personne. American Express, Chèque Restaurant. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Depuis une trentaine d'années Pierre Daull et sa femme reçoivent leurs clients dans ce charmant restaurant en bordure de l'eau qui vous propose des poissons de mer ou de rivière parfaitement cuits, à la plancha, pochés ou encore rôtis, avec la même rigueur et le même amour du produit et du service depuis toutes ces années. Vous pourrez également porter votre choix sur la bouillabaisse (sur commande, à partir de 2 personnes), le foie gras maison, les viandes savoureuses ou les salades en suggestions estivales. Les incontournables fruits de mer préparés avec dextérité par l'écailler dans sa guérite vitrée peuvent être vendus en service traiteur, ou dégustés sur place.

■ **LE RELAIS DE LA POSTE**
21, rue du Général de Gaulle
✆ **03 88 59 24 80**
www.relais-poste.com
info@relais-poste.com

Maître Restaurateur. Membre de l'association Etoiles d'Alsace. Assiette Michelin 2019. Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 55 € à 98 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi (du mardi au vendredi) : 35 €. Vin au verre. American Express. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes (salons privatifs : 25 personnes. Restaurant privatisable jusqu'à 80 personnes). Terrasse. Parking.

Le Relais de la Poste, une institution à la Wantzenau, existait déjà en 1789. Confortablement installés dans la salle à manger aux belles poutres apparentes ou sur la terrasse pendant les beaux jours, vous apprécierez les plats concoctés avec passion par le chef Bruno Sohn. En salle, Caroline van Maenen veille à ce que tout soit parfait, et Hervé Schmitt, en sommelier averti, vous propose des nectars destinés à accompagner harmonieusement les mets choisis. Quelques exemples : cailles farcies au foie gras, ballottines d'omble chevalier blanc, soufflé chaud au kirsch d'Alsace. Même si l'établissement a perdu une Étoile au Guide Michelin en janvier 2019, il demeure en tous points excellent.

■ **ZIMMER**
23, rue des Héros
✆ 03 88 96 62 08
www.restaurant-zimmer.fr
info@restaurant-zimmer.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 64 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 12 €. Menus du midi de 24,50 € à 28 €. American Express. Label « Restaurant de qualité » du Collège cullinaire de France. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Parking.

Dominique Nadeau et sa femme Paula vous reçoivent dans ce lieu plein de charme dont la carte est sélective, avec des produits frais et de qualité issus des marchés locaux. Du fait-maison ! Dans ce restaurant gastronomique, les plats sont savoureux et la présentation des plats, des entrées jusqu'aux desserts, est imaginative et raffinée. Le tout avec un mélange de couleurs et d'originalité détonnant. Le chef s'est formé auprès des meilleurs chefs étoilés, dont notamment Joël Robuchon. Le décor est somptueux et chaleureux. En été, la merveilleuse terrasse en fleurs est très agréable ! Le restaurant propose un menu découverte à prix tout doux qui permet d'avoir un bel aperçu de ses prestations.

■ **LE RELAIS DE LA POSTE*****
21, rue du Général de Gaulle
✆ 03 88 59 24 80
www.relais-poste.com
info@relais-poste.com

18 chambres (dont 2 chambres communicantes). Chambre simple de 90 € à 140 € ; chambre double de 120 € à 200 €. Petit déjeuner buffet : 16 €. Lit supplémentaire : 16 €. Parking inclus. Soirée Etape du lundi au jeudi inclus de 115 € à 125 €. Formules week-end. American Express. Animaux acceptés (16 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant étoilé). Tv satellite. Terrasse.

Ancien relais de poste du XVIII[e] siècle, cette charmante demeure typique de la région combine le charme et la chaleur des boiseries anciennes aux équipements modernes pour le confort. Les chambres (Cosy, Charme, Romantique ou Balnéo) sont toutes personnalisées. Quelquefois mansardées ou dans le style alsacien, elles ont beaucoup de cachet. Certaines disposent de balcons avec vue sur le jardin ou la terrasse. Le restaurant de l'hôtel, étoilé, propose une cuisine légère et inventive servie dans une salle à manger lumineuse et particulièrement agréable. Le point positif : une chambre avec balnéo dans la salle de bains. Une soirée étape est proposée, pour profiter pleinement de la région.

■ **FOIE GRAS PAUL HIRSCH**
1, rue de l'École
✆ 03 88 96 20 14
www.foiesgrashirsch.fr
contact@foiesgrashirsch.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 19h ; le samedi de 8h à 17h. Foie gras au torchon : de canard 148,80 €/kg, d'oie 169,50 €/kg, d'oie truffé à 5 % 233,20 €/kg.

Au cœur du village de La Wantzenau, la famille Hirsch produit et commercialise ses foies gras depuis 1925 ! Leurs volailles sont nourries avec des produits de qualité ! Ce n'est pas seulement une production artisanale de foie gras qui est proposée (pochés, au torchon ou en bocaux), mais aussi des rillettes, des produits frais ou fumés de canard et d'oie, des cailles farcies, des magrets de canard fourrés au foie gras… Un régal ! Ici, tout est fait maison, la fraîcheur et la qualité gustative des produits sont incontestables. Une sélection de vins d'Alsace, de confits et de confitures complète la gamme. Des paniers garnis sont confectionnés sur demande, et c'est une excellente idée cadeau.

Wolfisheim

■ **BASSE-COUR DU FORT KLEBER**
13, Rue du Fort Kléber
✆ 06 12 76 17 14
www.bassecourdufortkleber.over-blog.fr

Ouvert du dimanche au vendredi de 17h30 à 19h ; le samedi de 9h à 12h et de 17h30 à 19h.

La ferme pédagogique propose de faire découvrir, aux petits et aux plus grands, l'importance des animaux et le plaisir d'une relation privilégiée. Vous découvrirez ici une multitude d'animaux et d'espèces. Seul ou en groupes, et pourquoi pas à l'occasion des évènements organisés : chasse aux œufs, fête de la basse-cour, exposition avicole ou encore marché de Noël. Tous les soirs, les bénévoles vous feront participer au nourrissage, et au nettoyage des enclos. Vous pourrez alors profiter d'un moment de tendresse et de câlins, avec tous les pensionnaires de la basse-cour, dont les petites poules (que vous pourrez même caresser) et la mascotte : le petit cochon nain !

LE KOCHERSBERG ET TRUCHTERSHEIM

« Quel beau jardin ! », se serait écrié Louis XIV découvrant pour la première fois le Kochersberg du haut du col de Saverne. Cette région qui s'étend de Strasbourg à Saverne, est une de ces petites enclaves géographiques à forte identité, fréquentes en Alsace. Il faut délaisser les grands axes routiers pour aller de village en village (ils sont distants de 3 kilomètres 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 appréciées depuis l'époque romaine, d'admirer les églises dont les clochers, avec leur toiture traditionnelle à deux pans, sont typiques de la région, attardez-vous devant les grandes fermes à colombages qui témoignent d'un riche passé agraire. Le Kochersberg n'est pas surnommé le grenier à blé de Strasbourg pour rien ! Ces belles demeures 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

Truchtersheim, « petite demeure » en alsacien, est considérée comme la capitale du Kochersberg. A seulement 20 minutes de Strasbourg, au bord du ruisseau d'Avenheim, la cité vaut le détour. Dans le vieux village, de belles fermes cossues rue de l'Église et rue de Strasbourg s'offrent au regard du promeneur. La place du Marché, centrale, a été réaménagée et un véritable pôle culturel appelé l'EsKapade et qui fut créé autour de ce qui était la Maison du Kochersberg. La belle église Saints-Pierre-et-Paul rebâtie en 1965 à l'emplacement de l'église ancestrale de 1749 n'est malheureusement ouverte que lors des offices. Elle conserve un vieux clocher roman et renferme du mobilier baroque et belles statues polychromes ou dorées du XVIII[e] siècle. Pour le randonneur ou le cyclotouriste, de nombreuses possibilités de promenades sont proposées au départ du village. Pour les familles, un parc éco-pédagogique de 3 hectares (avec des chemins carrossables pour les poussettes !) est ouvert en permanence, et il est gratuit. On y trouve un parcours de santé (constitué de deux boucles, l'une plutôt famille, l'autre plus sportive), 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 notamment.

■ **LA MAISON DU KOCHERSBERG**
4, place du marché ✆ 03 88 21 46 91
www.kochersberg.fr – letrefle@kochersberg.fr
Parking gratuit

Ouvert le lundi, le mercredi et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h ; le mardi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le jeudi de 13h à 17h ; le samedi de 8h30 à 11h30.

Vous venez d'arriver dans la région, ou vous souhaitez connaitre les sites à visiter ? L'office du tourisme vous donne toutes les informations nécessaires et les conseils utiles pour que votre séjour se déroule agréablement. Cette structure regroupe les principaux acteurs publics et associatifs du Kochersberg et de l'Ackerland, c'est aussi le siège de la mairie. C'est donc l'adresse pratique si l'on a perdu ses papiers d'identité ou pour se renseigner sur les associations actives dans la communauté de communes. Par ailleurs une antenne de la chambre d'agriculture peut donner ici des informations sur les producteurs locaux, où l'on pourra ensuite acheter les spécialités du terroir : fruits et légumes, vins et jus de pommes artisanaux. Ce lieu abrite 6 espaces aux vocations différentes : l'office de tourisme, l'atelier d'artiste, la salle de conférence, l'espace numérique (une expérience virtuelle par une immersion dans le Kochersberg avec notamment une initiation à l'alsacien), un restaurant et un musée.

Le plus : des sculptures illuminent le hall d'accueil à chaque rayon de soleil. Le Trèfle est aussi un lieu d'exposition qui reçoit tout au long de l'année divers artistes et leurs œuvres.

Points d'intérêt

■ **L'ESKAPADE**
4, place du Marché ✆ 03 88 21 46 90
www.eskapade.alsace
contact@eskapade.alsace
Ligne 220 du Réseau 67 -
Arrêt : Place du Marché à Truchtersheim.

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h (dernière visite à 14h) et à partir de 17h30 ; le week-end et les jours fériés de 14h à 17h. Vendredi : fermeture à 19 H. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 4 €. Groupe : 6 € (inclus la visite guidée).

L'Eskapade abrite un musée**.** Celui-ci a la particularité de proposer des expositions permanentes et temporaires, lui conférant ainsi un intérêt sans cesse renouvelé. La Maison du Kochersberg est le lieu d'exposition d'arts et traditions populaires du Kochersberg et de l'Ackerland. Au rez-de-chaussée un espace est dédié à l'archéologie, à l'habitat alsacien de la fin du XIX[e] siècle et aux coiffes alsaciennes. Un atelier d'artisan cordonnier a été reconstitué pour évoquer l'atmosphère du travail artisanal à domicile autrefois. Au premier étage, des salles dont le colombage d'origine a été conservé accueillent chaque année des expositions temporaires d'artistes locaux, suivies d'une exposition consacrée à l'un des thèmes spécifiques.

Le plus : le musée propose des animations, ateliers ou conférences en complément des expositions.

Le couvert

■ **LA FUGA** NOUVEAU
4, place du Marché
✆ 03 88 11 96 42
www.lafuga.fr
contact@lafuga.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menu unique à 30 €. Formule du midi : 15 € (3 plats).
La Fuga vous régale de bons petits plats italiens au cœur du Kochersberg. Par ailleurs, le chef de ce restaurant « convivialissime » a épousé une adorable Alsacienne, ce qui ne gâche rien à l'affaire. Gianluca Ottaviani concocte donc de délicieuses spécialités de la péninsule italienne servies dans une salle aux couleurs joyeusement chromatiques ainsi que sur une terrasse qui se révèle bien agréable quand le soleil brille. Antitpasti pour se mettre en appétit (duo de bruschetta, planchette de charcuteries italiennes, courgettes farcies à la ricotta et au basilic), plats de pasta aussi savoureux que généreux (orecchiette à la tomate fraîche, pancetta et guanciale, raviolis aux épinards et à la ricotta), viandes délectables (cochon de lait farci et sa sauce à la moutarde à l'ancienne, osso bucco de veau et son risotto à la milanaise). Au dessert, le spumone au crumble de chocolat et les cannoli siciliens au miel laissent sans voix. La Fuga vous invite clairement à vivre la *dolce vita* italienne en plein vignoble alsacien !

■ **LES SAVEURS DU MARTZENBERG**
Lieu-dit Martzenberg
✆ 03 88 69 27 98
www.lessaveursdumartzenberg.com
contact@lessaveursdumartzenberg.com
Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Menus de 20 € à 60 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 11 € (moins de 12 ans avec plat + dessert). Plat du jour : 9 € (tous les jours à midi sauf le dimanche.Entrée + plat ou plat + dessert 13 €). Vin au verre. Tous les mardis et les jeudis à midi à 13€ : le Carpaccio de Bœuf et Frites à volonté (d'Avril à Octobre). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
C'est une cuisine fine et privilégiant les produits locaux, issue de l'agriculture biologique ou raisonnée, qui est servie dans ce restaurant au cadre contemporain. D'ailleurs la plupart des légumes proviennent d'un village voisin. Le chef Louis Feger vous proposera de nombreux plats de saison délicieux et qui sortent parfois de l'ordinaire : jambonnettes de grenouilles panées, ris de veau poêlé, risotto crémeux. Les desserts sont fondants, et d'ailleurs le chocolat vient de la Maison Michel Cluizel, artisan chocolatier. Côté vins, les amateurs seront comblés avec un lalande-pommerol et autres nectars. Ici, l'accueil est chaleureux, et le service courtois et réactif. En été, profitez de la terrasse, et si vous voulez faire une pause dans votre vie trépidante, laissez-vous tenter par une nuit dans l'une des chambres d'hôtes de l'établissement, au calme.
◗ **Le plus :** faites un petit tour du côté de l'écurie. Marie y a installé non seulement ses chevaux, mais aussi quelques animaux de la ferme et de la basse-cour : chèvres, cochons, oies, poules…

Le gîte

■ **LA MAISON DU CHARRON**
15, rue Principale
Pfettisheim ✆ 03 88 69 60 35
www.maisonducharron.com
mdc67@free.fr
De Strasbourg : sortie Cronenbourg et prendre la D 31 (8 km).
♿
Chambre double 52 € ; studio / appartement 64 €. Petit déjeuner inclus. Tarif dégressif si nuitées supplémentaires.
La maison du Charron se situe dans le petit village de Pfettisheim, à 12km de Strasbourg, dans un ancien corps de ferme pourvu d'un petit espace vert. Les trois chambres (Orme, Erable et Hêtre) comptent toutes une salle-de-bain privée. Deux d'entre-elles sont équipées de deux lits simples. La Maison du Charron possède aussi deux duplex avec canapé, cuisine équipée, salle de bains et une chambre avec deux lits une place, ainsi qu'un meublé pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes. L'ensemble est décoré avec goût et avec une pointe de tradition avec des faïences alsaciennes, mais aussi des broderies et patchworks confectionnés par la maîtresse de maison Marie-Célestine Gass. Petit déjeuner traditionnel avec des spécialités locales faites maison et servies à l'intérieur (sur la traditionnelle table d'hôte alsacienne) ou dans la cour. La situation de cette maison est pratique pour partir à la découverte des curiosités de cet ancien « grenier de l'Alsace ».
◗ **Le plus :** ces hébergements sont situés dans un charmant village alsacien, avec tous les commerces à proximité.

Dans les environs

Furdenheim

■ **AU COQ D'OR**
20, route de Strasbourg ✆ 03 88 69 02 82
www.restaurantaucoqdor.com
Ouvert toute l'année. Fermé tous les mercredis. Ouvert les mardis et jeudis midis, samedi que le soir. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 9,50 € (entrée+plat). Vin au verre. Menu affaires semaine midi : 22,70 € entrée + plat ou plat + dessert ; 26,80 € entrée + plat + dessert.
Impossible de manquer le Coq d'Or, l'animal emblématique est fièrement affiché sur les marquises rouges garnissant les fenêtres de l'établissement. Ce lieu est récemment rénové, agréable et lumineux, avec ses couleurs claires et ses chaises en bois et moleskine. Bernadette et Christophe Siegwald sont des plus accueillants et on peut déguster ici des plats de terroir comme les célèbres quenelles de foie ou jarrets braisés, des escalopes et cordons bleus de veau accommodés de maintes façons, ou encore une choucroute aux trois poissons ou un saumon à l'aneth. Les amateurs de bonnes viandes trouveront ici un large choix de pièces de qualité. Des tartes flambées sont servies le soir. Les desserts sont traditionnels eux aussi : par exemple, meringue et kouglof glacé ou tartes maison. Mention spéciale pour les profiteroles accompagnées pourquoi pas d'un incontournable elsasser coffee.

■ **LE CORDON ROUGE**
15, rue de Strasbourg ✆ 03 88 68 37 68
www.lecordonrouge.fr
Ouvert toute l'année. Le mercredi et le jeudi de 12h à 14h et de 18h30 à 22h ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h et de 18h30 à 23h ; le dimanche de 12h à 15h et de 18h30 à 22h. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 8,90 €. Formule du midi : 9,90 € (entrée+plat). Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter.
Un cadre magnifique et un menu délicieux. Voilà ce qui peut résumer le Cordon Rouge à Furdenheim. Il s'agit d'un très bel endroit à la décoration contemporaine tant dans la grande salle que dehors, sur la belle terrasse. A la carte, vous trouvez bon nombre de classiques de la région mais aussi des plats de saisons, faits maison à base de produits frais. Tout ici est appétissant et il est difficile de choisir entre les nombreuses versions du cordon bleu, de la tarte flambée ou les salades. Ceux qui aiment la viande trouveront leur bonheur avec de belles pièces de bœuf et d'excellents tartares. Le tout est très bien présenté, très copieux, à un bon rapport qualité-prix et la qualité du service est irréprochable. Pour finir, parmi les desserts, tous les classiques peuvent être accompagnés de l'un des très nombreux spiritueux proposés. Globalement, le Cordon Rouge vaut largement le détour !

Hurtigheim

■ **RESTAURANT DU MOULIN**
18, rue des Forgerons ✆ 03 88 69 05 25
www.moulin-hurtigheim.fr
infos@moulin-hurtigheim.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi le midi de 8h à 12h et le soir de 13h30 à 18h30 ; du lundi au samedi le midi de 8h à 12h. Les autres jours ouvert sur réservation à partir de 20 personnes. Ponctuellement repas thématiques le dimanche. Carte : 20 € environ. Tartes flambées à partir de 8 €. Chèque Restaurant. Traiteur sur commande. Repas de groupes, réceptions jusqu'à 100 personnes.
Auberge de village sympathique, aux appuis de fenêtres richement garnis de bacs fleuris, c'est depuis plusieurs décennies le rendez-vous obligé dans la région pour les soirées tartes flambées ! Cuites au feu de bois, fines et croustillantes, on commence toujours par la normale (dont le fond de tarte est maison et le lard fumé à l'ancienne et découpé à la demande par le chef) mais l'amateur audacieux se frottera bien volontiers aux garnitures plus extravagantes. Des pizzas sont également préparées à la minute et on les sert en demi-portions, parfaites en entrée ou pour les petits appétits. Vous trouverez également quelques bons plats régionaux et des desserts délicieux.

MOULIN DE HURTIGHEIM
16, rue des Forgerons
✆ 03 88 69 00 16
www.moulin-hurtigheim.fr
Gluten-free friendly. 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 possible (livraison à domicile dans le Bas-Rhin). Vente directe au moulin et boutique en ligne.
Il faut savoir qu'il s'agit du dernier moulin artisanal dans la métropole alsacienne… L'histoire de ce lieu commence en 1929 dans un corps de ferme transformé en moulin en raison de la proximité des riches terres à céréales du Kochersberg, grenier à grain de Strasbourg. La famille Becker, meuniers depuis cinq 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 comme le sans gluten. Malgré un choix déconcertant, ici pas place à l'hésitation, grâce au meunier d'une aide précieuse. Raoul et Thomas Becker se relaient pendant les fêtes, on les retrouve notamment au marché de Noël de Strasbourg, place… des Meuniers, original.

Kuttolsheim

Ce village situé dans la partie méridionale du Kochersberg, au débouché du vallon où la Souffel prend sa source, est pour ainsi dire le berceau du réseau d'eau potable à Strasbourg. Parce que la Souffel est une source assez riche en sulfure pour ne pas geler l'hiver, les Romains construisirent un aqueduc de 18 kilomètres reliant Kuttolsheim à Argentoratum. Il en reste quelques vestiges découverts par hasard en 1908 (la récolte de la garance obligeait en effet les agriculteurs à creuser d'assez profondes tranchées) dispersés et la départementale qui traverse la commune est en fait l'ancienne voie romaine allant de Strasbourg à Saverne, aujourd'hui nommée « route des Romains ». Parmi les curiosités liées à la source, l'eau du bassin qui se trouve devant la chapelle Sainte-Barbe, dont le chœur date du XIII[e] siècle, ne gèle jamais. Elle dégage une forte odeur de soufre : c'est une poche de gaz carbonique sous le bassin, qui provoque des remontées de bulles à la surface. L'autre particularité de ce village, c'est la présence de l'Institut européen de bouddhisme tibétain depuis 1978 ; le Dalaï Lama lui a fait déjà fait l'honneur de sa visite en 1982 et 1988. Ouvert à tous, le centre propose des enseignements, stages et conférences. Kuttolsheim est enfin connue pour son clocher roman du XII[e] siècle qui fut surélevé cinq siècles plus tard.

■ **MAISON D'HÔTES LA VALLÉE**
21, rue de la Vallée ✆ 03 88 59 57 13
www.21-lavallee.com
21.lavallee@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Duplex 4 personnes : 150 €/nuit petit déjeuner inclus, trois personnes : 125 €, deux personnes : 110 €, solo : 95 €. 2 chambres. Chambre double à partir de 110 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 18 €. Parking. En hiver, location pour deux nuitées minimum. Wi-fi gratuit.
C'est un très joli endroit et la dernière maison du village, un ruisseau murmure aimablement devant la porte et un chemin de promenade vers le bois d'acacias débute dès que l'on a passé le portail. Les chambres d'hôtes, aménagées dans les dépendances, bénéficient chacune d'une entrée et d'une terrasse propres et sont un enchantement. Tout semble être là parfaitement à sa place et on ne saurait imaginer le moindre ajout qui pourrait améliorer ce que Lili et Jean Lou ont réalisé. Les chambres sont aménagées en duplex, elles sont éclatantes d'élégance et de simplicité. Le jardin est délicieux, et a d'ailleurs été distingué en 2015. Parfois, des sculptures accrochent le regard, ce sont les œuvres de Lili. Son atelier est au bout de l'allée, elle sera ravie de vous en ouvrir la porte pour

vous inviter à entrer dans son univers. Vous prendrez vos petits déjeuners avec vos hôtes, qui apprécient ce moment de convivialité et qui vous régaleront de crumbles, crèmes brûlées, salades de fruits frais, viennoiseries, confitures maison et miels de la région.

Mittelhausen

■ **SENTIER DE DÉCOUVERTE DU HOUBLON**
Maison des Associations.
Association « Au Cœur des Houblonnières d'Alsace » ✆ 03 88 51 26 35
Visite libre toute l'année (sentier balisé). Visite guidée et commentée de mai à septembre sur réservation. Groupe (25 personnes) : 7 €. En juillet et en août, sorties commentées, départ place des Acacias, tous les mercredis à 10h et les samedis à 16h30, au prix de 4 €/adulte.
L'Association « Au Cœur des Houblonnières d'Alsace » vous emmènera à la découverte de cette plante méconnue des néophytes mais emblématique du Kochersberg qu'est le houblon, essentielle à la fabrication de la bière. Après cette visite, le houblon n'aura plus de secret pour vous ! Sur un parcours balisé de 4,5 km, vous pourrez toute l'année approcher la culture du houblon telle qu'elle se pratique de nos jours en Alsace. Le sentier est entièrement stabilisé, mais nous vous recommandons toutefois de vous équiper de bonnes chaussures. De mai à septembre, l'association propose des visites guidées : rendez-vous à la mairie de Wingersheim au centre du village, puis pré acheminement (et retour) en petit train touristique, visite du sentier, vidéo projection sur la filière du houblon et bien sûr, dégustation d'une bonne bière pour se remettre avec douceur de ses émotions. Cette balade vous offrira en plus un spectacle grandiose : vue imprenable sur la plaine d'Alsace, puis la Forêt Noire et les premiers contreforts des Alpes et enfin sur la mythique cathédrale de Strasbourg.

■ **HÔTEL-RESTAURANT-SPA À L'ÉTOILE*****
21, rue de la Hey ✆ 03 88 51 28 44
www.hotel-etoile.net
info@hotel-etoile.fr

Ouvert toute l'année. 31 chambres. Chambre double de 79 € à 103 €; chambre triple de 107 € à 120 €. Demi-pension (à partir de 81,50 €/pers. en chambre double). Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire. Parking fermé. Lit bébé : à disposition sur demande. 2 chambres équipées PMR. Animaux acceptés (7 €/jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi. Restaurant : fermé le dimanche soir et le lundi ; menus : de 30 € à 48 € ; menu enfant : 8 €. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Dans une maison à colombages joliment fleurie, les Bruckmann perpétuent la tradition de l'accueil traditionnel initiée par l'arrière grand-père en 1888. L'auberge initiale s'est agrandie depuis et l'hôtel dispose aujourd'hui de 31 chambres de caractère, spacieuses et confortables, aux couleurs chaudes, de catégories et atmosphères différentes mais offrant le même repos. Les chambres « Confort » vous plongent dans une Alsace authentique avec des meubles d'époque et néanmoins tout le standing actuel. Les chambres « Supérieures », situées dans un bâtiment contemporain, sont des petits cocons design prêts à accueillir vos rêves les plus doux. Le bien-être se prolonge au spa : piscine intérieure avec cascade, geyser, nage à contre-courant et jets massants, sauna, hammam, et, si vous le souhaitez, massages (sur rendez-vous 48h à l'avance) dans un espace très cosy. Pour les balades, des vélos sont mis à disposition gratuitement. Ajoutez à cela un coin bar tout en boiseries chaleureuses une belle salle à manger cossue où l'on déguste une cuisine de qualité. Ici, les produits locaux sont privilégiés et accompagnés de vins de la région. Jacques Bruckmann vous propose aussi des visites personnalisées pour vous faire découvrir le Kochersberg et ses houblonnières.

■ **LES GÎTES DES HOUBLONNIÈRES – BRASSERIE HOLTZMANN**
40, rue des Vignes ✆ 03 88 51 48 41
www.gites-des-houblonnieres.fr
info@gites-des-houblonnieres.fr

Gîtes de France (3 épis). 1 gîte pour 6 personnes et 1 gîte pour 4 personnes. Location semaine : à partir de 395 €. Animaux non acceptés. Wi-fi. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle. Tv satellite. Terrasse. Barbecue.
La micro-brasserie de Sébastien Holtzmann se laisse découvrir au débouché du Sentier du Houblon et à 300 m du village de Wingersheim, Descendant de 4 générations de houblonniers, Sébastien a lancé en 2010 son premier brassin. Pour sa production, il choisit de ne pas mélanger les houblons, et chaque bière produite a donc « sa » variété : houblon Strisselspalt pour la blonde, houblon Aramis pour la blanche. La brasserie est ouverte le mercredi de 16h à 19h ainsi que le samedi de 14h à 18h (visites sur rendez-vous en dehors de ces horaires). Sébastien et Salomé Holtzmann proposent également deux gites, très bien équipés et décorés avec goût. Ici, on villégiature en pleine campagne dans un écrin de houblon vert et volubile, de champs de blés bien blonds et de tournesols d'un jaune éclatant. C'est un point de départ idéal pour partir à la découverte de la région et s'adonner à de multiples activités de loisirs à proximité : tennis, équitation, pêche, baignade, sentiers pédestres et randonnées à vélo.

Du vin au royaume du houblon !

Avant la crise du phylloxéra la culture de la vigne ne s'interrompait pas en Alsace entre Wissembourg et Marlenheim, et si l'on peut voir encore de-ci de-là quelques arpents de vignes plantés par des aficionados, on ignore généralement que le vignoble de Gimbrett, commune située entre Mittelhausen et Rumersheim, est classé en AOC (appellation d'origine contrôlée). Le domaine Bohr (✆ 03 88 51 27 94) y produit d'excellents crémants d'Alsace, son Auxerrois est réputé et les amateurs de curiosités se laisseront tenter par le Rouge du Kochersberg.

HANSEL ET GRETEL
1, rue de la Forge ✆ 03 88 51 43 27
www.gitelanoix.com – contact@gitelanoix.com

Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre simple 65 € ; chambre double 75 € ; chambre triple 90 €. Petit déjeuner inclus. Tarif dégressif pour plusieurs nuits. Gîte (4 personnes) : 500 €/semaine (draps et linge de toilette fournis). Chauffage en sus. Ménage : 40 €. Wi-fi.
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 ses colombages, ses poutres et les boiseries blondes de la stub. Chineuse invétérée, Liliane a meublé sa maison avec beaucoup de goût. Les quatre chambres (une triple et trois doubles) sont toutes ravissantes ; chacune dispose d'une salle de bains privative. Le gîte pour quatre personnes est très bien équipé avec une cuisine fonctionnelle, et dans le séjour, un canapé convertible. Le bonheur d'être chez Liliane, passionnée aussi par l'art des jardins, se prolonge lorsque l'on peut profiter du jardin. C'est un petit paradis paysagé avec patience et passion ! 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, Liliane vous sert les petits déjeuners. Leur préparation dans la belle cuisine, embaume la maison, car le kougelhopf, dont la pâte lève deux fois, est un rituel quasi quotidien chez Hansel et Gretel !

Neugartheim-Ittlenheim

LA TOURELLE DE MITHRA
9, rue de l'Église ✆ 03 88 69 92 40
www.tourelledemithra.fr
corinne.lieb@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. 2 chambres d'hôtes – 3 gîtes (3 à 5 personnes) et une maison individuelle pour 8/10 personnes. Chambre d'hôtes : à partir de 78 €/nuitée. Gîte : à partir de 498 €/semaine. CB non acceptée. Chèque Vacances. Connexion Internet. Tv satellite.
Cinq appartements (4-5 personnes), deux chambres d'hôtes (2-3 personnes) et une maison alsacienne pittoresque (8-10 personnes) dans un cadre idyllique : voici ce que vous propose La Tourelle de Mithra, un ensemble d'hébergement de vacances qui fait référence au plus grand Mithraeum d'Alsace 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 superbement arboré et entièrement clos, animé par les activités bondissantes d'une famille d'écureuils trop craquants. Ce parc recèle en outre un petit étang où l'on peut suivre le vol gracieux des libellules pendant la belle saison. Les chambres sont douillettes et reposantes. Les gîtes sont aménagés en duplex, un escalier de meunier permettant l'accès au niveau supérieur. Belle adresse dans un joli coin d'Alsace où il fait bon se ressourcer à quelques kilomètres à peine de la métropole européenne strasbourgeoise.

Le mont Goeftberg

Culminant à 398m d'altitude, le Mont Gœftberg 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.
Celle-ci fut créée en 1666 puis intégrée à la maçonnerie de la chapelle. Une inscription latine, *o crvx ave spes vnica*, comprenez « Ô Croix nous te saluons, unique espoir », indique que cette croix de la peste est un don des habitants de Hohengoeft pour remercier Dieu d'avoir épargné le village de la maladie. L'intérieur de la chapelle renferme deux magnifiques retables de bois peint. Les trésors botaniques du Gœftberg, colline calcaire, sont nombreux : orchidées sauvages, gentianes, anémones pulsatilles ou encore asters amelles. Il est également fréquent de trouver parmi les cailloux qui bordent les chemins quelques fossiles intéressants de mollusques marins. Le Goeftberg est un site protégé dont le Conservatoire des Sites alsaciens a acquis plusieurs parcelles.

Le mont Kochersberg

Le terme *Kocher* signifie « colline » en langue celtique. Les Alemans plusieurs siècles plus tard, à leur arrivée, ignorant cette signification, y ajoutèrent le suffixe *-berg* désignant aussi une montagne ou une colline… Le Kochersberg est donc en somme un pléonasme. Sur cette hauteur naturelle un château fut construit au XIII[e] siècle et détruit trois siècles plus tard. Située sur le territoire de la commune d'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 n'imagine pas à quel point son passé fut tourmenté : le lieu de culte fut l'objet de nombreuses querelles religieuses et d'un procès entre les tenants des cultes catholique et protestant alors farouchement opposés.
La partie inférieure du clocher est de style gothique primitif et peut sans doute être datée du milieu du XII[e] siècle, sans archives réelles. La partie haute et la nef ont quant à elles été érigées au XVIII[e] siècle. L'église fonctionne aujourd'hui encore sous le régime du *simultaneum*, terme désignant l'occupation commune d'un seul édifice religieux par plusieurs communautés de cultes distincts, système qui s'est vu imposé en Alsace sous Louis XIV.

Pfulgriesheim

■ **L'AIGLE**
22, rue Principale ✆ 03 88 20 17 80
www.alaigle.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi à partir de 18h (dernier service à 22h30). Carte : 20 € environ. Tartes flambées à partir de 7,90 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (formules spéciales sur réservation, et en semaine, de mardi à jeudi, possibilité de réserver pour plus de 15 personnes). Jardin d'été. Parking.
Sa réputation n'est plus à faire, cela fait prés d'un demi-siècle que l'Aigle s'est posé à Pfulgriesheim. Nageant, ou plutôt « volant » dans le domaine de la cuisine traditionnelle avec un sens de la qualité et de l'accueil formidable. L'Aigle, c'est tout cela à la fois : restaurant aux fenêtres dont les rideaux de lin sont bordés de Kelsch, tables nappées de cette même belle toile tissée artisanale de Muttersholtz, lampes en céramique, poteries typiques. À l'occasion des fêtes de Noël et de Pâques, le restaurant se revêt de ses plus beaux atours. La table est généreuse, les tartes flambées croustillantes et dorées à souhait, 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 : waedele braisé à la bière brune avec ses pommes de terre sautées, quenelles de foie, salade au lard ou encore schieffele (palette de porc fumé). Seul petit bémol : le restaurant ne prend pas de réservations, ce qui peut poser problème en fin de semaine… à moins d'y aller dès 18h30. Autrement, soyez patient, la table vaut le détour.

Schnersheim

■ **A LA VIGNETTE**
1, Route de Saverne ✆ 03 88 69 77 85
damien.heimburger@orange.fr
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 10,50 € (plat+entrée ou dessert). Vin au verre. Terrasse.
Une auberge de village sympathique où l'on est bien accueilli et où l'on se régale de généreuses joues de porc, de jambonneaux, de spaetzles traditionnelles… lorsque l'on n'est pas séduit par les suggestions du jour ! Voici le tableau de la Vignette à Schnersheim. On chercherait en vain de quoi trouver à redire sans succès, l'accueil est parfait, chaleureux et enjoué, la cuisine est bonne, entre tradition et produits de qualité pour des prix très raisonnables. Le plat du jour, gourmand et généreux, séduira les plus gros appétits. Les desserts sont bien entendu faits maison également, à base de bons produits locaux, et les tartes trônent à peine sorties du four sur le guéridon. Des soirées à thème sont proposées régulièrement, l'occasion idéale pour le chef de laisser libre court à son imagination en proposant l'une ou l'autre de ses créations ou spécialités. Une belle adresse, où transpirent l'amour du métier et le souci de la satisfaction des clients. Le seul hic, c'est que sa renommée attire du monde, pensez donc à réserver…

■ **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. Visites de la ferme possibles sur rendez-vous. Paniers fraîcheur hebdomadaires à 5, 10 ou 15 €.
Ce couple d'agriculteurs passionnés propose dans son magasin de vente Arômes d'Alsace des produits locaux de qualité dont bon nombre sont issus de leur propre production. Jean-François et Régine Vierling, issus de familles du métier et ayant grandi dans la campagne alsacienne, ont eu envie de faire partager leur goût de la nature et des bons produits. Adeptes de l'agriculture raisonnée, leurs fruits et légumes sont cultivés selon un cahier de charges strict et contrôlés chaque année par un organisme indépendant. Vous pourrez trouver dans la boutique échalotes, aulx et oignons, légumes, délicates herbes aromatiques, ainsi que bien d'autres produits en provenance des producteurs spécialisés voisins tout proches : œufs, poulet fermier, foies gras, confitures, miel, fromage de chèvre, lard paysan, produits laitiers, jus de fruits Bio, farine Bio, thés bio, café Elsass, bière artisanale régionale… Des paniers fraîcheur hebdomadaires qui changent en fonction des saisons et des récoltes sont à commander auprès de Régine ou Marina. D'appétissantes corbeilles garnies à offrir pourront également être composées pour vous et lors de votre première visite, vous recevrez un cadeau !

Stutzheim

■ **LE MARRONNIER**
18, route de Saverne
✆ 03 88 69 84 30
www.restaurantlemarronnier.fr
restlemarronnier@orange.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du lundi au vendredi le soir ; le week-end le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 12 €. (menu spécial le dimanche). Vin au verre. Tartes flambées de 8,30 € à 10,90 € – menus spéciaux sur réservation pour groupes. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
A moins d'un quart d'heure de Strasbourg, Le Marronnier est un restaurant winstub ombragé l'été par l'impressionnant arbre de la terrasse ayant donné son nom à l'établissement, ou bien au chaud l'hiver grâce aux Kachelofes, poêles en faïence qui trônent dans les différentes salles de ce restaurant chaleureux avec ses nappes kelsh et son bois omniprésent. On s'y régale des spécialités régionales : munster frits, choucroutes garnies, rosbif de cheval, tête de veau vinaigrette mais aussi du poisson comme ces médaillons de lotte grillés au citron ou les feuilletés de sandre « vieux Strasbourg » sans oublier les suggestions saisonnières. Les amateurs de viande seront conquis par le tartare ou les faux-filets accommodés de mille façons entre autres pièces de grande qualité. Les desserts ne sont pas en reste avec des profiteroles au chocolat et glace vanille, la meringue glacée et sa chantilly, le célèbre strudel aux pommes et la crème brûlée à la poire parmi d'autres saveurs toutes aussi tentantes les unes que les autres. Aménagé au cœur du Kochersberg, dans une ancienne ferme datant de 1748, l'endroit est une véritable institution où l'on vient parfois de loin pour se délecter de ses tartes flambées ou de ses bons plats.

■ **AUBERGE LES HOUBLONNIÈRES**
29, rue du Kochersberg
✆ 03 88 69 60 50
www.leshoublonnieres.com
Fermé lundi soir et mercredi toute la journée. Menus de 19,70 € à 39,70 €. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 9,90 €. Vin au verre. Menu du marché au déjeuner en semaine 19,40 €. Terrasse. Vente à emporter. Gîte 3 chambres (6 personnes) dans la maison des propriétaires.
Ici, le repas prend une tournure inédite, il devient un véritable moment de détente. Entre amis ou en couple, pendant la période estivale, une grande terrasse à l'ombre de marronniers et au mobilier choisi, offre l'espace et la tranquillité propices à s'ouvrir l'appétit sous la protection bienveillante du clocher de l'église, dont la toiture à deux pans est typique du Kochersberg. En hiver, la grande salle bien décorée est charmante. Les mets élaborés par l'équipe, simples mais de bon goût, son un hommage à l'Alsace. Des spécialités régionales telles que la salade de l'Ami Fritz, le waedele à la crème de raifort ou les galettes de pommes de terre maison sont proposées, mais aussi onglets de bœuf, pluma de porc ibérique ou magret de canard sauce Apicius, ou encore le cordon bleu de saumon frais et fumé au beurre de poivrons rouges. Pour finir, si le cœur vous en dit, une large gamme de desserts faits maison (à l'exception des glaces et sorbets) permet de clore le repas sur une note de fraîcheur. Signalons que nous sommes ici chez Patrick Bauer l'un des restaurateurs du Chemin de l'Asperge d'Alsace, produit à goûter sans modération durant sa courte saison de récolte.

Willgottheim

À mi-chemin entre Saverne et Strasbourg, Willgottheim se trouvait sur la grande voie consulaire romaine, puis au XVIII[e] siècle sur la route royale vers Paris alors fréquentée par les diligences. On remarquera dans ce village le clocher de l'église du XII[e] siècle avec ses arcatures lombardes, sa porte du XV[e] et sa chaire du XVIII[e] qui vaut le détour, tout comme les belles maisons cossues à pans de bois, usuelles dans le Kochersberg.

LA COUR DE LISE
26, rue Principale
✆ 03 88 64 93 36
www.lacourdelise.fr
contact@lacourdelise.fr
Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h30 et de 18h à 19h. Menus de 55 € à 65 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 10 €. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Maison d'hôtes (5 chambres et 2 suites) : à partir de 130 € nuitée/2 personnes.Piscine et spa.
S'attabler à la Cour de Lise est un vrai bonheur ! D'emblée, ce lieu préservé se révèle totalement… enchanteur ! Il s'agit d'une ancienne ferme du XVII[e] siècle rénovée avec un goût très sûr, au point d'y distiller une ambiance intimement raffinée. Jean-Paul Bossée, chef justement remarqué par le *Guide Michelin*, travaille les produits frais du Kochersberg avec un feeling très inventif. Ici, la carte et les menus changent donc au fil des saisons pour le plus grand bonheur des gastronomes du coin et des gourmets de passage ! Soufflé de foies de volaille de Tante Jeanne, arlequin de poissons fins en gelée, pintade rôtie au thym et aux pruneaux d'Agen, koulibiak de veau à la crème de foie gras d'oie et aux pistaches, tarte au chocolat et sa glace au lait d'amandes… Satisfaits, comblés et plus si affinités : vous pouvez aussi cocooner dans l'une des 7 chambres d'hôtes et suites tout aussi ravissantes les unes que les autres, piscine et spa en bonus. En résumé, à La Cour de Lise, on suit le rythme des saisons en douceur !

■ **L'OIE GOURMANDE**
51, rue Principale
✆ 03 88 69 90 65
www.oiegourmande.com
Congés 15 jours à partir de la mi-février, 3 semaines à partir du 15 août et 1 semaine entre Noël et Nouvel An. Fermé le lundi soir, le mercredi toute la journée et le samedi midi. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 8,60 € (formule midi 12,50 €). Vin au verre. En saison, cochonnailles dimanche à midi : 27 €. Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse. Banquets, receptions.
Il suffit de pénétrer dans ce restaurant à la surprenante façade bleue pour entrer au cœur d'un lieu à part avec des meubles typiquement alsaciens, des poteries issues des manufactures les plus célèbres et des costumes traditionnels… Ici c'est avant tout une cuisine du terroir, un endroit où déguster des joues de cochon, des tartes flambées et des spécialités de volailles. 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, c'est LE produit de la maison ! Mais au fil des saisons, on peut préférer des soirées harengs crème ou moules et même de conviviales et copieuses cochonnailles, en hiver, accompagnées le weekend d'un orchestre. Les desserts sont très sympathiques à l'instar de cette mystérieuse « gourmandise du jar » 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 plus de quinze ans maintenant, il est aux fourneaux et son épouse Sandrine vous accueille avec le sourire puis vous conseille et vous sert vite mais bien.

■ **LE GAVEUR DU KOCHERSBERG**
14, route du Hochfelden
✆ 03 88 69 90 77
contact@gaveur-kochersberg.fr
Ouvert le lundi de 8h30 à 12h et de 13h à 18h30 ; du mardi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h à 19h ; le samedi de 8h30 à 12h et de 13h à 17h. Livraison possible. Fermé les 31 décembre, 1, 2 et 3 janvier.
La ferme Nonnenmacher est une exploitation atypique : foie gras et asperges ont remplacé les activités de production laitière et tabacole du passé. Sur 70 hectares Jean-Jacques et Éliane Nonnenmacher et leurs enfants, Audrey et Cédric, élèvent des canards à la ferme, nourris aux céréales de leur propre production. Le foie gras est ici très contrôlée et se fait dans le respect de la plus pure tradition. Sur demande, la ferme se visite. Du côté de la boutique, on vous propose des coffrets-cadeaux et corbeilles garnies, pour tous les budgets, avec un grand choix de paniers en osier : vins, foie gras, magrets fumés, asperges à l'aigre-douce, confiture d'oignon rouge, terrines, rillettes, presskopf, saucissons…

Wintzenheim-Kochersberg

■ **LA ROSE TRÉMIÈRE**
46, rue de l'Église
✆ 03 88 69 97 19
www.larosetremiere.fr
contact@larosetremiere.fr

Ouvert toute l'année. 3 chambres (65 € pour une personne ; 70 pour deux ; 90 pour 3 ; 110 pour 4). 65 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans. Possibilité d'un repas : 22 € par personne. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Wi-fi gratuit. Restauration.

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 chaussons 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.

■ **FERME ÉQUESTRE DE WINTZENHEIM**
Gérard Stieber
25, rue de l'Eglise
✆ 06 86 18 30 41
fermeequestrewintzenheim.ffe.com
stieberw@orange.fr

Ouvert toute l'année. Cours 20 €. Différents forfaits proposés. Balade d'une demi-journée 30 €, d'une journée 65 €, randonnée de plusieurs jours sur demande. Accueil des enfants à partir de 3 ans.

En plein cœur du Kochersberg, cette ferme équestre propose des cours de différents niveaux pour enfants et adultes. La méthode pédagogique utilisée par la monitrice diplômée, est basée sur la mise en confiance et la pratique ludique, tout en gardant l'accent sur la sécurité. Et si vous souhaitez randonner en étant encadré, sur de beaux sentiers, cela est aussi possible. L'équipe d'encadrement vous emmènera pour une balade d'une heure à plusieurs jours, selon votre souhait. Cet établissement est également un gîte équestre d'étape pour les cavaliers randonnant par leurs propres moyens. La ferme fait aussi pension et dispose de 20 hectares pour le bien-être des chevaux et compte également le TREC au rang de ses activités.

◗ **Le plus :** des week-ends escapade et randonnées à la carte : Chevauchée, Terroir et Découverte sont proposés. L'occasion de découvrir l'activité équestre et de faire des randonnées, tout en faisant des repas champêtres. La ferme dispose de 3 chambres d'hôtes et fait gîte d'étape pour les cavaliers randonnant par leurs propres moyens.

LA RÉGION DE HAGUENAU ET LE RIED DU NORD

Les Rieds, derniers prés inondables de l'Alsace, sont issus des caprices du Rhin et de ses affluents dans leur zone d'épandage. Le Petit Ried est une zone humide qui s'étend du nord de Strasbourg jusqu'à Seltz en longeant le Rhin. Aux alentours de Weyersheim, on évoque souvent la dénomination de Ried Noir en raison de la présence de tourbes et de marais, en 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 les plus fréquentées 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 Gœthe, poète et écrivain allemand, vécut une idylle avec Frédérique Brion, la fille du pasteur du village. Haguenau et sa forêt galerie à la végétation luxuriante jouxtent cette région des bords du Rhin et la capitale de l'Alsace du nord, dynamique et résolue, est en superficie l'une des plus grandes communes de France.

HAGUENAU ★★

Haguenau est née il y a quelque 900 ans 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 leur avaient préféré une alliance avec le pape. Un château en bois fut donc construit en 1115 sur une île de la Moder par Frédéric le Borgne. La ville grandit rapidement, la cour attirant artistes et artisans des quatre coins de la région et même plus. La prospérité de cette cité 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 la ville 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 un long et douloureux 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 rares vestiges. Elle sera encore meurtrie lors de la Seconde Guerre mondiale, mais, résiliente et dynamique, elle est aujourd'hui la quatrième ville d'Alsace, par sa taille et sa population, estimée à 36 000 habitants. On profitera, dans la Sainte Forêt, d'une belle bouffée de nature et de fraîcheur apaisante, les hêtres, chênes et fougères composant l'essentiel du décor. En sortant de Haguenau, il faut suivre la route qui mène à Soufflenheim. A mi-chemin, un panneau indique sur la gauche l'auberge du Gros Chêne et une petite route goudronnée traverse la forêt jusqu'à Betschdorf. De part et d'autre de cette route principale, d'autres routes et chemins nous invitent à la promenade. A bicyclette et à pied, la forêt offre plus d'une balade.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE HAGUENAU, FORÊT ET TERRE DE POTIERS**
1, place Joseph-Thierry ✆ 03 88 06 59 99
www.tourisme-haguenau-potiers.com
tourisme@agglo-haguenau.fr
Du mardi au vendredi 9h30-12h, 13h30-17h30. Samedi 14h-17h30. Dimanche 14h-17h30. Mai, juin, juillet, août, septembre et décembre : Lundi 13h30-18h. Du mardi au vendredi 9h-12h30, 13h30-18h. Samedi : 10h-12h30, 13h30-17h30 (18h en décembre).
L'Office de tourisme se trouve, comme le Musée alsacien, dans le bâtiment de la Chancellerie, construit en 1489 et récemment restauré. Il ne faut pas manquer, avant d'entrer pour recueillir une documentation détaillée sur Haguenau et sa région, d'admirer la façade Renaissance du bâtiment. Sur celle-ci un cadran-astrolabe a été installé : copie exacte de celui construit en 1581 pour l'hôtel de ville d'Ulm.

Points d'intérêt

■ **MUSÉE ALSACIEN** ★
1, place Joseph-Thierry ✆ 03 88 06 59 99
www.ville-haguenau.fr
musees-archives@ville-haguenau.fr
En bus : ligne 1 et 2, arrêt Ancienne Douane.
En voiture : parkings Vieille Île et Halle aux Houblons. A pied : 10 min depuis la gare.
Même entrée que l'office de tourisme.
Fermé le 1[er] janvier, dimanche de Pâques, 1[er] mai, 1[er] novembre et 25 décembre. Du 1[er] juillet au 15 septembre : du mercredi au dimanche de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Du 16 septembre au 30 juin : du mercredi au dimanche de 14h à 17h30. Gratuit jusqu'à 14 ans (et publics scolaires). Adulte : 3 €. Enfant (de 14 à 18 ans) : 1,50 € (réduit pour groupes, étudiants, demandeurs d'emploi). Tarif couplé « les 3 Musées de Haguenau » – Historique, Alsacien et Bagage : 6€ en plein tarif et 3€ en tarif réduit. Le billet est valable 1 journée. Visite guidée (visite guidée pour groupe sur réservation auprès de l'Office de Tourism).
Le musée alsacien a été aménagé dans le bâtiment de l'ancienne chancellerie en 1972, afin d'y présenter les arts et traditions populaires de la région. On peut y voir notamment un beau poêle de 1661. Des ateliers de poterie sont reconstitués, pour permettre de mieux appréhender

les différences de traitement des matières et des techniques décoratives du grès. Un logement paysan ancestral 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 (images pieuses dont les bords sont ajourés pour imiter la dentelle).

Le plus : le musée participe à la Nuit de la culture au mois d'octobre.

MUSÉE DU BAGAGE

5, rue Saint-Georges ✆ 03 88 63 44 43
www.museedubagage.com
musees-archives@agglo-haguenau.fr

Fermé le 1[er] janvier, dimanche de Pâques, 1[er] mai, 1[er] novembre et 25 décembre. Ouvert le week-end de 14h à 17h30. Pour les groupes, ouverture tous les jours sur demande dans le cadre d'une visite guidée. Gratuit jusqu'à 14 ans (et pour les scolaires). Adulte : 4 € (tarif réduit 2 € : accordé sur présentation d'un justificatif en cours de validité : adolescents de 14 à 18 ans, étudiants, chômeurs et groupes de plus de 20 personnes). Tarif couplé « les 3 Musées de Haguenau » – Historique, Alsacien et Bagage : 6€ en plein tarif et 3€ en tarif réduit. Le billet est valable 1 journée. Visite guidée (tous les dimanches à 15h). Boutique.

C'est une collection unique en Europe qui est présentée en ce lieu ! En tout près de 600 bagages chinés et restaurés depuis une vingtaine d'années par un couple passionné, Jean-Philippe et Marie Rolland. Le thème de l'exposition actuel « Du Grand Tour au Tour Opérateur » fait la part belle aux malles et autres nécessaires de voyage du XVIII[e] siècle à nos jours. Elle présente aussi les différents circuits touristiques depuis le Grand Tour du XVI[e] siècle jusqu'à la démocratisation du tourisme que l'on connaît, en passant par le tourisme balnéaire, les traversées transatlantiques et l'avènement des congés payés. Ce musée est une invitation au voyage et un ravissement pour les chineurs et autres passionnés de belles choses.

Le plus : les visites guidées du dimanche à 15h et les visites théâtralisées des premiers samedis du mois à 15h et 16h sont incluses dans le prix d'entrée.

MUSÉE HISTORIQUE

9, rue du Maréchal-Foch ✆ 03 88 90 29 39
www.ville-haguenau.fr
musees-archives@haguenau.fr
En bus : ligne 1, arrêt Marché aux Grains.
En voiture : parking derrière le musée.
A pied : 10 minutes depuis la gare.

Fermé le 1[er] janvier, dimanche de Pâques, 1[er] mai, 1[er] novembre et 25 décembre. Ouvert du 16/09 au 30/06 du mercredi au dimanche de 14h à 17h30 et du 1/07 au 15/09 du mercredi au dimanche de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 14 ans (et publics scolaires, détenteurs du Museums Pass Musées et du Passeport gourmand Bas-Rhin). Adulte : 4 €. Enfant (de 14 à 18 ans) : 2 € (et pour les scolaires). Tarif couplé « les 3 Musées de Haguenau » – Historique, Alsacien et Bagage : 6€ en plein tarif et 3€ en tarif réduit. Le billet est valable 1 journée. Visite guidée (visite guidée pour groupe sur réservation auprès de l'Office de Tourisme).

Le musée se trouve dans un bâtiment de style néo-Renaissance du tout début du XX[e] siècle. Au rez-de-chaussée, le visiteur découvre Haguenau, de sa fondation en 1115 jusqu'à la fin du XVI[e] siècle, à travers des éléments en grès de la chapelle palatine du XII[e] siècle, des vitraux, sculptures, monnaies, blasons de corporations, orfèvrerie provenant essentiellement de l'église Saint-Georges… Autant d'objets qui démontrent l'importance et l'influence de cette époque à Haguenau, chef-lieu de la Décapole. Le premier étage est consacré à l'histoire de la ville du XVII[e] siècle à nos jours.

Le plus : des expositions temporaires sont régulièrement présentées.

SITE DU GROS CHÊNE

Route de Schwabwiller ✆ 03 88 06 59 99
www.tourisme-alsace.com
Dans la forêt de Haguenau, accès depuis Haguenau par la route forestière de l'Ermite.

En accès libre.

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. Des panneaux didactiques donnent d'utiles indications sur la gestion de cette zone boisée d'exception. 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. 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 plus : une aire de jeu est aménagée pour les enfants.

Le couvert

L'ANCIENNE DOUANE

16, place d'Armes ✆ 03 88 72 60 45
www.lanciennedouane-haguenau.fr
lanciennedouane-haguenau@orange.fr

Ouvert tous les jours. Service de 11h à 23h. Carte : 20 € environ. (buffet d'entrées à volonté ou plat : 7,80 €. Buffet d'entrées+plat : 9,80 €. Buffet d'entrées + plat + dessert du jour : 12,50 €. Piece du boucher+frites+salade : 11 €. Buffet d'entrées+pièce du boucher+frites+salade : 13 €. Dessert du jour : 3,90 €). Terrasse.

Une adresse sympathique, dans un bâtiment historique en plein centre de Haguenau ! Le personnel est aimable, les horaires amples et souples, et l'envie de bien faire est là : les bières sont brassées par des artisans brasseurs (elles peuvent être emportées) et la préférence est donnée aux produits locaux. La carte propose des salades variées, des pâtes, des spécialités alsaciennes (grumbeerekiechle, fleischkechle, presskopf, choucroute ou jarrets de porc), des viandes accommodées de diverses façons (brochettes, entrecôtes XXL…) ou encore des tartes flambées, dont le fond est réalisé à la main par le chef. Pour le dessert, on craquera pour l'arlequin de l'ancienne douane ou la salade de fruits frais.

Le plus : Une grande terrasse et des *afterworks* du lundi au vendredi de 17h30 à 18h30.

AUBERGE DU GROS CHÊNE
Route forestière de Schwabwiller
✆ 03 88 73 15 30
www.aubergedugroschene.fr
manuela.kronberger@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Carte : 20 € environ (carte de 7 € à 20 €). Plat du jour : 9 €. Vin au verre. Terrasse. Parc et aire de jeux pour enfants.
C'est en plein cœur de la forêt, à 7 km de Haguenau que la petite maison vous accueille. Elle est ornée de personnages en bois sculpté tous issus du conte du *Petit Chaperon rouge !* L'intérieur de l'établissement est tout aussi charmant, aménagé par Manuela. Elle cuisine bon nombre de gibiers tout au long de l'année. En automne, l'endroit est un lieu de réunion apprécié des chasseurs et des promeneurs qui s'y retrouvent après une balade dans les bois environnants. On se délecte des plats traditionnels alsaciens comme le baekeoffe, la choucroute et la tarte flambée. Mais aussi des plats du moment : fondue de faon de biche vigneronne, raclette au munster… On en redemande !
Le plus : En été, les tables sont dressées sur la terrasse, face aux arbres, aux écureuils et aux oiseaux.

BARBEROUSSE
8, place Barberousse
✆ 03 88 73 31 09
www.restaurant-haguenau-barberousse.fr
restaurantbarberousse@gmail.com
Ouvert le lundi et le mardi de 10h30 à 14h ; du mercredi au dimanche de 10h30 à 14h et de 18h à 22h30.
Au Barberousse tout rappelle la Méditerranée ! Le décor dans les tons jaunes est fort chaleureux et l'accueil l'est tout autant. De bonnes pizzas, des pâtes, des risottos, de très bons desserts et des menus du jour frais et variés pour une somme très modique composent le menu. Au Barberousse, les enfants sont les bienvenus et ils pourront profiter des dessins animés pour se tenir tranquilles. Régulièrement, l'établissement organise des événements dont la liste est disponible sur Internet.

LE CAQUELON
10, rue Georges-Clemenceau
✆ 03 88 93 04 04
www.au-caquelon-haguenau.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 11h45 à 14h et de 18h45 à 22h. Menus de 13 € à 22 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 7,80 €. Vin au verre. En semaine à midi, pièce du boucher+frites+salade 12 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Croûtes au fromage, tranches de pain grillé, poêlées de roestis, pommes de terre, lardons, jambon… Voilà les principales raisons d'une venue au Caquelon… Sans oublier les fondues et les raclettes qui font aussi le charme du restaurant bas-rhinois. En somme : au Caquelon, vous mangez bien et vous mangez beaucoup ! Non, vous n'êtes pas en Savoie mais bel et bien en Alsace. Le mot d'ordre est la générosité, ici impossible de repartir sans avoir le ventre plein. Le tout est servi par un personnel accueillant, attentionné et chaleureux dans un décor fait de boiseries, murs jaunes et nappes vichy.

GRAINS DE SEL
113, Grand'Rue ✆ 03 88 90 83 82
www.restaurant-grainsdesel.fr
info@restaurant-grainsdesel.fr
Assiette de Qualité Michelin 2019. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 50 €. Menu enfant : 10 € (-12 ans). Vin au verre. Formule du midi : 31 € (3 plats).
Dans un cadre moderne aménagé juste à côté de la Halle aux Houblons, le chef Gilles Schnoering (ancien second de cuisine du Cheval Blanc à Lembach) vous régale avec sa délicieuse cuisine axée sur le principe de la saisonnalité. Moyennant quoi, la carte change au fil des mois. Foie de canard poêlé aux pousses d'épinard et crumble de parmesan, Saint-Jacques, crevettes rôties et pak choï poêlé, filet de bœuf et mousseline de pommes de terre aux choux-raves… Végétariens ? Allergiques ? Le Chef vous propose, sur commande, des mets adaptés à vos attentes.

LE JARDIN
16, rue de la Redoute ✆ 03 88 93 29 39
www.lejardinhaguenau.fr
Ouvert du jeudi au lundi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Menus de 22,50 € à 63 €. Carte : 35 € environ. Suggestion du jour : 20,50 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse. Parking.
Un service de qualité, de bons conseils pour le choix des vins, un repas raffiné digne d'un restaurant gastronomique tout en restant très abordable pour ce type de cuisine… Voilà ce que l'on trouve au Jardin. Damien Meyer, aux fourneaux, et Annick son épouse gèrent d'une main de maître depuis 1988 cette enseigne dont la réputation n'est plus à faire. Le décor néoclassique de la façade, les boiseries et le plafond en bois peint à l'intérieur donnent au lieu un cachet indéniable. Le poisson est roi dans les fourneaux du Jardin, quelle que soit la saison : thon coupé en carpaccio ; filet de de bar, médaillons de lotte. Quelques viandes figurent également sur la carte qui change régulièrement. On termine avec les gourmandises de saison, comme les framboises chaudes, glace au fromage blanc ou la palette de sorbets et coulis de fruits rouges.. Une belle carte de vins (installés dans la cave très bien agencée) et une sélection bien vue de vins au verre accompagnera votre repas à la perfection. Une terrasse vous reçoit confortablement dès les beaux jours.

LE JARDIN DE BACCHUS
112, route de Strasbourg
✆ 03 88 93 68 40
www.hotelrestaurantlespinshaguenau.com
hotelrestaurantlespins@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. (entrées en plat unique 21€. Entrée-plat ou plat-dessert 33€. Entrée-plat-fromage ou entrée-plat-dessert 42€). Chèque Restaurant.
Charmant restaurant situé aux portes de la ville d'Haguenau. Dans un esprit chalet, pénétrez dans un lieu original, avec des objets suspendus au plafond et des baies vitrées avec vue sur la forêt. On remarque le feu de bois artificiel dans la troisième salle à manger, qui est quand même agréable. Le cadre est très lumineux et le personnel très professionnel. À la carte : foie gras poêlé, salade de homard en entrées, Filet de bar rôti, dos

de cerf rôti ou magret de canard pour les plats (entre autres !). Côté desserts : crème brûlée façon grand-mère, salade d'agrumes… Magnifique chariot de fromages. Les assiettes sont bien garnies (attention à bien finir son assiette !) et l'équilibre des saveurs au rendez-vous.

■ **L' ESSENTIEL**
2, place du Marché aux Bestiaux
✆ 03 88 73 39 47
www.lessentiel-haguenau.fr
Ouvert le lundi midi ; du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Terrasse. Animations. Privatisation possible.
Cet authentique bistrot ne manque ni de chaleur ni d'ambiance ! Pour un peu, on se croirait presque dans une bonne vieille brasserie parisienne. Et côté cuisine, le chef assure comme… un chef ! Foie gras de canard poêlé servi avec une crème de petits pois, lotte rôtie et son risotto aux olives taggiasche, caille farcie aux champignons des bois, tartare de bœuf impeccablement coupé au couteau : bel aperçu des mets que l'on peut avoir le bonheur de déguster à L'Essentiel. Accueil sympathique, déco conviviale, belle terrasse chauffée en hiver.

■ **LA PETITE ALSACE**
13, rue Meyer
✆ 03 88 93 30 90
www.lapetitealsace.fr/
contact@lapetitealsace.fr
Ouvert le lundi et du mercredi au vendredi le midi et le soir ; le week-end le soir. Réservation recommandée. Carte : 16 € environ. Vin au verre. Plat du jour : 8 €. Formule du jour (2 plats) : 10 €.
Face au joli théâtre de Haguenau, voici un restaurant convivial qui vous régale de bons petits plats 100 % faits maison, copieux et appétissants en diable : cassolette d'escargots gratinée à la tomme du Ried, jarret de porc rôti au miel, choucroute garnie, burger alsacien au fromage de Munster… Dès que le soleil brille, la terrasse invite à profiter de la douceur de l'air. La Petite Alsace fait partie de ces adresses où il fait bon s'attabler entre amis sans faire de manière !

■ **AU REPÈRE DES SORCIÈRES**
79, route de Bischwiller
✆ 03 88 63 88 23
www.repere-des-sorcieres.fr
postmaster@repere-des-sorcieres.fr
Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le week-end le soir. Carte : 19 € environ. Menu enfant : 7,50 € (jusqu'à 10 ans). Plat du jour : 7,50 € (plat du jour, plat + entrée ou dessert 8,50 €, entrée+plat+dessert 11,50 €). Vin au verre. Formule déjeuner 14 € : entrée + plat + dessert + une eau 50 cl ou un verre de vin 12 cl + café. Formule express à 12,50 € : entrée du jour + cœur de rumsteak grillé beurre maître d'hôtel + frites, salade verte. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Parking.
Vous l'aurez compris, ici les soricères sont à l'honneur. Et vous le constaterez dès votre entrée : une quarantaine de sorcières suspendues ou posées, boiserie et lumière tamisée donnent le ton de l'endroit ! Côté cuisine, c'est l'Alsace qui est dans l'assiette : kleishkiechele, fleischschnaka, waedele braisé à la bière, bœuf gros sel, baekoeffe d'escargots aux cailles rôties, tatin de munster ou tartes flambées (le soir uniquement). Au dessert, on apprécie le mille-feuille aux poires ou le struedel à la banane. La terrasse invitera les plus téméraires pour une digestion post-convivium.
◗ **Le plus :** un sort vous ayant été jeté, dès votre entrée, vous ressortirez du repère agréablement repu, et ce, sans avoir trop dépensé.

■ **RESTAURANT CHEZ ERNEST**
15, avenue du Professeur René Leriche
✆ 03 90 59 01 75
www.europehotel.fr
reservation@chezernest.com

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 10 € (-12 ans). Formule du midi (du lundi au vendredi) : 15,80 € (3 plats). Bons cadeaux. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Aux frondaisons du mystérieux massif forestier de l'Alsace du Nord, voici une adresse relaxante et gourmande de qualité nichée dans un cadre verdoyant à souhait située à un petit quart d'heure en voiture du centre de Strasbourg. Implanté à l'orée de Haguenau, le restaurant Chez Ernest dévoile une cuisine aux saveurs variées : régionale, inventive au gré du marché, diététique selon vos envies et vos humeurs. La bouchée à la reine et le tartare au couteau sont les spécialités de la maison. Excellente sélection de bons crus alsaciens sur la carte des vins, agréable terrasse et grillades variées en période estivale.

Le gîte

■ **EUROPE HÔTEL****
15, avenue du Professeur René Leriche
✆ 03 88 93 58 11
www.europehotel.fr
info@europehotel.fr

Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 60 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 11 € (gratuit pour les moins de 12 ans). Parking ouvert inclus. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite.
La piscine outdoor ouverte dès l'arrivée des beaux jours est un atout indéniable pour cet hôtel qui s'avère tout à la fois moderne et confortable. Ses parties communes ont été redécorées dans un esprit contemporain. Ici, un univers franchement agréable s'ouvre à vous : grande véranda et terrasse arborée donnant sur la piscine où l'on prend son petit déjeuner durant l'été. Avec ou sans balcon, les chambres douillettes sont sont claires et confortables : climatisation, baignoire ou douche. De plus, le restaurant de l'hôtel, Chez Ernest, propose une carte bistronomique qui est destinée à satisfaire les palais adeptes de la cuisine tendance, tout comme ceux qui préfèrent la cuisine régionale. Pour vous en convaincre, connectez-vous à la page Facebook de « Chez Ernest » : vous y découvrirez en direct live les toutes dernières créations ô combien goûteuses du chef !

■ **HÔTEL-RESTAURANT LES PINS**
112, route de Strasbourg ✆ 33 03 88 93 68 40
www.hotelrestaurantlespinshaguenau.com
hotelrestaurantlespins@wanadoo.fr

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 23 chambres (dont une suite). Chambre double de 56 € à 90 € ; suite de 100 € à 150 €. Pension complète. Demi-pension. De 6,50 € à 12 €. Lit supplémentaire : 16 €. Garage : 15 € (parking gratuit autos et motos). Demi-pension 92 € à 97 € en chambre individuelle, 55 à 70 € par personne en chambre double. Pension complète de 73 à 105 €. Soirée étape de 92 à 95 €. Animaux acceptés (12 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi. Restauration (menus de 18 € à 55 €, formule du jour 20 €. Soirée étape, demi-pension et pension complète. Forfait gastronomique avec ou sans hébergement). Tv satellite. Excursions.
Cet hôtel-restaurant, situé à l'entrée de Haguenau, propose un cadre chaleureux et boisé. Les chambres spacieuses sont décorées sur des thèmes différents. Côté restaurant, les plats sont savoureux et raffinés. L'impressionnante carte des vins, où l'Alsace est comme il se doit particulièrement bien représentée, ravira les amateurs. A noté également que l'établissement offre 40 références de whisky. Vos hôtes Élisabeth Gless et Éric Fuchs veilleront avec bienveillance à votre bien-être.
Le plus : l'établissement propose des forfaits séjour et découverte, incluant hébergement, restauration et visites sur le thème de la gastronomie, du patrimoine et de l'artisanat. Ainsi que des stages de poterie.

Loisirs

■ **COMITÉ RÉGIONAL DE LA RANDONNÉE PÉDESTRE D'ALSACE**
9, rue Meyer
✆ 03 88 32 57 96
http://alsace.ffrandonnee.fr
territoires-alsace@ffrandonnee.fr
Ouvert toute l'année. Prix de base d'une licence adulte : 22,40 €. La FFR propose la Rando Santé®, adaptées aux personnes en situation de handicap ou de difficulté.
L'Alsace n'est pas seulement le pays des cigognes et de la choucroute, du munster et du gewürztraminer, du Parlement européen et du célèbre oncle Hansi, c'est aussi une province dont les paysages, changeants et multiples, offrent bien du bonheur et des sentiers à arpenter tout au long de l'année. De la plaine d'Alsace aux crêtes vosgiennes, des vallons aux forêts rhénanes, de multiples randonnées s'offrent à tous… Avis aux amateurs de « bons plans », ce comité régional saura les conseiller et leur proposer des programmes inoubliables. Le massif vosgien, dans le Haut-Rhin comme dans le Bas-Rhin, vous invite à de très belles randonnées.

■ **NAUTILAND**
8, rue des Dominicains ✆ 03 88 90 56 56
www.nautiland.net – contact@nautiland.net
Nautiland est situé à 1 km de la gare, environ 15 minutes de marche.
Ouvert toute l'année. Fermeture les 24,25 et 31 décembre et le 1er janvier. Du lundi au vendredi de 12h à 21h ; le week-end et les jours fériés de 9h à 19h. Fermé les 24, 25 et 31 décembre, et le 1er janvier. Pendant les congés scolaires, ouvert dès 10h du lundi au vendredi. Entrée : 6,20 € (forfait 2h. Illimité 7,60 €). Enfant : 4,90 €. Gratuit pour les moins de 4 ans. Tarifs Tribus à partir de 18,60 €. Entrée + sauna et hamamm durée illimitée 13,40 €. Carte 12h : 34 €.
Cet espace fait le bonheur des plus jeunes comme des plus grands : bassins ludiques avec une grotte, bouées, jets d'eau et cascades, pataugeoires, toboggans… Vous pourrez ici vous exercer à l'aquabike, l'aquaboxing, la zumba, l'aquagym ! L'été relaxez-vous à l'extérieur, sur d'agréables pelouses. Deux espaces bien-être sont accessibles aux adultes (avec supplément) pour les amateurs de sauna et de hammam. Et pour amuser les plus petits, une activité ludique basée sur les bébés-nageurs, le Club Pataplouf, est proposé pour les enfants de 6 mois à 6 ans. Quant aux enfants qui souhaitent souffler leurs bougies dans un univers original, Nautiland organise leur anniversaire.
Le plus : pour tous ceux qui veulent vaincre leur peur de l'eau, Nautiland propose des stages dits « hydrophiles ».

Sorties

■ **BOWLING DU MEGAREX**
ZA du Taubenhof
5, rue Georges-Méliès ✆ 03 88 63 99 07
www.megarex.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au jeudi de 14h à 24h ; le vendredi, le samedi et les jours fériés de 14h à 2h ; le dimanche de 14h à 24h. 3 € en semaine l'après-midi et 4 € à partir de 19h. vendredi et samedi : 3,50 € et 5,50 €, le dimanche : 4 €. Jours fériés : 5,50 €. Location de chaussures : 1,50 € et vente de chaussettes : 1 €. Restauration. Billard, cinéma et salle de jeux.
16 pistes fluo, un mini bowling, des billards, des flippers, un bar… Tout ça vient compléter le cinéma du Mégarex d'Haguenau. Situé dans la zone du Taubenhof, l'ambiance fun et conviviale ravira petits et grands. Après avoir regardé un bon film, direction le bowling pour profiter

Festival du Houblon

Haguenau était jusqu'en 1910 la plateforme internationale pour la vente du houblon. Il fallait donc un festival pour célébrer ici dignement cette plante emblématique de la région ! Il a lieu chaque année après le 15 août et rassemble pendant plusieurs jours des artistes de tous pays et de toutes disciplines. Fanfares et animations de rues, spectacles et concerts, musiques et danses, et bien sûr gastronomie régionale et pintes de bière sont au rendez-vous ! Renseignements : www.festivalduhoublon.eu

de toutes sortes de jeux et déguster un sandwich ou des glaces au bar. En plus, il y a un parking gratuit de plus de 1 000 places pour se garer en toute tranquillité.

■ **CAFE DE PARIS**
31, Grand-Rue ✆ 03 88 93 06 16

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés à partir de 7h. Wi-fi gratuit. Terrasse. Restauration. Animations.
Ici les amateurs apprécieront les 30 cocktails différents, dont le fameux Chambord – 22€ pour 2 personnes – la recette est jalousement gardée secrète. Le Décollage lui est composé de cointreau, gin, get, pamplemousse et tonic, la Savonnette de cointreau, d'abricot, de curaçao et de poire, le Montmartre, de bourbon, de martini et de sirop de cerise, mais on ne vous en dira pas plus ! Il y a du choix aussi dans les cocktails sans alcool, pour ceux qui prennent le volant. Pour l'ambiance, musique généraliste tous les soirs, jusqu'à 1h30 le week-end. Le Teese à côté sert une restauration rapide.

Emplettes

■ **MAISON DU SAVON**
114, Grand-Rue ✆ 03 88 93 74 98
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; de 14h à 18h.
La maison du savon à Haguenau, est avant tout une boutique de produits naturels et artisanaux. Le savon de Marseille est le descendant d'un savon créé il y a des centaines d'années en Syrie : le savon d'Alep, élaboré à partir d'un mélange d'huile d'olive et de laurier. Produit du quotidien, il reste cependant unique. La savonnerie marseillaise est spécialisée dans la création de savons de Marseille et de savons parfumés avec plus de 250 sortes différentes de savons aux fragrances étonnantes, pour la plupart issues des parfumeurs de la ville de Grasse. Vous trouverez donc ici de quoi vous faire plaisir au quotidien, pour une douche détente ou un bon bain. Il y en a pour tous les gouts : lait d'ânesse, lavande, huile d'argan, figue de barbarie, huile d'olive… Deux autres gammes plus inattendues, sont également proposées : la spéciale hommes et la gamme ménagère pour l'entretien naturel de la maison.

■ **MAÎTRE CHOCOLATIER PÂTISSIER HEITZ**
62, Grand-Rue ✆ 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, Guy Heitz, Maître pâtissier confiseur maintient la tradition depuis quatre générations. D'amusantes créations enrichissent chaque saison la gamme : outils en chocolat, chocolat coquin, et bien sûr, le chocolatier s'emploie sans relâche à la recherche de nouveaux arômes pour parfumer ses ganaches, pralins et gianduja. D'autres produits font un clin d'œil à la région : œufs de cigogne, pépites de grès rose, petit kouglof en pain d'épices. Au rayon pâtisserie, la ganache au café sur fond de brownies est un délice.
Le plus : Brigitte Heitz compose de charmantes vitrines thématiques : masques pour carnaval, sujets pour la Saint-Nicolas et Noël, fleurs au printemps, œufs à Pâques ou cœurs à la Saint-Valentin.

■ **PÂTISSIER MAXIME**
25, grand Rue ✆ 03 88 93 94 72
www.patisseriemaxime.fr
boutique@patisseriemaxime.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 19h ; le samedi de 7h30 à 18h30. Chèque Restaurant.
Très jolie pâtisserie, avec une grande salle pour y manger sur place. Créée par le Chef pâtissier Didier Meyer, l'établissement propose des mets salés et sucrés : viennoiserie, éclaires, bonbons en chocolat, glaces, pâté lorrain, tartines ou encore salades. Il est possible de prendre un plat du jour à midi. Pour connaître les nouveautés hebdomadaires, vous pouvez consulter le menu sur la page Facebook ou le site de la pâtisserie. Une idée des plats du jour proposés en ce moment : Moussaka, fricassée de veau ou encore endives braisées. Le présentoir est richement garni et les produits très esthétiques. Côté goût, les saveurs sont au rendez-vous ! Un très beau travail sur la qualité.

■ **VINS ET TERROIRS**
12, rue du Maréchal-Foch ✆ 03 88 07 16 47
jlanoix@vinsterroirs.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h45. Samedi ouvert de 9h à 18h.
Il n'y a qu'à regarder les noms des viticulteurs et producteurs référencés par Vins et Terroirs pour constater que l'on a affaire à des personnes fort 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 et des rencontres avec les vignerons sont régulièrement organisées et on vous prodiguera ici les conseils les plus avisés pour vos accords mets/vins ou pour la constitution de votre cave. La viticulture alsacienne est comme il se doit bien représentée, mais les brasseurs, autre activité séculaire dans la région, ne sont pas oubliés. Vins et Terroirs propose également une gamme étendue de produits gourmands de la région, tels les confitures de Christiane Ferber, les moutarde et raifort Raifalsa, foies gras et miels.

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, la 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.

Batzendorf

■ **HÔTEL À L'ÉTOILE D'OR*****
55, rue Principale
✆ 03 88 73 87 07
www.etoile-dor.eu
etoile.dor@wanadoo.fr

Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. 17 chambres. Chambre double à partir de 62 €; chambre triple à partir de 72 €. Demi-pension (soirée étape : 65 €). Petit déjeuner buffet : 7 € (petit-déjeuner : 5,50 €). Lit supplémentaire : 9,50 €. Parking. Accès piscine 3 €/jour/personne, sauna 10 €/jour/personne. Chèque Vacances. Animaux acceptés (2 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 29 € à 35 €). Sauna.

A l'entrée d'un village typique, cet établissement familial vous propose ses dix-sept chambres tout confort. Elles sont bien équipées, avec lits jumeaux ou grand lit, télévision écran plat, salle de bains avec baignoire ou douche. En demi-pension, on mange une cuisine traditionnelle, on peut se greffer tout au long de l'année sur les soirées à thème culinaire organisées le week-end ponctuellement. Une belle piscine à l'intérieur de 4x7 mètres pour faire quelques brasses même en hiver, et un sauna sont accessibles à la clientèle.

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 décrivit 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 53 99 28
www.ville-bischwiller.fr
musee@bischwiller.com

Fermé en janvier et février, et les jours fériés. Basse saison : ouvert le week-end de 14h à 17h. Haute saison : du vendredi au dimanche de 14h à 18h. Groupes reçus toute l'année sur réservation, quatre jours minimum avant la visite. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 2 €.

Dans cette pittoresque demeure alsacienne du XVII[e] siècle, annexe du musée de la Laub, vécurent deux artistes natifs de la ville : le marqueteur Henri Baumer et le peintre Philippe Steinmetz. Henri Baumer (1876-1968), ébéniste et Meilleur Ouvrier de France en marqueterie, a laissé entre autres choses 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. Parmi le 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 régulièrement.

■ **MUSÉE DE LA LAUB**
Place de la Mairie
(ancienne mairie) ✆ 03 88 53 99 28

Fermé en janvier et en février. Basse saison : ouvert le week-end de 14h à 17h. Haute saison : du vendredi au dimanche de 14h à 18h. Fermé les jours fériés. 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 typique à colombages et à clocheton construit en 1665 était autrefois 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 mais 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) et aux hommes de lettres ayant des liens avec la commune, dont André Maurois et Claude Vigée. Un petit musé qui retrace également l'histoire franco-allemande où vous pourrez comprendre le passé mouvementé des villes alsaciennes durant les guerres. Fait surprenant : l'ancien président américain Obama aurait des origines bischwilleroises, aussi étonnant que cela puisse paraître…

■ **AU VIEUX MOULIN**
2, rue de l'Étang ✆ 03 88 63 55 74
www.restaurant-au-vieux-moulin.fr

Ouvert du vendredi au dimanche le soir. Ouvert en été et en décembre le jeudi soir également. Menus de 22 € à 24 €. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Tartes flambées à partir de 7,40 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.

Implanté en bordure d'un étang alimenté par un petit cours d'eau, cet endroit abrita jadis un moulin. Renée et Pierrick s'y sont installés voici plus de 15 ans. Chez eux, pas de chichis : cuisine et ambiance familiale à gogo ! Ici, la cheminée est la bienvenue en hiver, grâce à elle, ça sent bon le feu de bois. Au Vieux Moulin, on s'installe pour déguster des spécialités alsaciennes : choucroute, cordon bleu, quenelles de foie et, avant tout et surtout, les fameuses tartes authentiquement flambées au feu de bois. Au terme de ces agapes amicales, il ne reste plus qu'à choisir un dessert : île flottante, tarte de

saison ou surprise du chef… Tout au long de l'été, on s'attable sur la terrasse face à l'étang : un cadre préservé, environné de saules, de bouleaux et de sapins, émaillé des géraniums de Renée qui colorent délicatement le cadre. Voilà vous savez tout !

■ **LE VERGER – HÔTEL RESTAURANT**
29, rue de Haguenau ✆ 03 88 63 02 02
www.verger.fr
resa@verger.fr

Chambre double à partir de 56 € ; chambre triple à partir de 87 €. Petit déjeuner buffet : 9 €. Parking fermé inclus. Animaux acceptés (7 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite.
Les chambres de cet hôtel sans prétention sont décorées dans un esprit subtilement contemporain : murs clairs, literie neuve et confortable, couettes douillettes, valet de chambre, coin bureau, télévision écran plat. Côté restauration, le chef fait la part belle aux produits du potager et du verger. Les plats cuisinés 100 % maison recèlent d'agréables surprises : foie gras mi-cuit à la gelée de muscat, calamars farcis au jambon italien, filet de sandre sur choucroute, cordon bleu au munster, souris d'agneau au chou rouge, pizzas et tartes flambées variées. Gîte ou restauration, Le Verger engrange de multiples récoltes positives…

■ **CHAMBRES D'HÔTES ET RESTAURANT LE KATIOLO**
28, route de Strasbourg
✆ 09 52 05 55 97
www.lekatiolo.fr
jpoerthel@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double 75 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 10 €. Appart 120 €. Restauration (restaurant ouvert tous les jours, réserver. Menu 35 €. Carte : 20 € plat environ). Boutique (vente en ligne boubous et confitures). Hammam, sauna. Animations. Jardin. Terrasse. Barbecue. Service traiteur.
L'Afrique en Alsace ! Si vous en avez marre des colombages, de la choucroute et autres winstubs, venez chez Katiolo. L'établissement fait chambres d'hôte, restaurant, et propose de nombreux événements (carnaval, thé dansant, soirées africaines…). Dépaysement assuré avec les chambres aux motifs animaliers, tout comme dans l'assiette avec des plats excellents à base de poisson et de manioc. Ici, tout est fait maison et avec le cœur. Geneviève et son mari vous chouchouterons du début jusqu'à la fin. Si vous souhaitez un jour faire une soirée africaine chez vous, il est possible de commander traiteur auprès d'eux.

Le plus : la structure dispose enfin d'un sauna et d'une piscine.

Drusenheim

Sa situation sur les rives du Rhin a valu bien des déboires à cette commune, qui doit son nom au général romain Drusus. Un bac traverse le Rhin et relie Drusenheim à Greffern, sur l'autre rive : il fonctionne tous les jours jusqu'à 20h, et il est gratuit, pour les piétons, les bicyclettes et les voitures. Les « Jardins de l'Altwasser » sont un agréable lieu de promenade, reliant la forêt rhénane et le centre de la commune. Un beau travail paysager et botanique y a recréé l'ancien milieu humide, un plan d'eau et une roselière. On y découvre plusieurs jardins, à l'aide de panneaux explicatifs : jardin des origines, des grandes feuilles, du sous-bois, des arbres fruitiers disparus… Des aires de jeux pour les plus jeunes ont été aménagées, et d'agréables bancs et lieux de repos sont à la disposition des promeneurs.

■ **RELAIS DU RHIN**
1, Pont du Rhin
✆ 03 88 80 33 74
www.relaisdurhin-drusenheim.com
contact@relaisdurhin-drusenheim.com

Ouvert le mardi et le mercredi le midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Plat du jour : 8,50 € (du mardi au vendredi). Vin au verre. Carte et suggestions. Chèque Restaurant. Terrasse. Banquets, mariages.
Cette pimpante maison blanche posée juste à côté ce l'embarcadère du bac de Drusenheim séduit tant par sa jolie terrasse nichée dans un cadre bucolique à souhait que par sa salle intérieure lumineuse et cosy décorée de bleu et de blanc dans un esprit tout à la fois fluvial et contemporain. Ici, vous êtes accueillis avec grâce par Sonia Keller qui vous invite à vous ressourcer en mode zen tout en dégustant les mets délicieux concoctés par sa maman Anne qui fait merveille dans le domaine de la cuisine familiale et généreuse élaborée à partir de produits locaux d'une fraîcheur irréprochable. Assiette de gravlax de saumon maison et sa crème fraîche au raifort, foie gras de canard et sa compotée de coings, pot-au-feu à l'ancienne, onglet de bœuf Black Angus et fines frites croustillantes (la spécialité de la maison), poitrine de porc sur choucroute, cordon-bleu de veau au reblochon, couscous aux boulettes de bœuf et cuisses de poulet à la menthe fraîche, risotto fondant aux chanterelles, poire pochée à l'Amaretto et crème montée au chocolat et mascarpone : quelle que soit la saison, vous êtes assurés de vous régaler en vous attablant au Relais du Rhin. En bonus le week-end : soirées moules frites, sanglier à la broche, et autres spécialités culinaires assorties d'animations musicales endiablées !

■ **À LA COURONNE D'OR**
30, rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 88 53 30 36
hotelcouronne.dor@orange.fr

11 chambres. Chambre simple à partir de 41 € ; chambre double à partir de 41 €. Petit déjeuner buffet : 5,50 €. Lit supplémentaire : 14 €. Parking ouvert inclus. Wi-fi. Tv satellite.
Bon rapport qualité/prix pour cet hôtel à la façade typée années cinquante. C'est Danièle Steffan qui vous accueille depuis 1994. Une clientèle d'habitués apprécie l'ambiance familiale qui règne ici. Un coin salon avec canapés et fauteuils confortables, au rez-de-chaussée, vous permet de vous poser à l'heure du thé ou avant le repas pour prendre l'apéritif. L'aéroport de Baden Airpark n'est qu'à 17 km de l'hôtel, et pour les inconditionnels de la « petite reine », la Véloroute du Rhin passe tout à côté.

Église Saints-Pierre-et-Paul à Rheinmünster-Schwarzach (Allemagne)

Si vous traversez le Rhin, ne manquez pas de visiter la cathédrale romane de Schwarzach, un des seuls vestiges d'un ensemble conventuel presque totalement détruit au XIXe siècle. L'église, dédiée aux saints Pierre et Paul, a été construite au XIIIe siècle, d'après les principes de la réforme de Hirsau, influencée par Cluny, et seul le portail est décoré d'un Christ en majesté flanqué des deux apôtres éponymes. La dernière restauration, effectuée vers 1960, a rendu à l'église sa magnificence romane, dont témoignent les imposants piliers couronnés d'amples chapiteaux. Le chœur, les stalles et l'orgue sont les derniers témoins de l'aménagement de l'église à l'ère baroque. Le tour de l'église s'impose, pour admirer le jardin de roses planté à l'emplacement du couvent et contempler le chœur, encore plus saisissant lorsqu'il semble surgir des pâturages et prairies qui l'entourent.

■ **H2O PASSION**
4, rue du Cimetière ✆ 03 88 06 11 38
www.h2opassion.fr – h2opassion@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h. Location canoë : tous les jours du 1er mai au 15 octobre 2019 ; à partir de 16,50 €/personne.
La Moder est une rivière tranquille et le tronçon de Drusenheim à Beinheim est particulièrement propice à la randonnée en canoë en famille (enfants à partir de 6 ans) car il n'y a ni barrage ni obstacle à franchir. H2O passion propose divers circuits, accompagnés ou non, qui permettent d'aborder de manière originale cette région du Ried du Nord. Le matériel (gilet de sauvetage, pagaies, bidon étanche) est mis à disposition. Au cours de votre balade, vous rencontrerez certainement des canards, des ragondins, des cygnes, des oies bernaches et autres martins-pêcheurs.. Vous repèrerez peut-être même des traces laissées par des castors !

Laubach

■ **LA MERISE**
7, rue d'Eschbach ✆ 03 88 90 02 61
https ://lamerise.alsace
info@lamerise.alsace
1 étoile au Guide Michelin 2018. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Fermé le mardi et le mercredi toute la journée. Réservation recommandée. Menus de 40 € à 85 €. Carte : 22 € environ. Menu du Marché (le midi, lundi, jeudi, vendredi, sauf jours fériés) : 25 € (entrée+plat+dessert). Bon Repas : de 80 € à 260 €. Chèque Cadeau : 25 € (valable 6 mois). Terrasse. Vente à emporter.
Niché dans la campagne verdoyante entre Haguenau et Niederbronn-les-Bains, ce charmant établissement a vu le jour en octobre 2016 sous l'impulsion de Christelle et Cédric Decker. Le jeune couple a choisi de construire son propre restaurant de toutes pièces, et c'est une belle réussite alliant la tradition d'une maison à colombage conçue avec des matériaux anciens et une salle lumineuse d'esprit contemporain prolongée par une agréable terrasse. Après une quinzaine années bien remplies à L'Arnsbourg de Baerenthal sous la houlette du talentueux Jean-Georges Klein, le chef Cédric vole désormais de ses propres ailes ! Il concocte une cuisine inventive de saison, réalisée exclusivement à partir de produits frais. Les mets sont aussi joliment mis en place que succulents à déguster : cocotte de fruits caramélisés et de légumes rôtis, cappucino de pommes de terre et truffes, noix de Saint-Jacques rôties et son caviar de hareng accompagnées d'une émulsion au champagne, poitrine de pigeon relevée au wasabi, carré de porcelet au foin (pour 2 personnes)… Ajoutez des desserts tous plus alléchants les uns que les autres et une carte des vins très équilibrée. La Merise propose en outre quelques délices à emporter : bloc de foie gras d'oie à l'ancienne, saumon mariné au fenouil, escargots à l'alsacienne… En résumé : voici une adresse qui mérite vraiment le détour !

Marienthal

La basilique Notre-Dame de Marienthal est un sanctuaire marial et un lieu de pèlerinage très important en Alsace. Elle fut tout d'abord un prieuré guillelmite (ordre créé par les disciples de Guillaume, ermite italien du XIIe) fondé par Albert de Haguenau au XIIIe. Le renom du pèlerinage devint tel qu'un édifice gothique remplaça la première chapelle au XVe ; la basilique connut une autre période faste sous l'administration des jésuites, de 1617 à 1765. Après les troubles de la Révolution, elle fut reconstruite au XIXe par Charles Morin, architecte du théâtre de Haguenau. L'intérieur abrite, entre autres, une statue en bois très vénérée de la Vierge de Pitié, une dormition de la Vierge en grès du XVIe, des fresques du XIXe et des objets précieux, dons effectués par Marie Leczinska, épouse de Louis XV.

◗ **Visites :** ✆ 03 88 93 90 91.

■ **BASILIQUE NOTRE-DAME DE MARIENTHAL**
1, place de la Basilique ✆ 03 88 93 90 91
www.basiliquemarienthal.fr
accueil@basiliquemarienthal.fr
Restauration. Chaque jour, possibilité de déjeuner ou de séjourner à la maison d'accueil : contacter la sœur hôtelière.
Au siècle des cathédrales (XIIIe siècle), Albert de Haguenau se retire sur les terres de sa mère et décide de se consacrer à Dieu. Avec des moines ermites, il bâtit un couvent et une chapelle. Au XVe siècle, Notre-Dame réalise de nombreux miracles (des possédés sont libérés, des malades sont guéris), et les pèlerins affluent. Aujourd'hui, ce lieux reste empreint de spiritualité et de légendes, et mérite d'être visité, seul ou dans le cadre de visite guidée (en juillet en en août, elles ont lieu tous les jeudis). Tout au long de l'année, des rencontres spirituelles sont proposées : procession aux flambeaux à l'Assomption, conférences… Et vous pourrez rester sur place, car la

maison d'accueil vous héberge seul ou en groupe, pour un temps de retraite, une nuit d'adoration, une expérience de *lectio divina*. Avant de partir, faite un tour au magasin du couvent. Vous y trouverez un grand choix d'articles religieux pour tout âge (objets de culte, livres religieux, vêtements liturgiques, CD, DVD, médailles souvenir…)

Le plus : durant tout l'été, possibilité de passer une ou plusieurs journées de retraite à Marienthal, en silence, ou accompagnée par une prêtre ou une sœur.

LA PETITE AUBERGE

2 b, route de Haguenau ✆ 03 88 93 89 90
www.lapetiteauberge-marienthal.com

Ouvert du mercredi au dimanche le soir ; le dimanche midi. En juillet et août, ouvert le mardi soir également. Menus de 22 € à 42 € (menus sur commande uniquement). Carte : 20 € environ. Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter.

C'est tout à l'entrée de Marienthal que se trouve la Petite Auberge et son jardin devant la maison où folâtrent des angelots dodus qui donnent le ton : ici, on peut déguster sans façons des petits plats sympathiques, tartiflettes, fromages frits et waedele, foies de volaille accommodées de plusieurs façons, bibeleskäs accompagné de pommes sautées ou spare ribs. Sur le feu de bois, outil ici indispensable car on y fait cuire presque tout ce qui est proposé à la carte, grésillent aussi d'excellentes tartes flambées, vendues à emporter également. Les plats proposés aux menus changent régulièrement et sont quant à eux plus élaborés. Il est prudent de les réserver, pour permettre au chef de faire son marché.

Le plus : si vous avez apprécié votre plat, vous aurez sans doute envie de profiter de la prestation traiteur, en emportant un repas.

RELAIS PRINCESSE MARIA LECZINSKA

1, rue de Rothbach ✆ 03 88 93 43 48
www.leczinska.com

2 toques au Gault&Millau. Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Menu, carte et suggestions du jour. Vin au verre.

Voici 12 ans que le couple Okamoto régale ses clients d'une cuisine délicate et intrigante. Le chef et son épouse sont d'ardents défenseurs de la cuisine française qu'Akira agrémente subtilement de touches exotiques. Le restaurant est à l'image de ses propriétaires : absolument charmant. Il se niche dans une petite rue, tout près de la basilique. Dans l'assiette, c'est un enchantement pour les yeux et les papilles. Le nougat de foie gras de canard mariné dans la fleur de bière est l'un des plats signature d'Akira Okamoto, il est par ailleurs vendu à emporter. Il y a aussi le kabayaki de filet de bar en croûte d'herbe et de sésame cuit au pinot noir. Quant au filet de canette au miel accompagné d'une sauce à l'orange et d'une délicieuse crème brûlée au matcha, il se révèle tout aussi délicieux. En accord avec ces mets divins, d'excellents vins d'Alsace et d'ailleurs sont servis au verre. Mention spéciale au service fort attentionné de Mme Okamoto.

HOTEL NOTRE DAME

4, Place de la Basilique Marienthal
✆ 03 88 93 85 27
www.hotelrestaurantnotredame.com

Le restaurant est ouvert tous les jours sauf mardi soir, mercredi soir et dimanche soir. 13 chambres (dont 3 suites). Chambre double de 70 € à 115 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Soirée étape : De 95 € à 105 € comprenant la nuitée, le petit-déjeuner et le dîner (hors boissons). Restaurant : menu de 11 € à 35 €. Animaux acceptés (7 €). Séminaires. Wi-fi. Restauration. Terrasse.

Situé à Marienthal, l'hôtel-restaurant Notre Dame est un lieu empreint de sérénité et de quiétude. Il est un point d'étape idéal pour visiter l'Alsace du Nord, faire un pèlerinage à la basilique Notre-Dame, ou suivre un séminaire. Les chambres sont spacieuses, lumineuses et elles donnent toutes sur la basilique. Le restaurant vous accueillera pour un repas, où goût, saveur et plaisir sont au rendez-vous. Les plats sont faits maison, avec des produits frais et locaux. Cuisine traditionnelle et spécialités alsaciennes, avec notamment des recettes réalisées à partir de bière artisanale élaborée dans la brasserie de l'Ermitage. Cadre particulier en hiver avec le chalet finlandais, et en été avec la magnifique terrasse.

Le plus : profitez-en pour découvrir la bière artisanale fabriquée par leur maître brasseur, labellisée bio.



© 160-68 - ADOBE STOCK

Basilique Notre-dame de Marienthal.

Niederschaeffolsheim

■ **HÔTEL-RESTAURANT AU BŒUF ROUGE**
39, rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 88 73 81 00
francois-golla.com
auboeufrouge.hotel@wanadoo.fr

Logis (3 cheminées). Fermé 15 jours en février et 3 semaines en juillet. Restaurant fermé le dimanche soir, le lundi toute la journée et le mardi midi. Chambre double de 95 € à 160 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 15 €. Parking. Restaurant : menus de 40 à 85 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (menu 39 € en semaine à 84 € – menu petit gourmet 13 € – carte 40 € environ). Tv satellite.

On ne résiste pas à l'accueil charmant, au décor *cosy*-chic du salon apéritif, aux chambres au mobilier réalisé par des ébénistes de renom et bien sûr à la table dont la réputation n'est plus à faire ! Les personnalités telles que le dessinateur Tomi Ungerer et le docteur Albert Schweitzer ont inspiré les propriétaires au niveau décoration : on y retrouve une référence à ces hommes connus. Cinq générations de Golla se sont succédé dans cet établissement qui, au fil des années, est devenu un fleuron de la gastronomie alsacienne. En cuisine, François a succédé à Paul. Formé auprès des plus grands chefs français, il porte haut les couleurs de la famille Golla et du Bœuf Rouge. A la lecture de la carte, on devine déjà la patte du maestro : filets d'anguille légèrement fumés, pigeonneau de M. Kieffer, ris de veau servis croustillants. Le chariot de desserts est légendaire et là aussi, les saveurs et textures, parfois audacieuses, sont toujours parfaitement appariées. Une adresse qui mérite le détour

◗ **Le plus :** profitez de l'offre spéciale, le temps d'un week-end, avec la formule repas et une chambre avec petit déjeuner.

Oberhoffen-sur-Moder

■ **RESTAURANT AU CERF**
2, rue Principale ✆ 03 88 63 22 64
www.restaurant-cerf.fr
restaurant.cerf@wanadoo.fr

Ouvert le mardi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le mercredi, le jeudi et le dimanche le midi. Menus de 26,50 € à 49,50 €. Formule du midi : 13,50 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

La famille Dorn vous propose une jolie carte qui évolue constamment sous la houlette de Francis. Cependant, au fil des mois, on revient toujours au Restaurant du Cerf pour ses noix de Saint-Jacques au gingembre, son foie d'oie tiède à la figue et pomme caramélisée, la marmite du pêcheur ou ses fameuses quenelles de foie accompagnées de pommes sautées à la paysanne… La noisette de biche Saint-Hubert fait également l'unanimité de la part des habitués, de même que le filet mignon de veau aux champignons frais. Mais rien ne vous empêche de craquer pour le panaché de poissons aux petits légumes et le blanc de turbot en écailles de pommes de terre. En résumé : ici, tout est goûteux car élaboré avec passion à partir de produits frais et locaux pour la plupart. Cadre agréable, accueil sympathique, terrasse arborée, mais aussi thématiques culinaires alléchantes (sur réservation) : gibier, champignons, fruits de mer, paella, couscous…

Offendorf

Offendorf est une cité rhénane située à 20 km au nord de Strasbourg. Il s'agit du plus grand village de bateliers de l'Est de la France, qui fut détruit en partie lors de la seconde guerre mondiale. L'un de ses atouts réside aujourd'hui dans son vaste plan d'eau de plus de 40 ha où sont implantées quatre bases nautiques et un port de plaisance, qui peut accueillir 600 bateaux durant la saison estivale. Les paysages y sont typiques, composés de nombreux bras et d'îles engendrés par le Rhin ; l'importante partie boisée constitue grâce à sa faune et sa flore, l'une des plus belles forêts alluviales rhénanes dont une partie autour de l'îlot du « Rossmoerder » est classée réserve naturelle.

■ **MUSÉE DE LA BATELLERIE**
Quai des Bateliers
✆ 03 88 96 74 92
jacob.joseph@free.fr

Du 1er mai au 30 septembre, ouvert les samedis, dimanches et jours fériés de 14 à 19h. Toute l'année visites guidées sur réservation. Adulte : 3,50 €. Enfant : 2 €.

Offendorf fut le plus grand village de bateliers de l'est de la France. En 1987, la municipalité a fait l'acquisition de la péniche Padova, construite en 1931, qui avait appartenu à une famille originaire du village. Aujourd'hui amarrée sur le Muehlrhein, elle a été rebaptisée « CABRO », du nom de l'association de bénévoles qui y a installé un musée. Inauguré en 2001, celui-ci retrace l'évolution de la batellerie, de la traction humaine à la motorisation au cours du siècle dernier, il rend hommage aux bateliers et mariniers d'Offendorf. Le musée-péniche présente aussi une importante collection d'objets, de documents et de maquettes retraçant l'histoire et les techniques de navigation. On y évoque également le fonctionnement des écluses.

■ **LE FLAMMESTUEBEL**
7, rue Principale
✆ 03 88 96 49 91

Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Plat du jour : 8,50 €. Vin au verre. Menu et suggestions. Terrasse.

Le Flammestuebel fait partie de ces restaurants où l'on se sent bien instantanément ! Ici, vous êtes invités à vous attabler dans une charmante salle de restaurant joliment décorée, mais aussi dans une adorable véranda et sur une agréable terrasse dès le retour des beaux jours. Le Flammestuebel vous propose des mets de saison à un très bon rapport qualité/prix. On peut ainsi se régaler de spécialités alsaciennes, de tartes flambées et de cochonnailles en hiver. Sans oublier des soupers thématiques : Kesselfleich (banquet autour de la viande de porc), matelote de poissons, couscous, paella… Ambiance bon enfant, service souriant : voici une bonne adresse pour déjeuner ou dîner en bonne compagnie !

■ **LA FORÊT DU RHIN**
2, rue Principale ✆ 03 88 96 54 04
www.foret-du-rhin.com
contact@foret-du-rhin.com
Une toque au Gault&Millau. Ouvert le mardi et le mercredi le midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 18 € environ. Vin au verre. Plats du jour, menus et suggestions du moment. Chèque Vacances. Terrasse.
Cette adorable Forêt du Rhin s'avère être une winstub posée en bordure du majestueux roi des fleuves : le Rhin ! Une cuisine pleine de fraîcheur et de saveurs qui représente l'Alsace avec magnificence : voici ce que vous propose la famille Risser. Ici, tout est fait maison : foie gras de canard à la tarte à l'oignon, presskopf de joues de porc, cuisses de grenouille. Belle carte des vins (d'Alsace et d'ailleurs), accueil et service aux petits oignons !

■ **LE NAUTIC**
4, route du Port ✆ 03 88 96 40 87
https ://nautic-port.fr/
contact@nautic-port.fr
Ouvert de mars à décembre du mercredi au dimanche midi et soir. Carte : 15 € environ. Formule du midi : 12,90 €. Terrasse.
On s'installe au restaurant Le Nautic en toute connaissance de cause : vue imprenable sur le Rhin majestueux ainsi que sur le sympathique port de plaisance, mais aussi et surtout pour se régaler de sa cuisine sans prétention mais fort goûteuse. Bouchée à la reine en version maritime, fish and chips sauce tartare, cuisses de grenouilles à l'ail, palanquée de moules et frites maison, saucisse de sanglier, pizzas, tartes flambées… Une bonne adresse pour casser la graine à peu de frais dans un environnement pour le moins insolite, avant d'embarquer sur *Le Libellule*, bateau à moteur qui vous fera découvrir le Rhin au fil de l'eau.

■ **AU BERCEAU DU LOUP AGILE**
22, route de Gambsheim
✆ 09 53 15 55 16
www.auberceauduloupagile.fr
2 chambres. Chambre double 65 € ; suite 85 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Tarifs dégressifs à partir de 3 nuitées. Animaux acceptés (gratuit). Wi-fi. Restauration (table d'hôtes sur réservation). Bain bouillonnant. Vélos, barbecue, table de ping pong et canoë à disposition sur demande.
La convivialité, voilà le mot d'ordre de Brigide, la propriétaire. Le cadre, est chaleureux, mais l'accueil aussi. Il s'agit d'une adresse à connaître si vous souhaitez baigner dans un univers unique. Brigide, originaire d'Alsace, a décidé de créer deux chambres, une suite avec deux chambres communicantes, et une chambre africaine double. La salle de bains est commune et rend hommage à Marilyn Monroe. Bref, vous l'aurez compris, ces chambres d'hôtes sont uniques en leur genre, à chaque pièce son univers. Et pour couronner le tout, le lieu dispose d'un bain à remous. Brigide propose aussi un service de soin pour les ongles et pour parfaire le bien-être, un institut de beauté se trouve dans la même rue, tenu par Séverine.


© MARIE CATHERINE ACH

Péniche-Musée de la Batellerie.

Ringendorf

Comme beaucoup de villages alsaciens, Ringendorf montre son visage le plus austère quand on ne fait que le traverser. Mais ayez la curiosité de vous promener dans ses venelles, et vous découvrirez un village authentique et plein de charme. Vous y verrez des façades de ferme au beau bleu saturé, portant parfois des inscriptions en lettres dorées, pour solliciter la protection divine ou inviter aux joies bachiques. Vous rencontrerez peut-être un écureuil malicieux promenant sa queue rousse sur le linteau d'une porte en bois, ou dérangerez le déjeuner d'un troupeau de biquettes, outrées de l'intrusion d'un inconnu dans leur pâturage.

Roeschwoog

■ **RESTAURANT AU LION D'OR**
1, rue de Fort Louis
✆ 03 88 86 41 12
www.auliondor-roeschwoog.com
Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Vin au verre. Menus, carte et suggestions du jour. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Banquets.
Grande terrasse à la belle saison, tartes flambées midi et soir, spécialités alsaciennes de qualité optimale : voici ce que vous propose cette auberge familiale posée juste en face de la mairie. Terrine de foie gras d'oie servie avec un verre de pinot gris, nage de Saint-Jacques et gambas au gingembre, filet de bœuf aux champignons, sauce bordelaise et gratin de pommes de terre : voilà sans nul doute de quoi satisfaire les appétits les plus exigeants. Excellente carte des vins, accueil et service sans reproche.

■ **AU CERF**
2, route de Fort-Louis
✆ 03 88 86 26 22
www.au-cerf.com
info@au-cerf.com
Maître Restaurateur. Ouvert du dimanche au mardi et le vendredi de 12h à 14h et de 18h à 22h ; le samedi de 17h à 22h et le soir. Menus de 21 € à 33 €. Carte : 27 € environ. Formule du midi : 21 € (en semaine uniquement – entrée+plat+dessert). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Parking devant l'auberge ou sur le parking de la mairie, en face.
Le trophée sur la façade bleu vif de la maison à colombages et la belle enseigne en fer forgé ne permettent pas de l'ignorer : on est ici au Cerf, domaine de Denise et Materne Mehr, qui vous reçoivent avec chaleur dans les deux salles, également charmantes, de cette auberge. On dégustera avec plaisir une entrecôte Black Angus, un poussin doré à la peau croustillante, un filet de sandre sur lit de choucroute ou un carpaccio de biche. On terminera son repas avec bonheur sur un kouglopf glacé ou un nougat glacé, faits maison cela va de soi, Materne est Maître Restaurateur. Un soin particulier est accordé à la décoration de la maison et des salles à manger, l'une à l'ambiance plutôt winstub, avec de jolies nappes alsaciennes à carreaux rouges et blancs, l'autre plutôt rustique-*cosy*, très lumineuse avec ses grandes baies vitrées donnant sur la terrasse, bien sympathique à la belle saison.

Roppenheim

Cette commune de l'Uffried (nom donné à la région de la plaine d'Alsace entre le Rhin et la forêt de Haguenau) possède quelques belles maisons à colombages du XVIII[e] siècle : le presbytère, l'ancienne grange dimière abritant aujourd'hui le foyer paroissial, et la mairie. Le clocher massif fin XVI[e] de l'église protestante Saint-Michel est percé de meurtrières et doté d'un système de verrouillage intérieur. À l'intérieur de l'église, orgue de Michel Siehr (fin XVIII[e]) et dalle funéraire du seigneur de Fleckenstein (mort en 1677), dont la famille avait introduit la Réforme dans le village.
Aujourd'hui, le « village des marques », ouvert en 2012 par The Style Outlets, et desservi depuis avril 2015 depuis Strasbourg par une navette gratuite, permet de découvrir plus de 100 enseignes où de grandes marques proposent toute l'année leurs collections des saisons précédentes, avec des remises d'au moins 30 % sur le dernier prix conseillé.

■ **HÔTEL RESTAURANT LA COURONNE****
8, rue Principale
✆ 03 88 86 40 14
www.couronne-roppenheim.com
hotel.couronne@wanadoo.fr
10 chambres. Chambre double à partir de 75 € ; chambre triple à partir de 92 €. Petit déjeuner : 10 €. Parking inclus. Animaux acceptés (participation éventuelle). Wi-fi. Restauration (restaurant fermé le dimanche soir – En semaine, plat du jour : 9,80 €).
Cet établissement familial et accueillant permet de rayonner aisément dans la région, que ce soit en France ou en Allemagne, puisque Baden-Baden est à à peine 15 minutes. Les chambres sont simples, spacieuses et confortables ; les salles de bains bénéficient d'une douche ou d'une baignoire. L'accueil est chaleureux et au réveil, le généreux petit déjeuner est un régal. Au menu : croissants, pain, thé, café, jus d'orange. Un autre atout de l'endroit est son restaurant, où la gastronomie alsacienne est à l'honneur, avec foie gras de canard maison, choucroute et tartes flambées (uniquement le soir). Certains jours, le chef propose couscous, magret de canard sauce au miel, escalope de saumon sauce Riesling ou encore suprême de poulet jaune avec légumes et gratin dauphinois. Une adresse bien sympathique, où le rapport qualité/prix est excellent.

■ **CHEZ MURIEL – FERME TUSCHERER**
25, rue Principale ✆ 03 88 86 30 27
Ouvert le lundi, le jeudi et le vendredi de 16h à 19h ; le samedi de 6h30 à 17h ; le dimanche de 7h30 à 12h.
Tout à la fois pimpante et ravissante, cette jolie ferme signalée par une végétation luxuriante vous invite à vous approvisionner en œufs frais, pommes de terre, oignons et échalotes. Elle vous ravitaille également en légumes et fruits de saison : cerises, fraises, groseilles… Mais c'est aussi un charmant salon de thé où l'on peut savourer diverses variétés de thés, cafés, chocolats, pains croustillants et autres viennoiseries et pâtisseries faites maison !

■ **ROPPENHEIM THE STYLE OUTLETS**
1, route de l'Europe ✆ 03 88 72 77 17
www.thestyleoutlets.com
infopoint.roppenheim@neinver.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h. Ouvertures exceptionnelles : se renseigner sur le site Internet. Navette gratuite du lundi au samedi au départ de Strasbourg ou de Baden-Baden sur réservation (la veille) au 03 88 72 77 17. wi-fi gratuit sur l'ensemble du site.
L'enseigne : Plus de 100 boutiques de grandes marques nationales et internationales, des restaurants et des services sont à votre disposition dans cet espace commercial « nouvelle génération », conçu comme un village alsacien où lacs, fontaines, espaces arborés et places de rencontre contribuent à rendre votre shopping agréable et détendu.
Produits : De quoi remplir votre garde-robe à des prix très attractifs ; outre le prêt-à-porter, vous trouverez également des boutiques de chaussures, maroquinerie, bijoux, arts de la table, linge de maison et produits de beauté.
Avantages : Tout au long de l'année, les collections des saisons précédentes sont cédées avec des réductions de 30 % minimum sur le dernier prix conseillé, et de nombreux événements, animations et partenariats avec des acteurs touristiques locaux sont proposés à l'occasion d'événements sportifs ou culturels se déroulant dans la région.
Futé : Pour faciliter votre déplacement, tout a été prévu : de nombreux points de restauration et 1 700 places de parking gratuites.

Nouveautés : Cette année, les boutiques Finsburry, chausseur haut de gamme pour hommes, et Basler, grande marque de prêt-à-porter femme ont fait leur entrée : à ne pas manquer !

Sessenheim

Sessenheim doit bien sûr une grande part de sa réputation à l'idylle nouée en 1770-1771 par le poète allemand Johann Wolfgang Goethe et Frédérique Brion, fille du pasteur de Sessenheim. Une bien agréable promenade vous conduira de l'église protestante, dont l'intérieur mérite lui aussi d'être visité et dont l'enceinte recèle les dalles mortuaires des parents de Frédérique, en passant par le mémorial Goethe et la grange de la maison Brion jusqu'au Goethehügel, tumulus où ont été retrouvées des sépultures préhistoriques, celtes et mérovingiennes et où une ravissante gloriette a été aménagée. Mais n'oublions pas une autre figure de Sessenheim, le peintre Henri Loux, connu surtout pour ses illustrations de vaisselle dite Obernai, qui sont un véritable hymne à sa région.

■ EGLISE PROTESTANTE

Place de la Mairie

Même s'il ne reste que peu de vestiges de la première église construite aux XII[e] et XIII[e] siècles, l'ensemble visible aujourd'hui est charmant : le somptueux tilleul et le banc napoléonien à reposoir (qui permettait aux paysannes de poser leur panier sur le linteau supérieur) sont bien séduisants. L'église a été remarquablement reconstruite en 1912 par un des architectes auxquels on doit entre autres le Palais des Fêtes de Strasbourg. Le chœur quant à lui date du XIV[e] siècle. La nef actuelle, vaste hall de style néo-renaissance, est bordée d'une rambarde décorée de scènes bibliques peintes sur papier marouflé ; un bel orgue Walker est visible également. À droite en entrant par la porte d'entrée, est reconstitué le lieu de culte protestant alors que l'église était vouée au culte catholique (principe du simultaneum mis en pratique sous Louis XIV).

■ LE MEMORIAL GŒTHE

Rue Frédérique-Brion

✆ 03 88 86 97 25

Ouvert tous les jours de 8h à 19h. Basse saison : jusqu´à 17h.

L'ancien corps de garde de 1820 de style impérial a été transformé en 1961 pour accueillir le souvenir du grand poète allemand Goethe. Un moulage du buste de celui-ci sculpté par David d'Angers occupe l'espace central pour insister sur la grandeur humaine du poète à l'âge adulte. En 1770, Gœthe – alors jeune homme – se trouvait en Alsace : charmé par la fraîcheur de Frédérique Brion, la fille du pasteur de Sessenheim, il composa les *Sesenheimer Lieder* dont certains comme *Heidenröslein* ont été mis en musique par Franz Schubert. La grange dans la rue derrière le mémorial (régulièrement restaurée) est le dernier vestige du presbytère ; il y transpire encore aujourd'hui l'atmosphère de bucolique élégance qui devait y régner du temps de l'idylle de Gœthe et de Frédérique.

■ MUSÉE GŒTHE AU SEIN DE L'AUBERGE AU BŒUF

1, rue de l'Eglise

✆ 03 88 86 97 14

www.auberge-au-boeuf.com

contact@auberge-au-boeuf.fr

Ouvert du mercredi au dimanche et les jours fériés.

Un beau jour du mois d'octobre 1770, Johan Wolfgang von Gœthe, alors jeune étudiant en visite à Sessenheim, rencontre Frédérique Brion, l'une des filles du pasteur. Une tendre idylle se noue entre les deux jeunes gens et leur histoire est à jamais liée à celle de Sessenheim. C'est ainsi que depuis trois générations, la famille Sautter-Germain a choisi d'associer cette page de la vie du village à l'art de vivre et à la gastronomie en constituant leur musée privé Gœthe. Ce mémorial rassemble des photos, des gravures et des objets surprenants. A visiter avant ou après un repas au Bœuf.

■ AUBERGE AU BŒUF

1, rue de l'Église

✆ 03 88 86 97 14

www.auberge-au-boeuf.com

contact@auberge-au-boeuf.fr

♿

Maître Restaurateur. 1 étoile au Michelin 2019 et 2 toques au Gaultt&Millau 2019. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 56 € à 125 €. Menu Affaire (le midi du mercredi au vendredi) : 35 €. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.

Collectionneurs de distinctions, Yannick Germain et son épouse Claudine sont aux commandes de l'Auberge du Bœuf, vénérable maison créée en 1824. Produits de terroirs rigoureusement sélectionnés, cuissons absolument parfaites, vins triés sur le volet : la réputation de cette auberge estampillée d'une étoile au Michelin 2019 n'est plus à faire ! En piochant dans la carte qui se révèle tout à la fois rigoureuse et créative, vous pourrez déguster, par exemple : une truite Fario légèrement fumée relevée d'une émulsion de pomme de terre et de citron caviar. Mais aussi un dos d'omble chevalier agrémenté de chou vert farci aux écrevisses et d'une sauce au pinot noir. Il y a aussi le délectable carré de cochon noir de Bigorre au lard de Colonnata et au jus de tamarin. Cette belle adresse associe à merveille saveurs gastronomiques et émotions œnologiques !

■ AUX TROIS CYGNES

11, route de Strasbourg ✆ 09 80 59 58 72

Ouvert du jeudi au mardi le midi de 11h30 à 14h ; du jeudi au dimanche le midi de 11h30 à 14h et de 18h à 21h30. Accueil des groupes (possibilité d'organiser des animations musicales). Terrasse.

Ce restaurant bas-rhinois a ouvert à l'été 2018. Tout neuf, il propose des spécialités alsaciennes faites maison. De quoi se régaler entre les tartes flambées cuites au feu de bois ou encore le fameux cordon bleu au munster. Ici, une centaine de places sont disponibles, de quoi avoir de l'espace. De plus, une terrasse de 100 places est disponible à l'extérieur pour les beaux jours.



HÔTEL LE BOEUF
1, rue de l'église ✆ 03 88 86 97 14
www.auberge-au-boeuf.fr
contact@auberge-au-boeuf.fr
Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double de 155 € à 185 € ; suite de 175 € à 228 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. 270 € pour deux personnes (menu à 3 plats, nuits et petits déjeuners). Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant 1 étoile michelin).
Depuis septembre 2018, Claudine et Yannick Germain ont inauguré trois chambres et suites dans leur auberge. A la base, l'Auberge au bœuf est un restaurant renommé du Nord du Bas-Rhin. Désormais, en plus de profiter de la carte haut de gamme du restaurant, vous pourrez passer la nuit sur place. Les propriétaires ont souhaité rendre hommage à des célèbres poètes. Du coup, vous trouverez la chambre Muse, l'Atelier d'Henri ou encore l'Idylle. Les chambres et suites ont toutes été décorées avec goût. Dans les suites, vous pourrez même profiter d'un sauna privé.

■ **SAUTTER POM'OR**
13, route de Strasbourg ✆ 03 88 86 97 01
www.sautter-pomor.fr
contact@sautter-pomor.fr
Ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h. Visite sur rendez-vous pour les groupes.
Fondée en 1888, cette entreprise familiale est spécialisée dans la confection de jus de fruits, de jus de légumes et de cidres. Cidrerie à ses débuts, elle a su étendre et diversifier sa gamme en 1953 en créant des jus de fruits. Aujourd'hui, c'est plus d'une quarantaine de produits : des purs jus (pomme, raisin, poire, pomme-mangue, pomme-coing…), des jus bio (tomate biologique, betterave, myrtille…), à base de concentré, des nectars, des sirops et du cidre. Sautter, c'est un gage de qualité, avec des fruits provenant d'Alsace, transformés sur place et vendus en boutique. Pour respecter encore plus la planète, les boissons sont conditionnées dans des bouteilles en verre par souci écologique. Enfin, cerise sur le gâteau, la structure a déjà remporté de nombreuses récompenses, notamment la médaille d'or du jus de pomme trouble en 2014.

Soufflenheim

Située entre Strasbourg et Wissembourg, en bordure de la forêt de Haguenau, Soufflenheim constitue une étape de charme dans tout parcours touristique en Alsace. Prenez le temps de flâner et de découvrir son activité artisanale et ancestrale : la poterie culinaire, typiquement alsacienne. Les premières traces de l'activité potière à Soufflenheim remontent à l'âge de bronze (1500 av. J.-C.) mais c'est au XII[e] siècle qu'un véritable centre de potiers serait apparu, en raison notamment de l'exceptionnelle qualité de l'argile. Une fête annuelle de la poterie est organisée dans la rue principale du village chaque année en août.

■ **ALLÉE DES SAVEURS**
Allée du Golf ✆ 03 88 05 73 45
www.allee-saveurs.com
alleedessaveurs@gmail.com
Ouvert le mercredi de 9h à 16h ; du jeudi au dimanche de 9h à 15h et de 18h à 21h. Carte : 35 € environ (carte « instant golfeur » prix moyen : 12 €). Formule du midi : 10,50 €. Vin au verre. Terrasse.
Tania Mosch et Juan Forcadete ont quitté leur ancienne adresse dans une rue confidentielle de Haguenau, pour le beau décor de verdure du restaurant du Golf de Soufflenheim. Afin de satisfaire une large clientèle, deux types de restauration sont proposés : l'une plutôt simple, et l'autre plus sophistiquée. La salle spacieuse du restaurant, dont les nombreuses fenêtres offrent une vue panoramique imprenable sur la nature, la large terrasse, sont parfaits pour un repas en famille, un déjeuner d'affaires ou un dîner romantique. Comme il nous y a accoutumés, la cuisine de Juan Forcadete est inventive tout en sachant raison garder.

■ **RESTAURANT AU BŒUF**
48, Grand-Rue ✆ 03 88 86 72 79
www.boeuf-soufflenheim.com
resto@boeuf-soufflenheim.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du dimanche au vendredi de 11h30 à 21h ; le samedi jusqu´à 22h. Service et cuisine chaude en continu. Menus de 25 € à 29 €. Plats de 9 à 30€ environ. Plat du jour : 8,40 € (formule de la semaine 13 € (entrée + plat + dessert)). Vin au verre. 3 chalets 6 à 22 personnes : formule 37 €/personne sur réservation. Accueil des groupes. Terrasse.

Cette solide maison, gérée avec brio par Monique et Patrick Jambois, vous servira bien sûr, enseigne oblige, de la viande de bœuf : entrecôte, faux-filet, filet façon Rossini, tartare préparé devant vous et steak du cow-boy pour les plus affamés, mais aussi des spécialités alsaciennes comme choucroute, waedele, presskopf ou encore rognons. Les amateurs de bouchées à la reine seront ravis : c'est une spécialité de la maison, une nouvelle fois médaillée. Quelques plats sont proposés aux végétariens. Le service est attentionné et souriant. Décidément, on se sent bien dans ce cadre relooké aux jolies teintes vanille-chocolat. Les tableaux au mur s'amusent d'ailleurs eux-aussi avec bonheur de ce dialogue entre tradition et modernité. En été, on peut profiter de la grande terrasse fleurie autour d'une fontaine en grès des Vosges. Quand à la cuisine de 145 mètres carrés, elle joue la carte de la transparence, ouverte à la fois sur l'intérieur et sur l'extérieur. Trois chalets permettent à partir d'octobre de patienter jusqu'à la réouverture de la terrasse dès les premiers beaux jours. Ils peuvent accueillir de 6 à 22 personnes. À midi ou en soirée, devant une pierrade (viande, ou poisson et viande), ou une raclette, ou encore un plat à partager, vous passerez de grands moments de convivialité inoubliable.

■ GOLF SOUFFLENHEIM BADEN BADEN

Allée du Golf ✆ 03 88 05 77 00
www.golfclub-soufflenheim.com
info@golfclub-soufflenheim.com

Ouvert toute l'année. Parcours 18 trous ou 9 trous. Practice et terrain de 6 trous. Tous les jours de 8h à 17h. Tarifs en ligne.

C'est à 25 min seulement de Strasbourg, au cœur d'un cadre naturel unique, que Bernhard Langer, golfeur de renommée mondiale, a dessiné ce terrain de golf adapté aux débutants comme aux confirmés. Entouré de forêts et composé de 33 greens et 18 étendues d'eau, il comprend un parcours de championnats 18 trous, un 9 trous, un 6 trous Pitch and Putt, ainsi qu'un practice de 300 m. De nombreux golfeurs de la Bade voisine et d'Alsace ont « élu domicile » à Soufflenheim, dont la réputation n'est plus à faire. Les heures de départ sur le terrain peuvent être réservées en ligne. Élégance et convivialité définissent le clubhouse qui offre une vue fantastique sur le terrain de golf. Après quelques balles, le restaurant et sa terrasse ensoleillée invitent à la détente.

■ POTERIE FRIEDMANN

3, rue de Haguenau
✆ 03 88 86 61 21
www.poteriefriedmann.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h.

La demeure abritant l'atelier de poterie et le magasin est charmante, la cour déborde de plantes verdoyantes et de fleurs, et l'on est immédiatement séduit par l'humour et l'originalité des créations de la poterie Friedmann, exposées en son sein. Bien entendu, la maison travaille avec la terre pure de Soufflenheim, qui résiste à de hautes températures. On y trouve des idées de cadeaux à tous les prix. Les confortables daubières rondes supportent le gaz et l'on a envie de s'essayer aux plats en forme de pelle destinés à la cuisson des pommes de terre. L'atelier peut être visité tous les jours sans rendez-vous, sauf le week-end et les jours fériés. La décoration des objets se fait encore au barolet, petit récipient en terre pourvu d'une plume d'oie évidée et contenant les engobes colorés.

■ POTERIE RICHARD HAUSSWIRTH

1, rue de la Montée
✆ 03 88 86 74 31
www.alsace-poterie.com
info@alsace-poterie.com

Ouvert du lundi au samedi de 9 à 12h et de 13h30 à 18h. Le dimanche de 10h30 à 12h et de 13h30 à 18h. Visite de l'atelier en semaine de 9 à 12h et de 14 à 17h.

Issu d'une longue lignée de potiers, Richard Hausswirth s'est installé au centre de Soufflenheim en 1979. C'est ici que vous trouverez son atelier et sa boutique. Celle-ci déploie de multiples objets en poterie, culinaires et décoratifs qui sont tous réalisés sur place. Originellement créée en1884, cette poterie s'efforce de pérenniser l'esprit 100 % alsacien dans ses créations. Voilà pourquoi elle dévoile des cigognes, des cœurs ou encore des fleurs (détails caractéristiques de la poterie traditionnelle d'Alsace) sur la plupart de ses créations : terrines, cruches, terrines à baeckeoffe, moules à kougelhopf, etc.

Les poteries de Betschdorf et de Soufflenheim

Deux villages, en lisière de la forêt de Haguenau, sont célèbres pour leurs poteries. Le premier est Betschdorf, sa poterie de grès grise et bleue est utilisée traditionnellement pour la conservation des aliments, en raison de sa résistance aux acides, sels et graisses. L'autre village est Soufflenheim, dont la qualité de l'argile est célèbre pour ses caractéristiques culinaires et réfractaires. Chaque pièce est unique grâce à des nuances dans les tons et dans les irrégularités, et bien sûr le décor. La fabrication a évidemment évolué, mais les potiers d'aujourd'hui essaient de perpétuer les gestes enseignés par leurs aïeux. En pénétrant dans leurs ateliers, vous découvrirez les secrets et les différentes étapes de la réalisation : préparation de l'argile, calibrage, engobage, décoration à la main, séchage, émaillage et cuisson. On y trouve bien entendu de la poterie traditionnelle, mais aussi un éventail de nouveaux produits, aux formes et couleurs plus contemporaines. De nombreuses informations complémentaires sont disponibles auprès de l'Association des Potiers d'Alsace du Nord (www.potiers-alsace.com) et de l'office de tourisme de Soufflenheim (03 88 86 74 90).

■ **POTERIE SIEGFRIED-BURGER & FILS**
10, rue de la Montagne
✆ **03 88 86 60 55**
www.siegfriedburger.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 17h30. Visites de l'atelier du lundi au vendredi de 8h à 11h et de 13h30 à 16h. Boutique en ligne.
Vert pomme, violet, taupe, bleu marine ou tout simplement rouge : cette poterie implantée à Soufflenheim depuis 1842 s'illustre en matière d'innovation en ce qui concerne les couleurs, les décors et les formes. On retrouve ici les plats à baeckeoffe ou à kougelhopf, ainsi que les saladiers, cruches et autres plats à tarte ou à gâteaux. Mais cette poterie familiale vous propose aussi des tas de créations originales : tirelires cochons, objets pour enfants, assiettes et autres pièces de vaisselle personnalisées. Les prix se révèlent tout à fait corrects et l'accueil à la boutique est toujours souriant.

Uhlwiller

■ **LE MUSÉE DU PAIN**
54, rue des Perches
✆ **03 88 07 71 80**
Ouvert les 1er et 3e dimanche du mois du 1er avril au 1er novembre de 15h à 18h. Sur rendez-vous pour groupes et scolaires.
Dans une maison à colombages dont les façades sont recouvertes d'un beau bleu lumineux, le Musée du Pain raconte depuis 1995, date de son ouverture à l'initiative de l'abbé Ritt, fils de boulanger, la belle aventure de la fabrication du pain. Cette aventure commence il y a 8 000 ans environ, et l'histoire des croisements de tiges herbacées, de la découverte du levain et des premières techniques de panification est retracée ici. Le musée présente aussi l'outillage encore utilisé il n'y a pas si longtemps pour la culture et la récolte des céréales et on rappelle fièrement qu'un habitant du village est l'inventeur de la première machine à battre le blé ! Une boulangerie de jadis est reconstituée, un éventail de moules d'agneaux pascals, de bocaux réveilleront bien des nostalgies, un musée original à ne pas manquer !

Wahlenheim

À LA FERME ADAM
9, rue Principale
✆ **03 88 51 02 11**
www.ferme-adam.com
ferme.adam@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 19h ; le samedi de 8h à 18h.
Ici, vous saurez enfin ce que le bon goût du terroir veut dire. À la tête de cette entreprise familiale, lancée par leur père en 1964, les frères Adam sont les seuls en Alsace à proposer une gamme complète de produits pour vos tartes flambées. Composition de la garniture, réalisation des fonds de tartes (2 400 à l'heure) et émincage des oignons sont assurés dans leurs ateliers avec des produits frais. Ils proposent même le four qui va avec ! Ils fabriquent aussi, directement à la ferme, yaourts, crème fraîche, fromage blanc, crèmes glacées, tomme, leur désormais célèbres nuages aux fruits… grâce au lait de la centaine de vaches qu'ils possèdent, élevées dans le confort et la tranquillité et bien sûr nourries sans OGM. Et parce qu'ils mettent un point d'honneur à ne vendre que des produits fermiers et locaux, ils se sont associés avec différents partenaires alsaciens et proposent dans leur épicerie de terroir un grand choix de viandes de volailles et de lapin, des fruits et légumes, de nombreux produits tels que sirops, huiles, condiments, vins, bières et eaux. Coup de cœur : les variétés de tommes (à l'ail des ours, au poivre ou encore nature).

Weitbruch

■ **LA BOUTIQUE DU SOMMELIER**
9, rue des Messieurs
✆ **03 88 72 11 18**
https ://laboutiquedusommelier.fr
info@laboutiquedusommelier.fr
Ouvert du mardi au jeudi de 14h à 19h ; le vendredi et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.
Philippe Schlick, sommelier et caviste distingué, propose à ses clients des vins choisis et dégustés avec une grande ouverture d'esprit et beaucoup de compétence. Aucun a priori ne limite ses sélections, pourvu que la qualité soit au rendez-vous. Bien sûr, les vignobles de toutes les régions viticoles de France sont représentés ici, mais on n'oublie pas les vins d'Europe et du Monde. De nombreuses références de rhums, qui réjouiront les aficionados, d'eaux de vie brunes et blanches et une très belle sélection de whiskies complètent le tableau et trônent sur les étagères. Pour les soirées d'été entre amis ou en famille, des bag in box de belle provenance sont disponibles. Et si vous voulez tout savoir sur la dégustation, et découvrir le monde du vin, des cours sont proposés au cours desquels vous apprendrez une foule de choses sur le vin, son histoire, sa vinification et ses accords. Les cours prévoient aussi une introduction aux eaux de vie et aux vins effervescents.

Wintershouse

■ **RESTAURANT AUX POTS CASSÉS**
2a, route de Haguenau
✆ **03 88 90 76 63**
Fermé trois semaines à partir de la mi-juillet et quinze jours la période Noël/Nouvel An. Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 25 € à 35 €. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 9,10 € (entrée+plat). Vin au verre. Formule midi complète 11,10 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Voici un excellent restaurant où l'accueil est particulièrement soigné. Ici, les trois femmes d'une même famille, Marlyse, Kathy et Aurélie, sont tout sourire et c'est sincère, on vous bichonne sans vous envahir et les habitués ne s'y sont pas trompés ! Accompagné de vos amis ou de vos bambins, ou les deux, pour un

dîner d'affaire, un repas en amoureux ou si vous êtes simplement de passage, allez-y sans hésiter. La carte est bien variée, les plats soignés et le rapport qualité/prix imbattable ! Des classiques, filet de bœuf sauce aux morilles, Saint-Jacques grillées, et des traditionnels qui sentent le terroir, jarret braisé au pinot noir ou au munster, pot-au-feu, tête de veau vinaigrette, estomac de porc farci et même couscous sont servis tour à tour les week-ends, pour des tablées conviviales. Ajoutez à cela un cadre spacieux, clair, avec de belles nappes, des fleurs fraîches, des vitraux aux tons pastel et vous obtenez une très bonne adresse futée à inscrire dans vos tablettes !

BETSCHDORF

Betschdorf est connue pour ses poteries, depuis que des potiers de Rhénanie s'y sont installés en 1717 à l'ouest du village en raison des risques d'incendie inhérents à leur activité. Les artisans potiers pratiquent la technique ancestrale de grès verni au sel, qui rend les pièces étanches et permet ainsi la conservation des aliments. Mais Betschdorf est aussi un village agricole florissant, et les magnifiques fermes à colombages témoignent de la richesse du sol.

L'enclos à cigognes, lieu original où vous pourrez contempler l'oiseau emblématique d'Alsace y est immanquable. Dans les environs, Kuhlendorf, commune de Betschdorf au nord, possède une église datant de 1820 Cest le seul exemple d'église à pans de bois, c'est-à-dire à colombages d'Alsace. Plus loin, la Wacht est un petit corps de garde. Tout près, à Niederbetschdorf, l'église possède un très beau chœur gothique et des fresques du XV[e] siècle et le Jardin-Musée de l'Outre-Forêt offre ses curiosités botaniques aux visiteurs.

Points d'intérêt

■ **JARDIN-MUSÉE DE L'OUTRE-FORÊT**
34, rue des Seigneurs
Schwabwiller
✆ 03 88 66 22 30
Fermé du 1[er] octobre au 31 mai. Juin et juillet : ouvert le vendredi, samedi et dimanche de 14h à 18h. De la mi-août à fin août tous les jours de 14h à 18h. La première quinzaine de septembre : tous les jours de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 5 €. Visites de groupes sur RDV en dehors de ces dates. CB non acceptée. Visite guidée (à 15h). Animations. Exposition temporaire.
Philippe Obliger, qui a officié au Jardin Botanique de Strasbourg durant plusieurs dizaines d'années, ouvre au public son jardin extraordinaire et remarquable, inscrit au patrimoine botanique de France ! Il est toujours enjoué à l'idée de faire découvrir sa collection de plantes potagères rares et peu connues, ses herbes aromatiques extravagantes et ses collections de spécimens ethnobotaniques (servant d'herbes magiques, médicinales ou encore chamaniques). Le jardin présente aussi un fruticetum, planté d'arbres fruitiers méconnus ou provenant de contrées lointaines. Dans le musée, plus d'un millier d'objets ethnobotaniques venant des quatre coins de la planète sont visibles : objets de vannerie, masques en fibres, outils de travail, ou encore une collection d'arrosoirs et d'outils de jardinage présentés dans divers recoins du jardin. L'ancienne écurie a été aménagée en galerie d'art. Y sont exposés des artistes passionnés et inspirés par le monde végétal. Philippe organise régulièrement des visites guidées, l'occasion pour lui de faire connaître de nombreuses anecdotes.

■ **MUSÉE DE LA POTERIE** ★
2, rue de Kuhlendorf
✆ 03 88 54 48 07
musee.betschdorf@orange.fr
Fermé d'octobre à avril. Haute saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Adulte : 3,50 €. Enfant (de 10 à 16 ans) : 1 €. Groupe (20 personnes) : 2,50 €. Ouvert pour les groupes sur réservation en dehors de la période touristique.
Ce musée propose de montrer au public d'intéressantes et surprenantes collections de poteries en grès à sel, dont les couleurs dominantes sont le gris et bleu, caractéristiques des productions locales depuis le XVIII[e] siècle. À cette époque, la production de poteries était telle que les artisans de la ville étaient les fournisseurs de toute la région ! Aujourd'hui, les formes et les motifs sont l'objet de recherches artistiques novatrices et d'inspiration pour les artisans actuels. Un atelier a été reconstitué dans la grange adjacente à la maison. Projections vidéos détaillant gestes techniques et histoire et expositions temporaires complètent le parcours, qui peut être accompagné par un dispositif de visite audioguidée.

Église à colombages de Kuhlendorf

En sortant du musée de la Poterie, il est très facile de se rendre en voiture à Kuhlendorf, où vous pourrez admirer une très jolie église à colombages, construite en 1820 grâce aux seuls efforts et à la piété des villageois, ce qui la rend peut-être encore plus émouvante. L'église ne se distingue des autres maisons du village que par son clocher et ses fenêtres, plus hautes que celles des fermes environnantes. Les villageois, protestants, avaient appelé le bâtiment *Bet und Schulhaus*, c'est-à-dire maison de prière et école, peut-être parce que l'édifice ne leur paraissait pas assez imposant pour mériter le nom de temple ou d'église. Le bâtiment abritait, outre le lieu de culte, une salle de classe à l'arrière et un logement pour le maître d'école à l'étage.

Le couvert

LE CABARET
3, rue de l'Industrie ✆ 03 88 54 55 93
www.lecabaret.info
contact@lecabaret.info
Ouvert du lundi au jeudi de 12h à 14h ; le vendredi de 12h à 14h et de 18h30 à 21h ; le week-end de 12h à 14h et de 18h30 à 21h30. Menus de 20 € à 35 €. Carte : 28 € environ. Menu enfant : 6 €. Plat du jour : 9 € (entrée +plat ou plat + dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse. Aire de jeux. parking.
Voici un bistrot de village qui respecte la tradition alsacienne ! C'est Friedel qui est aux fourneaux depuis 13 ans, on la connaît bien à Betschdorf puisqu'elle tenait jadis le Relais au Grès d'Alsace. Entre les tartes flambées (quatre salées et une sucrée aux pommes) et les pizzas dont la garniture varie selon les saison, on trouve aussi à la carte l'assiette vosgienne (pommes de terre, munster, lardons et salade verte), le filet de bœuf à la moutarde ou encore les dampfrueckle, des beignets salés cuits à la vapeur, servis avec une compote de pomme, c'est bon et on vient de loin pour cela. Le pot-au-feu maison est une suggestion du dimanche. On peut manger dehors en été. Les deux salles servent également pour les banquets, les mariages ou les fêtes. Dans le jardin du Cabaret, une balançoire et un toboggan amusent les enfants. Régulièrement, des soirées à thème sont proposées.

Le gîte

CHEZ LE POTIER CHRISTIAN KRUMEICH
23, rue des Potiers
✆ 03 88 54 40 56
www.chezlepotier.fr
contact@chezlepotier.fr
Ouvert toute l'année. 3 chambres (petit déjeuner compris). Chambre double 65 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Parking fermé. Enfant de moins de 3 ans gratuit – de 4/13 ans 15 € (dans la chambre des parents). Wi-fi. Tv satellite.
Se réveiller agréablement bercé par le chant des oiseaux dans un écrin de nature verdoyante et s'initier aux bienfaits créatifs et apaisants de la poterie artisanale, voilà ce que propose Christian Krumeich, artisan potier, dans son établissement transmis de père en fils depuis huit générations. Il met à votre disposition son atelier et vous prodigue nombre de conseils très utiles pour réaliser vous-mêmes votre pièce. Toutes les chambres sont différentes. On y entre par un accès indépendant. Chacune dispose d'une salle de bains ou d'une douche avec sèche-cheveux. Le maître mot ici c'est le calme, car la maison est au fond d'un grand parc, à l'écart de la route et des tracas du quotidien. Vous serez reçus à votre arrivée par Joëlle, qui compose également les petits déjeuners que l'on peut, lorsque le printemps, l'été et parfois même l'automne sont cléments, prendre dans le jardin. Pensez à prendre votre vélo que vous pourrez ranger sous abri, les pistes cyclables et chemins de randonnée sont accessibles juste derrière la chambre d'hôtes.

Emplettes

LE CEP D'OR
12, rue des Potiers
✆ 03 88 54 46 06
www.lecepdor.fr
lecepdor@free.fr
Ouvert le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le mercredi de 9h à 12h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
Installé depuis 1998 dans la cour d'une des plus grandes et des plus accueillantes fermes de la rue des Potiers de Betschdorf, ce caviste très professionnel au savoir immense saura vous accompagner dans vos choix parmi sa large sélection de vins de France et du monde. Une grande quantité d'eaux-de-vie d'Alsace différentes, de liqueurs ou de spiritueux est aussi proposée. Véritable mine de renseignements sur les alcools, la vinification, le service traditionnel et la dégustation, Serge Heimburger organise également sur réservation des évènements dégustation à votre domicile, à partir de 10 personnes. Ses coffrets et paniers gourmands composés avec soin en fonction des arrivages et des saisons, ses vins les plus étonnants et ses recommandations « du mois » sont mis en avant pour vous faire profiter des coups de cœur du moment.

GALERIE KERAMIX
16, rue du Docteur-Deutsch
✆ 03 88 54 46 49
Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le mercredi de 10h à 12h ; le samedi de 11h à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 11h à 15h.
Les propriétaires de la Galerie Keramix sont de véritables passionnés de céramique et collectionnent des objets provenant de l'ensemble du territoire européen. Depuis quelques années, leur intérêt s'est aussi porté sur les objets de verre dont quelques productions incroyables et atypiques, notamment celles d'Alain Steinmetz qui sont bien entendu présentées. Évidemment, c'est la céramique qui est représentée en majorité dans la collection. Vous pourrez admirer les céramiques lustrées d'Alain Dejardin, qui utilise encore cette pratique héritée des potiers de Perse et qui n'est aujourd'hui plus employée que par quelques rares professionnels. La poterie d'Henri Durrenberger et les sculptures de Jean-Luc Arcelli sont également visibles. Tout au long de l'année les objets exposés changent et on peut ainsi visiter plusieurs fois l'établissement sans jamais s'en lasser. Certaines pièces peuvent aussi être achetées, leur prix variant d'une dizaine d'euros pour un ravissant bol en faïence par exemple à plusieurs centaines d'euros pour les pièces les plus incroyables, grandes et créatives.

LES GRÈS DE REMMY
8, route de Soufflenheim
✆ 03 88 54 44 16
vincent.remmy@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 12h et de 14h à 19h. Créations sur demande. Emplacement camping-car.
Potiers depuis 1594, la famille Remmy s'installe à Betschdorf en 1820. Vous serez surpris et émerveillés par la diversité des modèles qu'elle propose, tant par leur

texture que par leur couleur : cuisson au cuivre pour un aspect mordoré, cuisson au feu de bois sur des argiles polies faisant penser à de l'onyx ou cuisson rapide pour le raku dont les tons rougeâtres sont vraiment atypiques. Les crèches et personnages de Noël, exposés à l'occasion des fêtes de fin d'année dans l'atelier, sont disponibles à la vente dans toutes les tailles et toutes les gammes de prix. Vous pourrez acheter bien évidemment tous les objets habituellement réalisés en grès de Betschdorf ainsi qu'un tout nouveau produit aux propriétés réfractaires, et de la céramique dite de « bien-être ». Les Remmy seront ravis de vous proposer la visite guidée de leur atelier-salle d'exposition, avec démonstration de tournage et d'application du décor.

■ **POTERIE RUHLMANN**
39, rue des Potiers
✆ 03 88 54 50 43
Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 19h.
Dès l'arrivée au 39 rue des Potiers, on remarque tout de suite que l'on est face à une personnalité atypique. Loys Ruhlmann se sert aujourd'hui encore d'un four à bois. Les objets qu'il réalise sont délicats et élégants, qu'il s'agisse des chopes, des jardinières ou bien des jarres et des vinaigriers. Les pièces produites sont toutes artisanales et uniques : leur placement dans le four et le jeu des réductions et oxydations successives permettent une grande variabilité des nuances. Dans l'atelier accolé au magasin, on peut se laisser émerveiller par la finesse des gravures réalisées par Loys Ruhlmann sur les pièces non encore peintes au fameux bleu de cobalt si typique de la région. Toujours à la recherche de nouvelles formes d'expression, Loys Ruhlmann réalise en outre des panneaux muraux, recherche artistique personnelle inspirée par l'art rupestre.

Dans les environs

La ligne Maginot

Le Haut Commandement français a édifié le long des frontières, entre 1930 et 1940, un vaste système fortifié connu sous le nom de Ligne Maginot, du nom du ministre qui avait obtenu les crédits nécessaires à son édification. Celle-ci rassemble un étonnant éventail d'ouvrages très divers, du modeste blockhaus d'intervalle ou d'avant-poste à la plus puissante forteresse souterraine. La Ligne Maginot traverse l'Alsace du nord au sud sur près de 200 kilomètres. Elle compte près de 2 000 ouvrages, forts, casemates et abris. Les principaux sites que l'on peut aujourd'hui visiter sont ceux de Schœnenbourg, le plus important de la région, Oberroedern, Hatten, Leutenheim, Lembach, Dambach-Neunhoffen, et plus au sud, Marckolsheim. Des confins de la Moselle à la frontière suisse, elle aligne d'innombrables blocs de béton, souvent surmontés de cloches et parfois de tourelles métalliques. C'est une impression étrange pour le promeneur, que la rencontre de ces ouvrages au béton fatigué, où la nature reprend peu à peu ses aises, comme si, après le cessez-le-feu entre les hommes, une autre trêve s'installait entre les œuvres des hommes et celles de la nature.

Renseignements : www.lignemaginot.com

Hatten

Ce bourg au sud de de l'Outre-Forêt, dont la première mention remonte à 808, se trouvait sur la ligne Maginot et connut, en 1945 une terrible bataille de chars opposant les Américains et les Allemands. Le village fut détruit aux quatre cinquièmes. Il comprend ainsi beaucoup de constructions modernes comme ses deux églises. Sur les terres du village subsistent d'importants ouvrages militaires, témoins du passé.

■ **CASEMATE ESCH** ★★
Route de Seltz
✆ 03 88 80 96 19
www.tourisme-alsace.com
maison-ungerer@wanadoo.fr
Tous les dimanches de mai à septembre inclus de 10h à 12h et de 13h30 à 18h. Prévoir environ 30 minutes de visite. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 2 €. Scolaires de 6 à 18 ans : 1 €. Groupe sur demande. Visite guidée. Animaux non acceptés.
Cette casemate typique de l'infanterie de la ligne Maginot fut construite en 1931 puis restaurée pour lui permettre de retrouver son état originel avec son armement et ses équipements grâce aux Amis de la ligne Maginot. Elle se situe à un kilomètre au sud-est de Hatten. Intégrée au dispositif de défense du secteur fortifié de Haguenau, son extérieur a gardé des traces des affrontements de juin 1940 durant lequel celle-ci, mais aussi celle d'Aschbach et d'Oberroedern, subirent les attaques ennemies. En janvier 1945, elle fut à nouveau attaqué par l'opération Nordwind, l'une des ultimes offensives militaires de la Wehrmacht sur ce front Ouest. Au fil des combats, elle passa tour à tour aux mains des Allemands et des Américains. Du 9 au 21 juin 1945, les deux camps s'affrontèrent à Hatten et une bataille de chars d'une violence incroyable se déroula autour et dans le village. Régulièrement ouverte à la visite depuis 1986, elle comporte un musée de matériels, d'équipements, de documents, d'objets du quotidien, d'armes, d'uniformes et de souvenirs. Installé sur une dalle de béton, le char américain Sherman M4 est un témoin privilégié de ce passé.



■ **MUSÉE DE L'ABRI DE HATTEN**
Rue de l'Abri
✆ 03 88 80 14 90
www.abrihatten.fr
musee.abri@orange.fr
Fermé du 11 novembre au 1er mars. Basse saison : ouvert du jeudi au dimanche et les jours fériés de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Horaires d'été du 15 juin au 15 septembre. Adulte : 6 €. Enfant : 2,50 €. Groupe (12 personnes) : 6 € (guide compris). Parking gratuit. Durée approximative de visite : 2 à 3 heures. Accueil enfants. Visite guidée (sur demande à partir de 10 personnes, guide gratuit et après confirmation écrite). Animations. Pour la visite du Bunker, un vêtement chaud est conseillé. Spectacles de batailles reconstituées en plein air l'été.
L'Abri de Hatten est un casernement souterrain édifié en 1930. Il disposait de tous les équipements nécessaires pour abriter et nourrir une troupe de soldats en temps de guerre : chambres, cuisines, sanitaires, puits, chaufferie, infirmerie, salle des machines, protection contre les gaz de combat, défense rapprochée. En 1936, et jusqu'en 1940, l'abri fut occupé par les troupes françaises. C'est en 1994 que le site devient musée, à l'initiative de quelques passionnés. Matériel militaire français, allemand, américain, est-allemand et russe sont exposés sur 4,2 ha. 19 ouvrages de la Ligne Maginot ont été construits à partir de 1930 sur la commune de Hatten, en bordure de la forêt de Haguenau. Parmi ceux-ci, l'abri, le plus grand, est composé de 28 pièces toutes reconstituées, pour certaines à l'identique, pour d'autres en lieux d'exposition (bunker, salles hatten, salle des malgré nous, hall 1944-1945, maison des maquettes, bois du souvenir…). Opération Nordwind, lancée par Hitler, vie de réfugiés, après les destructions, sous l'Occupation, de soldats… Plus aucun des évènements de la région n'aura de secret pour vous après la visite de ce lieu de mémoire exceptionnel.

■ **LA COUR DE MARIE**
49, rue Principale
✆ 03 88 80 13 39
www.lacourdemarie.fr
lacourdemarie67690@orange.fr
Musée ouvert d'avril à octobre du jeudi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h. Le dimanche de 14h à 17h30. Boutique ouverte également de novembre à mars, les jeudi, vendredi et samedi de 10h à 12h et 13h30 à 18h. Entrée 4,50 € – Groupes plus de 20 personnes sur réservation 3,50 € visite guidée d'1 heure.
Ce musée agricole et sa boutique vont vous étonner ! Cette dernière est un magasin de souvenirs, de créations régionales et d'idées cadeau : poteries, jouets en bois et produits artisanaux que vous pourrez acquérir. Mais le point fort du lieu est immanquablement le musée. L'idée a germé dans l'esprit du mari de Natalie, collectionneur passionné, qui cherchait sans relâche un « Petit Gris » de Ferguson, tracteur de 1956. Depuis, la collection s'est largement agrandie : tourne-disques, radios des années 20, solex, outils, tracteurs et autres machines. Natalie vous présentera quant à elle avec fierté sa collection de poupées qui comporte quelques unes des incontournables Raynal créées à partir de 1922 par Edouard Raynal. Le musée permet aussi de se remémorer plus de 100 ans d'histoire du landau de 1870 à 1970, 100 ans de machines à coudre de 1850 à 1950, et reconstitue un salon de coiffure des années 1950/60. Un musée exceptionnel et à ne pas rater, qui vous permettra de voyager dans le temps, de découvrir les traditions d'hier, qui ont forgé nos racines. Une très bonne idée de sortie en famille, pour faire découvrir aux plus petits la vie d'antan.

© MUSÉE DE L'ABRI DE HATTEN



Musée de l'abri de Hatten.

Hoffen

Hoffen est un très joli village, présentant un des plus beaux ensembles de maisons à colombages de l'Alsace du nord. L'ancienne mairie est remarquable, avec son porche soutenu par trois colonnes en bois, qui abritait autrefois les pompes à incendie. Un très beau tilleul séculaire sert encore d'arbre à palabres aux jeunes gens. Un des quatre moulins à blé de la commune, dont le ban est traversé par 3 cours d'eau, est toujours en activité. Tout à côté, l'église de Leiterswiller, classée monument historique, mérite le détour.

■ **RESTAURANT AU SOLEIL**
27, rue du Tilleul
✆ 03 88 80 40 14
Fermé 15 jours en fin d'année et 4 semaines en juillet. Ouvert le mercredi, le jeudi et le dimanche le midi ; du mercredi au dimanche le soir. Carte : 15 € environ. Plat du jour : 8,20 € (entrée + plat). Vin au verre. Wi-fi.
Voici une bien belle et bonne adresse à la cuisine authentique mais raffinée et aux prix raisonnables. Les deux salles sont d'ailleurs toujours bien remplies : les habitués ne s'y trompent pas ! Des spécialités alsaciennes sont proposées et varient en fonction des envies et des saisons : les mercredis hivernaux c'est kesselfleisch (tête de porc cuite) et à la belle saison, c'est tête de veau vinaigrette. Des tartes flambées et pizzas sont servies le soir. Certains jeudis (autre jour où une spécialité de la maison est concoctée), c'est dampfnudle accompagnés de compote de fruits. Ils font le régal des connaisseurs. Si le plat du jour et les spécialités ne vous séduisaient pas, pas de panique ! La carte est riche d'une grande variété de viandes, poissons ou pâtes, dont la préparation demandera parfois un peu plus de temps si vous venez à l'heure du déjeuner mais l'attente en vaut toujours la peine.

Leutenheim-près-Koenigsbruck

■ **ABRI DE SURFACE DU HEIDENBUCKEL** ★
✆ 03 88 86 40 39
www.leutenheim.fr
A 20 min à pied à partir du parking.
Ouvert le 1er mai, le dimanche de Pentecôte, le lundi de Pentecôte, le 1er dimanche de juillet, le 1er dimanche d'août et le 1er dimanche de septembre de 13h30 à 18h. Gratuit. De mai à septembre, visites pour groupes de 20 personnes minimum. Visite guidée.
Édifice exceptionnel situé en plein cœur de la région fortifiée de Haguenau, l'abri se compose d'une façade à trois caponnières et d'une seule cloche de gué. Cette construction atypique de la forêt de Leutenheim est l'un des 5 énormes abris bétonnés de surface (37 mètres de long et 17 mètres de profondeur) construits en 1932 à la lisière Est de la forêt de Haguenau. Sa fonction principale consistait à assurer la protection de l'intervalle compris entre les abris environnants de la Donau et de Soufflenheim. Soixante hommes y étaient à l'origine logés et sa cuisine hors normes permettait la préparation de 180 rations, correspondant au nombre d'occupants auquel on ajoutait celui des troupes d'intervalle environnantes. Enfin, il figurait aussi des chambres de repos et des salles des machines (avec deux groupes électrogènes). Côté armement, la structure bénéficiait de cinq fusils-mitrailleurs très bien cachés. On vous laisse découvrir où…

■ **AU VIEUX COUVENT**
4, rue de Koenigsbruck
✆ 03 88 86 39 86
www.auberge-au-vieux-couvent.fr
contact@auberge-au-vieuxcouvent.fr
Ouvert du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 18h30 à 21h30 ; le dimanche de 12h à 14h. Menus de 33 € à 44 €. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 9,50 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.
Niché dans l'incroyable et légendaire forêt de Koenigsbruck, à l'intérieure d'une belle et enchanteresse maison alsacienne à colombages du XVIIIe siècle, le Vieux Couvent propose la cuisine familiale typique d'un restaurant traditionnel avec toutefois quelques touches modernes. En été, les tables sont dressées dans le pré adjacent ou sous la terrasse couverte qui prend place dans une grange dont les colombages ont été évidés. Si la carte change souvent, suivant saisons et arrivages de produits frais, chacun y trouvera tout de même son compte, que l'on soit carnivore ou que l'on préfère les poissons. Pour choisir vos vins, n'hésitez pas à solliciter les serveurs qui vous aideront à vous repérer dans le choix dantesque proposé.

Niederroedern

Niederroedern est situé au carrefour de trois voies romaines. C'est une des communes dont la population, en raison de sa proximité avec la ligne Maginot, fut évacuée en Haute Vienne dès le début de la Seconde Guerre mondiale. On y voit la maison natale de Frédérique Brion, passion éphémère du poète Goethe, une église du XVIIIe fonctionnant sur le mode du simultaneum (où cultes catholique et protestant sont tous deux assurés), et un cimetière communal (XVIIIe-XXIe) dont la particularité est qu'on y trouve des tombes de plusieurs confessions religieuses, qui y disposent chacune d'un emplacement spécifique.

■ **HÔTEL RESTAURANT AU CHEVAL NOIR**
4, rue de la Gare ✆ 03 88 86 52 91
www.restaurant-auchevalnoir.fr
michelknobloch@aol.com
Chambres à partir de 45 €, petit déjeuner 9,50 €. Ouvert du vendredi au mardi. Menus de 26 € à 47 €. Carte : 30 € environ. Plat du jour : 12 € (entrée + plat/plat + dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.
Dans cette typique maison à colombages à la façade foisonnante de géraniums, autre signe distinctif rappelant que l'on est ici en Alsace, et aux poutres admirablement sculptées, trois salles de restaurant vous accueillent. Chaleureuses et bien fournies en boiseries, elles transpirent la tradition régionale. L'accueil est familial et enjoué, c'est d'ailleurs la même famille qui gère cette auberge depuis 1820… Les plats changent souvent mais les classiques régionaux sont présents en permanence. Les desserts eux aussi respirent l'équilibre, et l'on terminera volontiers le repas avec une panna cotta, une tarte ou encore une salade de fruits.

Neuhaeusel

■ **HOSTELLERIE DU CERF BLANC**
Place du Général-de-Gaulle
✆ 03 88 86 41 60 www.cerf-blanc.com
info@cerf-blanc.com
Maître Restaurateur. Ouvert le mardi, le jeudi, le vendredi, le dimanche et les jours fériés le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 30,80 € à 37,80 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 7,80 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Banquets, receptions. Parking.
C'est le couple formé par Cécile et Bruno Rapp qui vous recevra amicalement ici, dans leur chaleureuse auberge, située dans un village abritant anciennement une population de pêcheurs menant leur activité entre la rivière Moder et le Rhin. La cuisine rend hommage au terroir, en accord avec leur inclusion dans la « Fédération des Chefs d'Alsace ». Les spécialités régionales telles que les galettes de pommes de terre, la choucroute « façon Cerf Blanc », la bouchée à la reine, le saumon fumé maison sauront ravir gourmets et gourmands. Si l'on préfère la cuisine française, on pourra se diriger par exemple vers la terrine de sanglier aux noisettes et à l'armagnac, accompagnée de sa compotée d'oignons, la choucroute aux trois poissons et crème au riesling ou le filet de canette sauce crémée aux pépites de foie gras. Le soir et le week-end, on y sert des tartes flambées à partager en famille ou entre amis. Les produits sont de qualité et la fraîcheur de mise. Une bonne adresse à ne pas rater sur votre itinéraire.

BRUMATH

Brumath, la *Brocomagus* des Romains, était la capitale administrative de la région, Strasbourg étant alors un centre militaire. Elle conservera un rôle important après l'effondrement de l'Empire romain, mais comme bien d'autres cités d'Alsace subira les vicissitudes de l'Histoire : détruite par le feu en 1389, ravagée par les armées lorraines en 1592, ruinée par la guerre de Trente Ans. Le vieux château, construit à l'origine par les souverains francs, fut rasé par le comte des Deux-Ponts qui fit construire en 1720 le château actuel, abritant aujourd'hui un temple protestant et dans son sous-sol, un très intéressant Musée archéologique. La place du Château a d'ailleurs fait l'objet d'une transformation récente très réussie. Aux alentours, la forêt et le plan d'eau offrent une aire de récréation très appréciée des promeneurs, baigneurs, vététistes ou véliplanchistes.

Points d'intérêt

■ **ÉGLISE NOTRE-DAME DE STEPHANSFELD**
141, avenue de Strasbourg
Se trouve dans l'enceinte de l'hôpital de Brumath (EPSAN).
Deux monuments remarquables se situent dans l'enceinte de l'hôpital de Brumath. L'église Notre-Dame de Stephansfeld, entrée en 1965 au cercle fermé des Monuments Historiques et construite sans doute par les Hospitaliers entre le XI^e^ et le XIII^e^ siècle est la première. Le second est un édifice gnomique fort original que l'on croise à gauche de l'entrée sur le site de l'hôpital. Il date certainement du XVIII^e^ siècle et se compose d'un ensemble de cadrans solaires taillés dans le grès rose des Vosges. Sa hauteur atteint les trois mètres. Si les cadrans regardant en direction des quatre points cardinaux sont usuels, ceux composés de demi-sphères sont plus rares et remarquables. Le parking de l'hôpital permet de se garer pour visiter ces deux bâtiments.

■ **FORÊT DOMANIALE ET SENTIERS FORESTIERS**
4, rue Jacques-Kablé
✆ 03 88 51 02 04
www.brumath.fr
info@brumath.fr
Renseignements et carte du sentier forestier sur le site de la mairie de Brumath.
Au sud-ouest de Brumath, en faisant route vers les villages de Bilwisheim et Olwisheim, faites une pause pour découvrir l'un de ses joyaux naturels : sa forêt domaniale, véritable invitation à la balade et à la rêverie. Vous y rencontrerez des chênes, des érables, des aulnes, des charmes et plus rarement quelques résineux. Témoins d'une activité humaine très ancienne, des tumuli d'inhumation datés des âges de bronze et de fer ont été découverts sur l'ensemble de la zone boisée. Deux sentiers de randonnée balisés par le Club Vosgien et la piste cyclable longeant le canal de la Marne au Rhin ainsi que de nombreux chemins ouverts aux cavaliers quadrillent le massif. L'allée des séquoias géants et son sentier d'interprétation ou le parc de Stephansfeld et son Arboretum feront la joie des randonneurs avides de connaissances naturelles.

■ **L'ESCALIER**
10, rue de Pfaffenhoffen
✆ 03 88 51 99 14
www.a-lescalier.com
contact@a-lescalier.com
Jardin remarquable. Jardin ouvert tous les jours sauf le lundi et le mardi de 14h à 18h du 1^er^ mai à fin-septembre. Ouvert à partir de mi-avril le dimanche uniquement de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans (ainsi que les demandeurs d'emploi et les adhérents de l'association L'Escalier). Adulte : 4 €. Enfant (de 10 à 16 ans) : 2,50 € (et étudiants). Groupes sur rendez-vous avec visite guidée. L'abonnement 10 € avec accès illimité au jardin pendant toute la sais. CB non acceptée. Visite guidée (pour les groupes sur réservation). Bar/salon de thé. Boutique.
Après avoir passé la porte, on est reçu par Michèle Schneider, la très accueillante propriétaire des lieux et c'est un tout autre monde dans lequel on entre. Michèle est la jardinière, l'inventeur, la sculptrice et peintre de ce jardin devenu un Jardin remarquable en 2007. Ici, on ne scinde pas les activités artistiques. Les différents artistes s'exposent, les visiteurs parcourent le jardin, s'y habituent et y reviennent souvent pour y goûter une cuisine saine et créative basée sur les fruits et légumes bio issus du potager. Arrêtez-vous dans cet endroit hors du temps,

c'est un véritable paradis. D'incroyables agrumes en pot, un étonnant bonsaï de ficus, des figuiers transpirant la santé, un hôtel pour insectes et des poules naines caquetant à tout va, voici ce qui vous attendra, alors que vous serez confortablement assis, rêveurs, dans le délicieux salon en plein air, faisant penser à une maison de thé japonaise.

■ **MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE**
Place du Château
Château des Hanau-Lichtenberg
✆ 03 88 51 05 15
www.brumath.shabe.free.fr
ganter.louis@wanadoo.free
Gratuit. Les bénévoles de la Société d'Histoire et d'Archéologie de Brumath et environs, en charge du lieu sont disponibles : il suffit de leur téléphoner pour convenir d'un rendez-vous sur place.
Le château érigé en 1717 par le comte Jean-René III de Hanau-Lichtenberg est aujourd'hui le lieu d'établissement de l'église protestante. Son sous-sol, aux voûtes récemment rénovées, sert d'écrin au très instructif musée archéologique, rendant hommage au passé gallo-romain de *Brocomagus*, qui est devenu par la suite Brumath. Une incroyable collection de restes romains en provenance des fouilles sur le site archéologique est présentée dans le dédale souterrain voûté du château : bijoux, fibules, urnes, sarcophage, stèles sculptées, dédicaces votives, statuettes en bronze, poteries… Parmi ces objets hors du commun, notons un vase à engobe gallo-romain du IIe siècle après J.-C., présentant une scène de chasse, un amour sculpté en demi-bosse et provenant d'un mausolée démantelé dont les roches calcaires ont été réutilisées, ainsi qu'une collection de plus de 700 pièces de monnaie datant du Ier au IIIe siècle après J.-C. La Société d'Histoire et d'Archéologie est régulièrement à l'origine de visites guidées sous le couvert sylvestre de la ville de Brumath, où se rencontrent nombre de tumuli datant des âges de fer et de bronze.

Le couvert

■ **À L'OURS BLANC**
171, avenue de Strasbourg
✆ 03 88 68 38 66
https ://oursblancbrumath.fr
Maître Restaurateur. Ouvert le mardi et le mercredi le midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 17 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Vin au verre. Menu et suggestions du jour. Terrasse.
La cuisine de l'Ours Blanc plonge ses racines dans les marchés d'antan qui fleurent bon les traditions qui nous rappellent les repas de famille chez la grand-mère. À la carte : salade de pot-au-feu (mmmh…), joues de porc braisées à la bière (comme celles de Mamama), mais aussi et surtout des cordons bleus en veux-tu en voilà ! Élaborés à partir de viande de veau de moins de 8 mois, ces délices fondants se déclinent en diverses versions fromagères : munster bien sûr, mais aussi rocamadour, maroilles, saint-nectaire… Le tout s'accompagne de pommes de terre sautées juste comme il faut. Décidément, cet Ours Blanc mérite bien qu'on se risque dans son antre, au demeurant très cosy !

■ **L'ATELIER DU BŒUF**
2, place Geoffroy Velten ✆ 03 88 37 11 53
www.latelierduboeuf.fr
l-atelier-du-boeuf@orange.fr
Ouvert du mercredi au vendredi et le dimanche le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 25 € à 45 €. Menu enfant : 11 € (-10 ans). Formule du midi : 24 € (3 plats). Vin au verre.
Ce restaurant résolument bistronomique vous accueille dans un cadre moderne et élégant. Son chef vous régale de mets élaborés à partir de produits d'exception fournis majoritairement par des agriculteurs des environs. Le concept est simplissime : vous êtes invités à sélectionner une entrée, un plat et/ou un dessert parmi les 4 choix proposés sur la carte dans chacune des catégories. Quelques suggestions de saison pour vous mettre en appétit : tataki d'espadon au quinoa et yuzu en entrée, suprême de pintade et gnocchi de butternut au chorizo pour suivre, et poire Belle-Hélène interprétée en version « profiterole » au dessert. Tout ceci s'avère absolument délicat et délicieux, d'autant plus quand cela s'accompagne d'excellents vins du coin !

■ **AU BŒUF NOIR**
2, place Geoffroy-Velten ✆ 03 88 51 12 07
www.auboeufnoir.com
nicole.goetz@wanadoo.fr
Ouvert le mardi et le mercredi de 11h30 à 14h ; du jeudi au dimanche de 11h30 à 14h et de 18h à 22h30. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 9,50 € (buffet d'entrées + plat du jour). Vin au verre. Tous les jeudi soir un plat mis en avant servi « à volonté ». Terrasse.
C'est une véritable affaire de famille : le grand-père cultive salades, légumes, fruits et herbes aromatiques, Nicole et Denis Goetz reçoivent les clients avec chaleur, et le fils est en cuisine. Le plat du jour commence avec un buffet d'entrées (crudités du potager, charcuteries locales et poisson) et le vendredi c'est plat de poisson. Les viandes sont de qualité, avec du bœuf Angus ou Simmenthal. En été, plusieurs salades composées peuvent se déguster sur l'ample terrasse ombragée. Les desserts sont bien entendu maison, d'ailleurs comme le dit Monsieur Goetz en dialecte « Ici, on fait de la cuisine ». Suivant les saisons, une salade de fruits bien appétissante trône sur glace au milieu des tartes aux fruits du verger, qui refroidissent en dégageant d'exquises odeurs, entre la crème caramel maison et le strudel dodu et doré.

■ **MAD AVEL LA CRÈPERIE**
182 A, Avenue de Strasbourg
✆ 03 88 14 04 72
Ouvert le mardi soir ; du mercredi au dimanche le midi et le soir.
Bienvenue dans le monde des pirates ! Le décor, pour le moins original, vous emporte dans les aventures des pirates bretons, et c'est magique ! Musique de pirate pour l'ambiance et déguisements à disposition pour les enfants. À la carte, vous n'aurez que l'embarras du choix : galettes de noix de Saint-Jacques *pecten maximus* s'il vous plait, et crêpes sucrées originales et magnifiquement présentées. Forcément, puisque c'est un véritable maître crêpier qui les réalise. Le tout, agrémenté d'une bolée de cidre, doux ou brut, selon votre préférence. C'est un véritable régal pour les yeux et pour les papilles. Un véritable voyage en Bretagne… À l'abordage !

Le gîte

LES GÎTES DE L'ESCALIER
10, rue de Pfaffenhoffen
✆ 03 88 51 99 14
www.a-lescalier.com
contact@a-lescalier.com

Ouvert toute l'année. De 660 € à 900 € la semaine selon saison. Nuitée 2 personnes : 110 € à 150 €. Petit déjeuner : 7 € et 13 €. Table d'hôtes sur réservation 28 € – repas japonais en 9 services pour groupes 50 €/personne. CB non acceptée. Wi-fi. Formule « zen » pour deux personnes 24h dans le pavillon japonais : nuitée, repas japonais le soir, petit déjeuner japonais, bento à midi et café ou thé gourmand avant le départ 300 €. Salon de jardin. Sauna. Animations. Boutique. Expositions d'art. Jardin remarquable.
Si vous avez décidé de poser vos valises ici, vous avez fait le bon choix. Ce lieu unique bénéficie en plus des gîtes et chambres d'hôte d'une galerie d'art, d'un atelier d'artistes (ancienne salle des machines de la menuiserie transformée en boutique de céramiques) et d'un jardin labellisé « remarquable ». Les hébergements de la maison, qui date de 1950, ont été soigneusement décorés. Le calme est le maître mot des lieux. Ici pas de télévision, mais une belle salle de bains, un coin cuisine, un lit double… Pour être encore plus détendu, faites une promenade dans le jardin. Admirez la collection d'agrumes. Allez aussi au solarium, un pavillon d'inspiration japonaise disposant d'un jardin de thé. Au repas, vous goûterez à une cuisine saine et savoureuse concoctée à partir du jardin dont les produits sont bio. Vous serez tout le temps surpris par ce que la terre et les saisons vous donnent dans votre assiette. Une véritable cure de jouvence.

Loisirs

ADVENTURE PARAMOTEUR ALSACE
Zone de loisirs de Brumath
✆ 06 20 71 87 00
www.paramoteur67.fr
paramoteur67@gmail.com
Ouvert toute l'année. Se renseigner par téléphone pour les horaires et jours d'ouverture. Baptême de l'air à partir de 105 €/20 minutes.
Le paramoteur est une sorte d'ULM (Ultra Léger Motorisé), proche parent du parapente. Plus facile à manier, il peut être utilisé par tous dès l'âge de 15 ans. L'engin se pilote du bout des doigts. Pour le décollage à pied, il suffit de courir quelques mètres avec le moteur harnaché sur le dos, une commande à gauche pour aller à gauche, une autre pour aller à droite, et pour monter, il suffit d'utiliser la poignée des gaz. La vitesse de croisière (50 km/h) permet d'admirer les paysages, et si le moteur cesse de tourner pour une quelconque raison, la voile prend le relais… Le vol plané au fil de l'air permet de toucher du doigt le rêve d'Icare ! Pierre Fritsch est l'instructeur du club du Bas-Rhin (il y a 2 autres clubs dans le Haut-Rhin). En véritable passionné, il vous propose des initiations avec un passage obligé par un simulateur de vol. Après cela, si vous vous sentez pousser des ailes, il vous faudra environ 20 séances de vol en solo bien encadrées par le moniteur additionnées de quelques heures de cours théoriques pour vous sentir tout à fait à l'aise dans les airs. L'Alsace étant l'une des régions les moins venteuses de France, cette activité confidentielle (pour le moment) peut se pratiquer en toute saison.

BRUMATH PLAGE
Plan d'eau de la Hardt
Rue du Plan-d'Eau
✆ 03 88 21 09 74
Prendre l'A4, puis sortie Brumath et c'est tout de suite à droite en entrant dans la commune.
Ouvert le week-end de 10h à 20h. Haute saison : du lundi au vendredi de 10h à 19h. Baignade surveillée de fin juin à début septembre. Stationnement gratuit pour les cyclistes. Payant 3 € par véhicule, 1 € pour les 2 roues motorisées. Sanitaires, buvette.
Les très agréables plages de sable fin sont sous surveillance de baignade de juin à septembre. Elles offrent un accès privilégié et une vue imprenable sur le magnifique plan d'eau où l'on peut se baigner et pratiquer nombre d'activités nautiques en particulier par le biais du Parc Aventure installé sur le même site. Les accros pourront y venir avec leurs planches à voile. Pour les autres, beaucoup d'autres amusements sont possibles : mini-golf, volley-ball ou tennis de table. Prenez garde, le site est formellement interdit aux chiens et il est défendu d'y allumer des barbecues. Une aire de pique-nique aménagée avec des tables et des bancs est cependant à disposition. La buvette snack est ouverte l'été. Des animations variées et des soirées thématiques sont régulièrement organisées : musique, concerts, joutes… En basse saison, on peut bien évidemment accéder tout de même au site, mais la baignade n'est alors pas surveillée.

PARC D'AVENTURES ET DE LOISIRS DE BRUMATH
Plan d'eau de la Hardt
✆ 03 88 59 36 27
www.brumath-aventure.fr
contact@brumath-aventure.fr
Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. Tarif parcours dans les arbres selon l'âge de 12 € à 22 €. Tarif de groupes. Parking gratuit – trampoline et mini golf adulte : 5 €/personne.
Le Parc d'Aventures est très bien situé au cœur d'une forêt de feuillus, tout proche d'un lac et d'une plage de sable. Le Parc d'Aventures vous propose de l'accrobranche, quel que soit l'âge ou le niveau. Sur le parcours de démonstration on vous explique les règles de sécurité puis c'est à vous de vous lancer ! Parcours bleus, rouges, bruns ou noirs vous mèneront de plus en plus haut et sur des ateliers de plus en plus difficiles à passer. Les deux tyroliennes, dont une immense de 340 mètres qui vous fera traverser le lac sont immanquables. Vous pourrez aussi vous essayer au laser aventure en extérieur, au paint ball, aux randonnées et chasses aux trésors, au geocaching, à l'elasto-trampo, au gyropode, au wakeboard… Le mini-golf vous reposera de vos émotions. On peut aussi louer canoës et bateaux à pédales ou participer à un baptême ou une initiation à la plongée avec Aqua-Passion.

Sorties

■ **MILLE BEACH** NOUVEAU
2, rue d'Oslo
✆ **06 66 71 99 60**
Ouvert tous les jours de beau temps de 11h à minuit.
Pieds dans le sable, un cocktail estival à la main, les yeux rivés sur l'écran géant qui diffuse un match de foot ou le dernier clip d'une vedette mythique…. A la nuit tombée, les néons s'allument… Vous vous croirez à Miami ! Prélassez-vous dans l'espace détente, qui offre une aire de jeux, des chichis fruités et des cigares, ainsi que des transats. Ou profitez des évènements à thèmes, avec après-midi et soirée au rythme du son mixé par leur DJ, sur un dancefloor sablé avec espace VIP. Possibilité de se restaurer sur place (une vingtaine de tables).
Le plus : beaucoup d'espace, chaises longues, petite piscine gonflable pour se rafraîchir. **Le moins :** le site n'est pas adapté pour les enfants.

Dans les environs

Bernolsheim

■ **S'BRONNE STUEBEL**
44, rue Principale
✆ **03 88 68 49 48**
Fermé dernière semaine de décembre, première semaine de janvier. Ouvert tous les jours à midi sauf samedi. Basse saison : ouvert du vendredi au dimanche le soir. Haute saison : du jeudi au dimanche le soir. Menus de 18 € à 32 €. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Formule Express : buffet à volonté + plat 9 €. Formule Illico : buffet à volonté + plat + boisson ou café 10,20 €. Formule Affaires tout compris 11,70 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.
Philippe vous reçoit dans la plus pure tradition alsacienne ici depuis 2008 avec chaleur et convivialité. Salades, charcuteries alsaciennes et de nombreuses autres douceurs vous attendent au buffet à volonté. Parmi les plats on trouve plusieurs classiques : magrets de canard et foies poêlés, bouchées à la reine, rognons de veau à l'ancienne… Des tartes flambées sont proposées le soir, dont une toute particulière au raifort, on peut faire confiance pour la qualité de ces mets typique à Philippe qui est membre de la Confrérie de la Véritable tarte flambée au feu de bois ! Traditions toujours au dessert avec le kougelhopf glacé. De façon mensuelle sont proposées des soirées à thème avec ambiance musicale, et tout au long de l'année on peut bénéficier d'événements ponctuels et conviviaux.

Bietlenheim

■ **L'ACCROCHE-CŒUR**
9, rue Principale
✆ **09 77 96 40 17**
www.chambrealsace.com
schoen.ps@gmail.com

Gîtes de France (4 épis). Chambre simple à partir de 90 € ; chambre double à partir de 105 € ; chambre triple à partir de 1 30 €. Petit déjeuner inclus. Table d'hôtes sur demande – 35 €/personne 1/4 vin inclus – Menu enfant 15 € – Brunch 20 €. Location de vélos : 10 €/jour pour un vélo adulte et 5 €/jour pour un vélo enfant. Wi-fi gratuit. Restauration.
Sylvie et Philippe vous reçoivent dans leur sympathique maison à colombages équipée de deux suites qui proposent chacune un confortable salon avec canapés, fauteuils, guéridons et bureaux. Les salles de bains sont bien agencées, munies de baignoires, douches et vasques. Les toilettes sont séparées. Le matin au petit déjeuner, Sylvie va chercher le lait frais dans une exploitation voisine et ne propose que des produits artisanaux et locaux ou bien issus du commerce équitable. Le brunch dominical est un délice et la table d'hôtes vous fera dîner selon vos envies en réservant à l'avance. Un beau jardin et une piscine ajoutent encore au bonheur de séjourner ici.

Donnenheim

■ **LA FERME PIERRE**
5, rue du Village
✆ **03 88 68 44 19**
www.lafermepierre.fr
contact@lafermepierre.fr

2 studios pour 2 personnes 260 €/semaine ; 2 appartements pour 4 personnes 460 €/semaine. Wi-fi. Salon de jardin. Location possible à la nuitée (75 € /2 personnes à 130 €/ 4 personnes) et pour le week-end (105 €/ 2 personnes à 164 €/ 4 personnes).
La Ferme Pierre vous accueille dans ses deux studios pour deux personnes ou dans l'un de ses deux appartements pour quatre personnes dans une demeure à colombages rénovée avec goût. Entièrement refaits à neuf, modernes et contemporains, le confort a été mis à l'honneur et Donnenheim est idéalement situé, au calme, à mi-chemin entre Strasbourg et l'Allemagne. La Ferme Pierre est gérée d'une main de maître par le couple Daull, propriétaire aussi du célèbre restaurant Au Pont de l'Ill à La Wantzenau. Une place de parking dans un garage fermé est disponible sur simple demande. Il est possible de louer ces gîtes seulement une nuit ou pour un week-end.

Gambsheim

La Véloroute du Rhin vous permet de rejoindre Gambsheim à bicyclette à partir de Strasbourg et de découvrir les paysages du Ried et le Rhin. Elle suit d'ailleurs les bords du fleuve depuis La Wantzenau. Vous pourrez profiter du plan d'eau, avec plage et espaces verts (baignade surveillée pendant la période estivale). Une des plus grandes passes à poissons d'Europe a été aménagée sur le Rhin et la migration des poissons n'aura plus de secret pour vous lorsque vous vous serez rendu dans l'espace visiteurs ; attardez-vous sur la Ligne des Amers, chemin artistique des confins de l'Europe en crête de digue. Le bourg souffrit beaucoup en 1945 lors de l'établissement d'une tête de pont allemande destinée à reprendre Strasbourg.

■ **ESPACES VISITEURS DE LA PASSE À POISSONS – PASSAGE 309**
Pavillon de tourisme
Ecluse du rhin
✆ 03 88 96 44 08
www.passage309.eu
info@passage309.eu
♿
Basse saison : ouvert le dimanche et les jours fériés de 14h à 17h. Haute saison : du mercredi au lundi et les jours fériés de 11h à 13h et de 14h à 17h. Ouvert le dimanche (fermé janvier, février et décembre). Audio guide 1 € (caution demandée : carte d'identité ou 50 €). Adulte : 2,50 €. Enfants de 6 à 12 ans, lycéens, étudiants : 1,50 €. Famille 7 €. Groupe à partir de 15 personnes et détenteurs carte pêche valide : 2 €/pers.
Une passe à poissons est une construction qui vise à permettre aux poissons de contourner un obstacle en théorie infranchissable, en l'occurrence le barrage de Gambsheim/Rheinau. Outre une meilleure connaissance de la faune aquatique locale et la protection des poissons migrateurs (saumon, truite de mer, lamproie), le Passage 309 offre également un véritable spectacle à ses visiteurs – notamment au mois de mai, pic de circulation aquatique – puisque ces derniers peuvent, grâce à des grandes baies vitrées, voir et entendre les vertébrés aquatiques dans leur traversée de la passe. Voire même les toucher, puisque les lieux disposent également d'un « bassin tactile » où l'on peut nourrir et caresser des poissons. Une sortie ludique qui plus est dans un cadre magnifique.

■ **À LA FORGE**
13, rue des Serruriers
✆ 03 88 96 42 62
www.restaurant-la-forge.com
la-forge@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au dimanche le midi de 11h30 à 14h30 ; du mercredi au samedi le midi de 11h30 à 14h30 et le soir de 18h30 à 23h. Menus de 30 € à 52 €. Carte : 24 € environ. Formule du midi : 14 € (plat + entrée ou dessert). Vin au verre. 17 € formule entrée + plat + dessert en soirée. Chèque Restaurant. Terrasse.
Ce restaurant se trouvait être avant la forge familiale Zinck. Chantal et Christian, les propriétaires, l'ont réaménagé en un lieu chaleureux grâce au mélange des boiseries anciennes et des touches de modernité. L'établissement se situe sur la « Route de la Matelote » et cette spécialité régionale mêlant plusieurs poissons d'eau douce est bien sûr à la carte. Un menu spécial mer propose des spécialités très diverses allant de l'aile de raie pochée au filet de dorade royale. Les amateurs de viande ne sont pas pour autant laissés de côté : ils se régaleront notamment avec le tournedos de bœuf ou encore avec le cordon bleu de veau. Les desserts sont également délicieux : tiramisu au spéculos ou encore l'île flottante et sa crème anglaise. Des fondues de poissons et fruits de mer, de gibier ou de viandes sont disponibles en fonction des arrivées. Les propriétaires sont de grands amateurs de vins, qu'ils choisissent avec soin.

■ **FLEUR DE SUREAU**
22, rue du Chemin-de-Fer
✆ 03 88 21 85 22
www.fleurdesureau.fr
Fermé les mardis et merdredis toute la journée, ainsi que les samedis après-midi. Menu unique à 51 € (menu inspiration avec deux entrées, un plat et un dessert à partir de 45 €). Carte : 36 € environ. Formule du midi : 15,50 € (menu affaires, formules entrée-plat, plat-dessert). Vin au verre. Possibilité menu enfant 8,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Louis Ciolfi, propriétaire et cuisinier, a été à bonne école avec ses parents qui tenaient La Fleur de Lys, une institution à Metz, puis il est passé à la Cadière d'Azur à Bandol, chez René Bouvarel dans le Vercors, à Londres chez Gagnaire, puis à l'Arnsbourg. Il vous propose des produits classiques mais excellents, dans des recettes et associations revisitées ou novatrices pour toujours plus de découvertes gustatives. Marie-Laure, qui vous sert en salle avec le sourire, a également un beau bagage (Le Cheval Blanc à Lembach, Le Bateau Ivre à Courchevel, La Chèvre d'Or à Eze Village) et elle vous conseillera au mieux sur le choix parmi les bon vins que compte la carte.

Hoerdt

Hoerdt est réputée pour être la capitale de l'asperge, légume introduit à la fin du XIX^{e} siècle par le pasteur Heyler. Il avait pensé que la culture de l'asperge pourrait être adaptée à la terre légère et sablonneuse de la commune. Mais la commune a bien d'autres atouts : de nombreux sentiers nature, où des tables de lecture renseignent les promeneurs sur la biodiversité et l'écosystème des paysages, entre la rivière Zorn et les rieds rhénans. L'œillet superbe, magnifique fleur rose lilas protégée, se trouve encore à quelques endroits. De belles maisons à colombages, comme l'ancien relais postal, attirent le regard. Tous les ans, Hoerdt est à la fête le jour du Mardi gras, où un cortège de chars et de groupes costumés défile dans les rues.

■ **À LA CHARRUE**
30, rue de la République
✆ 03 88 51 31 11
www.lacharrue.fr
lacharrue@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au dimanche de 11h45 à 14h ; du jeudi au dimanche de 19h à 22h. Chèque Restaurant.
Au restaurant de Hoerdt, le terroir s'invite à votre table ! Les recettes sont raffinées et les plats bien présentés. Les gourmands se régaleront de l'entrée jusqu'au dessert. L'établissement propose une belle carte des vins. Le menu à la carte évolue au fil des saisons et selon l'humeur du chef. Le week-end, en soirée, vous pourrez goûter la tarte flambée, en recette traditionnelle ou originale (au cèpe, au boudin…). Pendant la saison (d'avril à juin) les asperges sont la grande spécialité de la maison : profitez-en ! Le service est très professionnel. La décoration est typique d'une ferme alsacienne. Le plus : à midi, le menu du jour, plein d'inspiration, est proposé à prix sympa !

■ RESTAURANT BORSALINO

Sortie d'autoroute A35
195, avenue de la République
✆ 03 88 68 19 64
www.le-borsalino.com
contact@le-borsalino.com

Ouvert le lundi et le mardi de 12h à 14h et de 18h30 à 22h30 ; le jeudi de 12h à 14h et de 18h30 à 23h ; le vendredi de 12h à 14h et de 18h30 à 0h ; le samedi de 18h30 à 0h ; le dimanche de 18h à 22h. Carte : 20 € environ. Tous les midis, formules à partir de 10 €. Vente à emporter.

Ce restaurant pile à la sortie d'autoroute vers Hoerdt est très pratique lorsque l'on a très peu de temps pour manger. Vous disposerez d'un grand parking. À la carte : pizzas (aux fruits de mer, à l'américaine, la sucrée-salée…), burgers, salades (pêcheur, poulet ou encore au chèvre chaud), pâtes (foies de volaille, façon tartiflette, au poisson)… Les végétariens et intolérants au gluten seront ravis d'apprendre que certains plats leur sont dédiés. Très régulièrement sont proposées des suggestions délicieuses, exotiques, copieuses et très qualitatives à prix réduits ainsi que des vins de petits producteurs soigneusement sélectionnés. Côté dessert, vous aurez au choix des spécialités italiennes, mais aussi salade de fruits, brownie, gaufres… Le tout dans des proportions XXL ! Pour ne rien enlever, vous serez ici reçus très chaleureusement, comme des amis.

■ RESTAURANT LE PIGEONNIER

33, rue de la République
✆ 03 88 51 30 11
www.restaurantlepigeonnier.com
lepigeonnier67720@gmail.com

Ouvert le lundi ; le mardi, le mercredi et le vendredi. Ouvert le dimanche midi pendant la saison des asperges. Formule du midi : 11,50 € (3 plats). Vin au verre. Tartes flambées à emporter. Terrasse. Animations.

Idéalement situé dans le centre-ville de Hoerdt, ce petit établissement vous charmera à coup sûr avec sa décoration typiquement alsacienne : nappes en tissu vichy rouge et blanc, poutres apparentes, vénérables armoires en bois, tableaux d'antan accrochés aux murs. Ici, vous êtes invités à déguster des mets traditionnels toujours très goûteux. Fleischnaka, lewerknepfle, grumberekechele, jarret de porc braisé, cordon-bleu au munster… Possibilité de réserver pour organiser un banquet ou un barbecue d'intérieur.

■ LE VULCANO

20, rue de la République
✆ 03 88 68 10 10
www.levulcano.fr

Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h et de 18h30 à 22h ; le week-end de 18h30 à 22h. Menus, carte et suggestions. Terrasse. Vente à emporter. Animations.

Le maître-restaurateur Elias Saadi transporte avec lui un énorme bagage culinaire qui donne tout son charme au Vulcano. Né au Liban, creuset historique mariant cultures orientales et occidentales, Elias s'appuie sur son expérience personnelle et professionnelle pour créer une cuisine du monde absolument unique en son genre. Au Vulcano, vous pourrez ainsi vous régaler de tartes flambées tout aussi bien que de pizzas *italiannissimes* et de belles pièces de bœuf et de veau (au gorgonzola, à la crème de champignons), ou encore de couscous généreusement garnis. Les spécialités 100 % libanaises sont mises à l'honneur une fois par mois, mais attention : réservation indispensable car ces soirées ont toujours beaucoup de succès !

■ LE LANDHOME

23, rue de la Wantzenau
✆ 03 88 51 72 29
www.landhome.pagesperso-orange.fr
stoll.rene@wanadoo.fr

5 chambres. Chambre simple à partir de 55 € ; chambre double à partir de 66 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €.

Dorothée et René Stoll proposent leurs cinq chambres permettant de recevoir un groupe d'une douzaine de personnes dans une belle demeure remplie de fleurs au pays de l'asperge. L'une des chambres se situe dans une dépendance de l'autre côté du jardin. Elle est aménagée comme un studio, avec un petit coin cuisine. Traditionnelles et rustiques, chacune des chambres dispose néanmoins d'une identité particulière tout en vous procurant tout de suite une sensation de chaleur et de cocon grâce aux poutres apparentes et au mobilier et parquets en bois naturel. A la belle saison, le petit déjeuner pourra être pris dans le jardin sous la tonnelle formée par une vigne.

■ HIPPODROME DE STRASBOURG-HOERDT

Rue du Cheval-Noir
✆ 03 88 51 32 44
www.hippodrome-strasbourg.fr
hippo.hoerdt@free.fr
Route de Bischwiller, 1 km avant d'entrer dans Hoerdt. Autoroute : A4 (sortie Hoerdt).

Ouvert le mardi et le mercredi de 12h à 17h ; le jeudi de 16h30 à 21h ; le week-end de 11h à 19h. Le calendrier des réunions est indiqué sur le site. Entrée : 5 €. Restauration.

En une quarantaine d'années seulement, le petit hippodrome local est devenu une référence régionale, si ce n'est nationale. En effet, Hoerdt est aujourd'hui le théâtre de huit réunions nationales par an, ce qui en fait l'hippodrome le plus important de l'est de la France. Des réunions – trot, galop, obstacles – auxquelles les amateurs de « tiercé-quarté-quinté-quinté+ » peuvent assister dans le but de parier (avec modération) auprès des guichets ou simplement pour admirer le formidable spectacle depuis l'immense tribune de 10 000 places qui borde la piste. Si dans les films, les courses de chevaux sont souvent l'apanage de la bourgeoisie, à Hoerdt l'ambiance est plus détendue et familiale.

■ **FERME DOLLINGER**
39, rue de la République ✆ 03 88 51 79 20
www.ferme-dollinger.com
info@ferme-dollinger.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 8h30 à 15h ; le dimanche de 10h à 12h. Panier fermier 10 € – panier gourmand 15 € – offre du verger 9,50 €.
Située en bord de route, dans le centre-ville de Hoerdt, vous ne pouvez rater la ferme Dollinger. Il vous suffit de rentrer dans la petite cour et de pénétrer dans la boutique familiale. Ici vous trouverez des fruits et des légumes du jardin, produits par la ferme depuis cinq générations. Ses spécialités sont avant tout l'asperge (spécificité de la ville de Hoerdt), mais aussi les pommes de terre et les fraises. Mais vous trouverez des énormes patates douces, des artichauts, ou encore plusieurs variétés de courges. Il est aussi possible d'acheter des produits locaux provenant d'autres fermes comme du fromage de la ferme des Carrières, du miel de Claude Berger ou encore de la viande et de la charcuterie de la ferme du Héron Cendré. Vous pouvez réserver en ligne votre panier de la semaine (détail de sa contenance disponible sur le site Internet) puis venir le chercher quand ça vous arrange. Une chose est sûre : dans ce magasin, vous aurez beaucoup de choix et de possibilités !

■ **FERME MATHIS**
9, rue de Geudertheim ✆ 03 88 68 11 20
www.fermemathis.com
contact@fermemathis.com
Cueillette libre ouverte de juin à début septembre (hors asperges et pommes de terre). Paniers de 5 à 15 €.
Vous cherchez à consommer plus responsable et local ? Direction la ferme Mathis ! Vous y trouverez légumes frais, conserves, plats cuisinés (réalisés dans la cuisine et vendus dans le magasin de la ferme) et même des produits issus de producteurs environnants. Ici on écoute la terre et on suit le cours des saisons. N'espérez pas trouver sur les étals des tomates en hiver, par exemple. Depuis cinq générations la famille Mathis est spécialisée dans les productions maraîchères et céréalières. Sous serre, on cultive tomates, concombres, aubergines, poivrons et salades. Dans les champs : pissenlits, rhubarbes, fraises, melons, courgettes, betteraves, carottes, maïs, fenouils, céleris, citrouilles ou encore mâche. Il est aussi possible de commander son panier contenant des fruits, légumes et œufs (retrait disponible à la ferme, en gare d'Haguenau et au point relais de Mutzig). Lors de la saison des asperges (de mi-avril à juin), la structure propose de nombreux événements comme la visite des aspergeraies, des ateliers de conditionnement et même un restaurant éphémère avec asperges à volonté. Une jolie façon de consommer différemment.

■ **FERME RIEDINGER**
60, rue de la République ✆ 03 88 68 14 75
www.ferme-riedinger.com
contact@ferme-riedinger.com
Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 15h à 19h ; le vendredi de 9h à 13h et de 14h à 19h ; le samedi de 8h à 17h.
Si vous cherchez à consommer local et à rencontrer les producteurs, rendez-vous dans la ferme Riedinger. Tenue par la famille Riedinger, ils se sont spécialisés dans la culture maraîchère depuis 122 ans ! Autant dire qu'ils s'y connaissent en légumes. Ici pas d'engrais chimiques, mais du compost ou de la fumure naturelle. Vous trouverez sur les étals l'asperge locale qui fait la renommée de Hoerdt, mais aussi diverses variétés de salades, carottes, champignons, potirons, courgettes, tomates, brocolis… œufs d'araucana (une poule qui pond des œufs bleus), ou encore de la choucroute fraîche. Si vous souhaitez les retrouver dans l'agglomération de Strasbourg, ils font aussi les marchés de Schiltigheim (jeudi), du Neudorf (mardi et samedi) et de Cronenbourg (mardi et samedi).

Mommenheim

■ **ÉGLISE SAINT-MAURICE**
L'église d'origine fut construite à l'initiative des moines bénédictins de l'abbaye de Schwarzach, située tout proche de Rheinmünster en Bade-Wurtemberg. Elle était partie prenante des vastes ensembles religieux qui avaient fleuri en nombre de chaque côté du Rhin aux XI^e^ et XII^e^ siècles en réponse à la réforme clunisienne. La tour du clocher est la partie la plus ancienne. La construction de cette église débuta en 1759. Son plafond orné d'une fresque peinte par Peter Sauer, habitant de Haguenau, fut lui terminé en 1766. L'autel baroque du célèbre peintre Feurstein, qui vécut au XVIII^e^ siècle, est muni de statuettes de sainte Sophie et de saint Maurice. L'orgue de 20 jeux a été restauré en 2000. On l'avait commandé en 1853. Cette restauration fut possible uniquement grâce à de généreux dons des habitants du village et des paroissiens, à Joseph Stiehr, facteur d'orgues dont l'atelier se situe à Seltz. Pour la petite histoire, l'ensemble des tuyaux de la façade furent réquisitionnés en 1917.

■ **L'AUBERGE DU RELAIS**
8, rue du Maréchal Foch
✆ 03 88 51 57 18
www.aubergedurelais.com
Ouvert du mardi au jeudi le midi ; du vendredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 9,90 € (-8 ans). Formule du midi : 13,80 € (3 plats). Vin au verre. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.
C'est Dominique Savariat qui officie en cuisine à l'Auberge du Relais. En entrée, il vous régale, par exemple, d'une escalope de foie gras au pinot noir suivie d'un cordon bleu de Monsieur Seguin (fromage de chèvre et lard), ou d'un magret de canard caramélisé au miel. Ses salades composées et ses tartes flambées sont également appréciées par les habitués des lieux. En bonus : service attentif, chaleur du Kachelofe (poêle alsacien en faïence) en hiver et terrasse joliment végétalisée ouverte dès l'arrivée des beaux jours.

BOULANGERIE-PÂTISSERIE BERNHARD
3, rue du Général Leclerc
✆ 03 88 51 60 42
www.bernhard.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 5h à 19h ; le samedi de 5h à 17h ; le dimanche de 7h à 12h. Service traiteur. Plat à emporter : à partir de 6,50 €.

Insomniaques ou lève-tôt, sportifs matinaux et autres gourmands adeptes du petit déjeuner au lit : tous sont des habitués de la boulangerie-pâtisserie Bernhard. Ici, le savoir-faire de plusieurs générations de boulangers-pâtissiers-chocolatiers est à l'œuvre ici pour vous fournir des pains classiques ou originaux, de délicieux chocolats, des glaces maison, des gâteaux appétissants, des pâtes de fruits, des macarons, des anisbreddele sensationnels… Pour ceux qui préfèrent le salé, la maison propose de succulents pâtés en croûte, bretzels ou mauricettes, kougelhopfs salés et autres pains surprises pour les réceptions… Un petit salon invite à faire une pause pour se délecter des délices du jour. En bonus, rayon traiteur, la cave à vins et l'épicerie font le bonheur des épicuriens de tous poils.

Weyersheim

Celtes, Romains et Mérovingiens se sont succédé sur le site. Des vestiges de l'époque gallo-romaine sont encore visibles sur le chemin rural qui relie Weyersheim à Herrlisheim le long de la Zorn. « Weyersheim » est formé des termes germaniques « Wir » (fossé) et « Heim » (habitation). Ce qui signifierait « le village du fossé » en référence au fossé qui entourait le château. Le village connut de nombreux bouleversements. En 1525, les villageois prirent une part active à la guerre des Paysans. Incendié et pillé durant la guerre des évêques en 1592, Weyersheim connut en suite les vicissitudes de la guerre de Trente Ans. Le village se repeupla et fut reconstruit, avec l'argile du « Lemebarig », une ancienne carrière située entre Weyersheim et Kurtzenhouse. La Maison Archaïque, la plus ancienne maison du village, date de 1621. La grande vague de reconstruction commença lors de la décennie 1670. De cette époque datent de nombreuses maisons à pans de bois, dont les deux maisons de la Dîme.

■ MAISON ARCHAÏQUE S'KLEENDERFEL

11, Rue du Petit Village
✆ 03 88 51 39 46
www.weyersheim.fr

Visites lors d'évènements ou sur contact auprès de l'association.

La Maison Archaïque est la plus ancienne maison de Weyersheim et, dit-on, la plus ancienne maison rurale du Ried Nord. Ses colombages datent du XV^e^ siècle. Pans de bois longs, poteaux corniers d'un seul tenant du sol au toit, et pierre d'angle en grès la composent ce qui lui donne beaucoup de points de comparaison avec les constructions romaines. Au début du XVIII^e^ siècle, la maison fut occupée par le tisserand Jean-Jacques Gremminger, ce qui explique la présence d'un métier à tisser. L'Association de Promotion et de Sauvegarde du Patrimoine de Weyersheim, S' Kleenderfel, impulsa le rachat de cette maison par la mairie en 1988 afin de lui éviter la démolition. Depuis, elle organise diverses manifestations : journée portes ouvertes en août, journées du patrimoine en septembre, chemin de Noël en décembre, ainsi que diverses animations tout au long de l'année, comme la démonstrations des métiers anciens : battage du blé, fabrication des nouilles, tissage, vannerie, sculpture sur bois, exposition de peinture, etc.

■ AUBERGE DU PONT DE LA ZORN

2, rue de la République
✆ 03 88 51 36 87
www.pontdelazorn.fr
auberge@pontdelazorn.fr

Maître Restaurateur. Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le soir ; le dimanche midi et soir. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Jardin. Terrasse. Grand parking.

Cette sympathique maison à colombages construite au XVIII^e^ siècle héberge la chaleureuse auberge du Pont de la Zorn. L'ambiance conviviale créée par l'ambiance brocante de la salle est décuplée quand fonctionne le four à feu de bois à l'intérieur duquel est réalisée la cuisson des tartes flambées qui, à en croire les amateurs, sont divines. Quand arrive la saison hivernale, les plats de circonstance toujours très appréciés : foie gras maison, boudin noir aux châtaignes et pommes, magret de canard aux fruits d'hiver, queue de bœuf mijotée au pinot noir, gibier qui embaume toute la salle. En toute saison, la carte propose une ribambelle de plats typiquement alsaciens notamment la choucroute et le fameux waedele (jambonneau de porc) braisé au miel. Pensez à réserver car la salle n'est pas très grande et la maison a beaucoup de succès !

■ LA TÊTE DANS LES ÉTOILES

18, rue des Étoiles
Lucienne et Germain Rudolf
✆ 03 88 68 14 94

Gîtes de France. Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double 75 €. Petit déjeuner inclus. Wi-fi.

Maison à colombages du XVIII^e^ siècle, incroyable jardin, cinq chambres de haut standing tout confort, joli mobilier tout en bois : Lucienne et sa famille vous souhaitent la bienvenue dans leur petit coin de paradis niché au sein de la plaine du Ried bordé par la Zorn. Vous apprécierez de prendre votre petit déjeuner et vous prélasser dans le beau jardin. Vous profiterez également des vélos mis gracieusement à votre disposition pour partir en quête de découvertes insolites au gré des pistes cyclables… La table d'hôtes est également tout à fait recommandable.

L'OUTRE-FORÊT

La région appelée Outre-Forêt est délimitée au Sud par la forêt de Haguenau, au Nord par la forêt du Bienwald, par les Vosges du Nord à l'Ouest et le Rhin à l'Est. Paysage de petites collines et de forêts profondes, elle est longtemps restée à l'écart des grands axes jusqu'à ce que train et voiture permettent une communication rapide. Sans doute est-ce pourquoi les autochtones ont conservé une forte personnalité et un dialecte particulier, c'est la seule aire où l'on parle le francique méridional en Alsace. Les habitants ont préservé l'authenticité de leurs demeures, de leurs coutumes. C'est une région étonnante, à parcourir pour retrouver les traces de l'histoire, ou pour découvrir le premier gisement de pétrole en Europe de Pechelbronn et les ouvrages de la ligne Maginot.

WISSEMBOURG ★

Au pied du Parc Naturel des Vosges du Nord se dresse fièrement la coquette cité de Wissembourg. Ville d'histoire au charme pittoresque, elle a de multiples trésors à livrer au visiteur ! Fière de son architecture, Wissembourg offre aux promeneurs différents lieux de flânerie ou de visite marqués par les siècles passés. L'histoire de l'ancienne cité romane remonte à l'an 650 environ, quand des moines bénédictins fondèrent une abbaye sur une petite île de la Lauter. Pépin le Bref accorda à ceux-ci un important patrimoine qui contribua au rayonnement exceptionnel de l'abbaye. C'est ici que vécut en exil le souverain détrôné de Pologne, Stanislas Leszczynski, avant qu'en 1725 sa fille Marie n'épouse le roi de France Louis XV. Ce mariage bouleversa le destin de Stanislas qui reçut du monarque le duché de Nancy. On peut flâner dans le quartier ancien du Bruch pour ses maisons à colombages des XVI^{e} et XVII^{e} siècles, longer les remparts du XVIII^{e} siècle percés de plusieurs portes pour se diriger vers l'église Saints-Pierre-et-Paul, le palais Stanislas érigé au XVII^{e} siècle, la grange aux Dîmes, la maison du Sel, celle de l'ami Fritz… Tous témoignent de la richesse de l'histoire de Wissembourg qui est aussi la ville des mystères de Noël avec parmi tant d'autres la fameuse légende de Hans Trapp : un personnage effrayant qui semait la terreur chez les enfants au moment de Noël. Sachez également que Wissembourg fait partie des « 100 plus beaux détours de France », label décerné aux petites communes qui ont su préserver un cadre de vie agréable et qui bénéficient d'un patrimoine exceptionnel.

Points d'intérêt

■ **ABBATIALE SAINTS-PIERRE-ET-PAUL** ★
Avenue de la Sous-Préfecture
✆ 03 88 94 16 31
cpstbenoit@gmail.com
Basse saison : ouvert de 13h30 à 16h30. Haute saison : de 9h à 18h. Sauf pendant les offices. Gratuit. Visite guidée (pour groupes avec l'office de tourisme, 70 € par groupe jusqu'à 50 personnes).
L'abbatiale est l'un des plus importants édifices religieux d'Alsace et un monument phare pour la ville de Wissembourg. Fondée vers 660 par des nobles austrasiens sur l'île de la Lauter, une charte apocryphe attribue cette création au roi Dagobert. De l'église romane terminée sous l'abbé Samuel en 1074, il ne reste aujourd'hui que le clocher et un vitrail représentant la tête du Christ conservé au musée de l'Œuvre Notre-Dame/Strasbourg. L'abbatiale actuelle date de la fin du XIII^{e} siècle. Le vitrail représentant en son centre une Vierge à l'enfant est la plus ancienne rose d'Alsace. De nouveaux remaniements ont eu lieu entre 1250 et 1325. Malgré les destructions, de belles sculptures ont été conservées : la Vierge à l'Enfant, le roi Dagobert, un chevalier ainsi qu'un saint-sépulcre de style flamboyant. Des peintures murales datant du XIV^{e} siècle ont été mises à jour : un saint Christophe impressionnant et une fresque de bandes horizontales, dont la partie supérieure représente le Christ et les Apôtres. L'Abbatiale abrite également un très bel orgue Dubois, ainsi qu'un magnifique lustre.

Le couvert

■ **RESTAURANT BELLE-VUE**
Altenstadt
1, rue Principale
✆ 03 88 94 02 30
www.bellevue-wiss.fr
contact@bellevue-wiss.fr
Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 48 €. Formule du midi (mercredi, jeudi, vendredi) : 12 € (entrée + plat). Chèque Restaurant. Terrasse.
On s'attable au restaurant Belle-Vue selon l'humeur du moment : d'un côté il y a la brasserie cool, de l'autre la rôtisserie chic, sans oublier la jolie terrasse généreusement tapissée de vigne vierge et de glycine ! On vient à la brasserie essentiellement pour la formule du midi, avec une entrée ou un potage, et un plat : escalope de veau, potée lorraine, paupiettes de volaille à la crème, steak grillé et gratin dauphinois… La carte de la rôtisserie est plus élaborée, on peut ainsi savourer au fil des saisons des cuisses de grenouille fraîches à l'ail et au persil, un filet de sandre « Vieux Strasbourg » au foie gras d'oie, des médaillons de veau aux champignons, des noisettes d'agneau à la provençale ainsi que diverses grillades selon l'arrivage du marché. L'accueil est sympathique et le cadre s'avère charmant à tout point de vue !

■ **RESTAURANT DE L'ANGE**
2, rue de la République ✆ 03 88 94 12 11
www.restaurant-ange.com
info@restaurant-ange.com
Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 33 € à 48 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10 €. Vin au verre. Terrasse.
L'ange immanquable de l'enseigne est entouré en toute poésie d'une glycine indomptable mais charmante, et la Lauter, petite rivière, coule tranquillement à côté de ce très joli endroit. Le chef Pierre Ludwig vous propose des plats alsaciens et pleins de saveurs : escargots au vin rouge et dampfnudles aux cèpes, foies gras de canard poêlés et choucroute au miel, filets de biche sauce au cassis… Pour le dessert, les crumbles glacés aux fruits frais de saison sont un délice, à moins que vous ne préfériez vous laisser séduire par les wunferdfitzle aux fruits de saison et glace vanille, ces petits beignets que l'on peut nommer en traduction française « merveilles ». Le petit plus ? La choucroute est ici fabriquée de façon artisanale, sur place et en toute saison.

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT AU MOULIN DE LA WALK**
2, rue de la Walck ✆ 03 88 94 06 44
www.moulin-walk.com
info@moulin-walk.com

Logis (3 cheminées). 25 chambres. Chambre simple à partir de 72 € ; chambre double de 83 € à 89 € ; chambre triple à partir de 107 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking inclus. Soirée étape 90 à 110 €. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (carte 40 € environ). Tv satellite. Des vélos peuvent être loués à proximité.
Hôtel familial depuis 1949, ici trois générations de la famille Schmidt se sont succédé. L'établissement baigne dans un cadre champêtre, un peu à l'écart de la ville. Vous pourrez admirer les vestiges d'un vieux moulin, le calme relaxant d'une rivière coulant à proximité (la Lauter) tout en étant plongé dans cet écrin de verdure. À deux pas de l'hôtel, des pistes cyclables et des chemins de randonnée permettent de découvrir Wissembourg et ses alentours. L'hôtel met à disposition deux types de chambres, situées dans deux bâtiments distincts. Vous aurez le choix entre une décoration boisée ou l'autre plus contemporaine. Certaines chambres disposent d'une terrasse. Côté équipement : couettes, lit double ou lits jumeaux, télévision à écran plat, sèche-cheveux sont à votre disposition. Le petit déjeuner servi en salle est copieux : confitures maison, charcuterie, fromage, viennoiseries… Pour le midi et le soir, vous pourrez manger sous la véranda : le quasi de veau cuit à basse température avec morilles à la crème et spätzle maison ou encore la truite du vivier au bleu. Une touche sucrée met un point d'honneur au repas avec le biscuit mi-cuit au chocolat.

■ **HÔTEL WEISS**
23, avenue de la Gare
1 rue Vauban ✆ 03 88 94 13 67
www.hotel-weiss.biz
info@hotel-weiss.biz

Ouvert toute l'année. Digicode pour arrivée tardive. 17 chambres. Chambre simple 48 € ; chambre double de 55 € à 65 € ; chambre triple 70 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wi-fi gratuit. Restauration. Parking privatif. Garage auto, moto, vélo. Location de bicyclettes : 5 €/jour.
La situation, la qualité de l'accueil et le rapport qualité/prix de cet établissement en font un lieu idéal pour les petits budgets qui ne veulent pas rogner sur la qualité. Les chambres sont grandes et très lumineuses. La proximité de la gare offre de nombreuses possibilités sans pour autant nuire au calme des nuits passées ici. Vous pourrez sans souci laisser votre voiture dans le garage mis à disposition par l'hôtel qui est à à peine cinq minutes à pied en longeant la rivière Lauter du centre-ville de la charmante Wissembourg. Une multitude d'offres de visites touristiques sont proposées et expliquées par le personnel de l'hôtel ou par l'office de tourisme.



© ©215 / ADOBE STOCK

Wissembourg.

Sorties

CAFÉ LA PÉPINIÈRE
3-4, rue du Marché-aux-Poissons
✆ 03 88 54 27 89
Ouvert tous les jours de 9h à 18h. Terrasse.
L'agréable terrasse, donnant sur l'abbatiale, la maison du Sel et le quai de la Lauter est le lieu rêvé pour déguster un café macchiato ou se laisser conquérir par un choux-cygne à la crème, une délicieuse glace maison, des breddele brillants et dodus, ou alors profiter du déjeuner pour commander une bonne salade, une quiche ou une bouchée à la reine. Ici l'ambiance est très agréable et on ne voit pas le temps passer alors surtout profitez d'une vraie pause conviviale sans regarder votre montre ou votre téléphone !

Emplettes

LA BOÎTE À BISCUITS
40, rue Nationale ✆ 03 88 94 00 50
boite-a-biscuits@hotmail.com
Ouvert du mardi au dimanche de 9h30 à 19h. En saison, ouvert lundi après midi.
La boîte… l'écrin devrait-on plutôt dire tant les propositions sont alléchantes, belles, merveilleuses ! Cette minuscule mais néanmoins accueillante boutique déborde de délices atypiques et incroyables : des confitures aux parfums surprenants, telles que l'incroyable marmelade d'oranges au gingembre et celle, plus insolite encore, de carottes au whisky. Goûtez aussi à la fraise au poivre vert qui enchante les papilles, entre piquant et sucre fruité. La confiture de marron tout bonnement divine et la framboise, toute simple, donne l'impression de se plonger dans un panier rempli à ras bord de fruits frais ! Vous trouverez également ici des chutneys pour accommoder vos terrines et foies gras de canard ou d'oie. Ces mets sont d'ailleurs également vendus ici. Les confitures de vieux garçon et les liqueurs dont le choix donne le tournis, qu'elles soient à base de châtaignes, de coing ou de pêches de vigne, valent également le détour. Évidemment, de nombreuses et superbes boîtes à gâteaux déjà débordantes ou à remplir selon vos envies de sablés, de macarons, de truffes ou de meringues sont disponibles.

BRETZEL AIRLINES NOUVEAU
12, place de la république
✆ 03 89 23 49 35 – www.bretzelairlines.com
Ouvert le lundi de 14h à 18h30 ; du mardi au dimanche de 10h à 12h15 et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche. Livraison possible.
Pas moins de 36 modèles de tee-shirts pour hommes, 28 pour femmes, des mugs, des casquettes et autres goodies… Voilà tout ce que vous pourrez trouver chez Bretzel Airlines. Le tout évidemment avec la touche 100 % alsacienne et originale qu'on connaît à la marque. Ici, les produits sont tous floqués avec des bretzels, des proverbes alsaciens ou bien des jeux de mots… Vous trouverez forcément un produit qui fera mouche. Après Strasbourg et Colmar, la marque a donc décidé de s'installer à Wissembourg. Si vous ne pouvez pas vous déplacer directement à la boutique, il est possible de commander via le site Internet et d'être livré chez vous.

O BON SAVON
1, place du Marché-aux-Choux
✆ 03 88 94 83 40
Ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 10h à 18h. Coin épicerie : sels du monde, moutardes, confitures.
Le magasin Ô Bon Savon, partenaire de la prestigieuse Maison du savon de Marseille, vous transporte dès la porte d'entrée passée dans un univers de senteurs incroyables. Plus de 250 sortes de savons différentes, en parfums et en compositions, vous seront proposées, pour offrir ou pour vous faire un petit plaisir égoïste mais tellement appréciable. Le plus difficile ici sera de choisir lequel, ou lesquels, prendre. N'ayez pas peur, vous pourrez aussi offrir des savons à vos amis, aucun risque qu'ils puissent mal le prendre tant le déballage du cadeau leur apportera un plaisir olfactif.

Autre adresse : Autres boutiques à Colmar et Hagueneau.

PATISSERIE REBERT
7, place du Marché-aux-Choux
✆ 03 88 94 01 66
https ://patisserie-rebert.fr
patisserie@rebert.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 7h30 à 18h30 ; le samedi de 7h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 8h à 18h. Ouvert le dimanche.
La pâtisserie Rebert, c'est une institution en Alsace ! Forêt-noire, tartelettes aux framboises, macrons, éclairs au café… Ici il y en a pour tous les goûts et les gourmands ne seront jamais en reste. En plus, il faut savoir que Daniel Rebert, le propriétaire, est un as dans son domaine. Il fait partie des étoiles d'Alsace et est classé parmi les 100 meilleurs pâtissiers de France. Eh oui, rien que ça. A l'intérieur de la pâtisserie, ou sur la grande terrasse, vous pourrez profiter de toutes ses gourmandises, sucrées pour la plupart, mais quelques productions salées sont également réalisées.

AU P'TIT KOUGELHOPF
20, rue Nationale
✆ 03 88 94 00 56
Ouvert du mercredi au dimanche de 7h à 18h. Salon de thé de 8h à 18h. Terrasse.
Cette magnifique échoppe dont la vitrine donne déjà envie et qui, lorsqu'on y entre, éblouit par ses voûtes majestueuses, vous permet d'enfin goûter à la vraie tradition pâtissière. Ici on ne trouve que des ingrédients frais et de qualité soigneusement sélectionnés et toutes les préparations sont réalisées dans la plus pure tradition. Sur place ou à emporter, profitez bien sûr du traditionnel kouglof, mais n'hésitez pas à vous laisser tenter par la tarte au citron meringuée, les paris-brest, les pâtisseries au chocolat blanc ou noir, ou encore par une autre des propositions toutes plus alléchantes les unes que les autres que vous trouverez au P'tit Kougelhopf.

Dans les environs

Cleebourg

Avant que ne survienne la crise du phylloxéra au XIXe siècle, le vignoble alsacien ne s'interrompait pas comme aujourd'hui entre Wissembourg et Marlenheim. La vigne est cultivée dans la région de Cleebourg depuis le VIIIe siècle, et ses vins ont belle réputation aujourd'hui encore. Nous sommes tout à côté du Palatinat allemand, et il est amusant lorsque l'on se promène dans les coteaux du vignoble près de la frontière, de rencontrer parfois un panneau d'interdiction de passer presque effacé, pour raison de douane. Le village de Cleebourg est charmant, on peut y admirer de ravissantes maisons de vignerons, l'église Saint-Blaise et la maison du bailli et des promenades entre collines et vallons démarrent dès la sortie du village.

■ **CHEZ CHRISTINE**
21, rue Principale ✆ 03 88 94 54 09
www.gitechristine67.fr
gitechristine67@orange.fr

3 chambres. Chambre double : 72 € / nuit. Petit déjeuner inclus. Salon de jardin, lave-vaisselle. Accueil des motards, garage, coin atelier.

Au cœur de ce charmant village viticole, au beau milieu du Parc Naturel Régional des Vosges du Nord, Christine Strasser vous installe dans l'une de ses trois chambres confortables et de haut standing (lits de 160 cm de large) dans l'une des ailes indépendantes de sa maison à colombages. La décoration est sobre et les espaces vastes. Tout ici est fonctionnel et accueillant : la cage d'escalier pour accéder aux chambres, les sanitaires, les chambres et le coin séjour où l'on prend le petit déjeuner. Son conjoint, Patrice, a lui-même remis au goût du jour la grange. Vous profiterez de l'accès à une grande terrasse que chaque chambre possède, avec une vue imprenable sur les vergers tout proches, et du mobilier de jardin pour y boire un verre en toute quiétude. Pour les séjours un peu plus longs qu'une brève nuit, vous apprécierez le coin cuisine équipée, avec four, congélateur, lave-vaisselle, batterie complète d'ustensiles et jolie vaisselle alsacienne. Christine et Patrice sont très attentionnés et ils connaissent tous les bon plans du coin pour partir explorer les lieux, aller dîner, boire un verre, faire une visite… Motards tous les deux, ils reçoivent avec plaisir leurs hôtes en deux-roues : ils ont même tout le nécessaire pour travailler sur vos engins et sont de fins connaisseurs de la mécanique.

■ **M. ET MME KLEIN**
56, rue Principale ✆ 03 88 94 50 95
http://cleebourg.chez.com
annejp.klein@laposte.net
Centre du village.

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 4 chambres (dont 2 familiales). Chambre double 55 € ; chambre triple 81 €. Demi-pension sur demande. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Parking fermé. CB non acceptée. Restauration (restauration le soir sur réservation). Tv satellite.

Aménagé dans une adorable maison à colombage qui offre un reflet typique de l'architecture alsacienne des XVIIe et XVIIIe siècles, ce gîte est situé au centre du village viticole de Cleebourg. Anne et Jean-Paul Klein accueillent chaleureusement leurs hôtes en demi-pension. Dans les chambres, en rez-de-chaussée, le mobilier joue à fond la carte alsacienne et chacune dispose de sa salle de bains. La cour intérieure est joliment aménagée avec une tonnelle bien agréable dès les premiers rayons de soleil : un salon de jardin est mis à disposition. Pour le petit déjeuner, Anne propose de la charcuterie et des fromages de la région, des œufs, des confitures maison, et bien évidemment le fameux kougelhopf, mais aussi un délicieux streusel ou une belle couronne nattée et dorée : c'est selon les jours ! À la table d'hôte, rien que des spécialités régionales : choucroute, coq au riesling, kassler en croûte, baeckaofe ou fleischknepfles. Pour déguster ces délices, on s'attable confortablement dans une petite salle à manger toute de boiseries tapissée.

■ **CAVE COOPÉRATIVE VINICOLE DE CLEEBOURG**
Route du Vin
✆ 03 88 94 50 33
www.cave-cleebourg.com
info@cave-cleebourg.com

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. Boutique en ligne. Tarifs dégustation pour les groupes (sur réservation) : à partir de 6,90 €/personne. Diaporama. Animations. Parking gratuit.

L'activité foisonnante de la Cave Vinicole de Cleebourg est maintenant reconnue de tous. Néanmoins, cela n'allait pas de soi à la naissance en 1946 de l'association de viticulteurs courageux, qui mirent en commun leurs économies afin de redynamiser le secteur viticole dans leurs communes. Cette association fut gagnante et grâce à Frédéric Orth, à la direction depuis maintenant une vingtaine d'années, et du maître de chai Richard Juncker, nombre de vins de grande qualité sortent chaque année de ces terres majoritairement argilo-limoneuses et argilo-marneuses des 196,55 ha de vignes propriété de 169 coopérateurs. Depuis 1988, la cave a nommé dix lieux-dits, « terroirs à haut potentiel ». La coopérative est à l'origine d'un d'œnotourisme fleurissant, avec entre autres promenades viniques et parcours des saveurs.

Drachenbronn

■ **FERME AUBERGE DU MOULIN DES 7 FONTAINES**
Sur la D 77 entre Lobsann et Drachenbronn
✆ 03 88 94 50 90
www.auberge7fontaines.com
contact@auberge7fontaines.com

Fermé le lundi et le jeudi. Certaines spécialités servies sur commande uniquement. Carte : 20 € environ. 5 Chambres d'hôte (à partir de 68 € pour 2 personnes – Lit supplémentaire 20 € – Table d'hôte soir 20 €). Banquets, séminaires. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Gites de France – « Bienvenue à la ferme ». Jardin. Terrasse. Visite ferme possible.

Cette ferme auberge est la plus ancienne de toutes celles du Bas-Rhin. Un magnifique escalier en bois conduit aux chambres, sous l'œil inquisiteur des lapins dans leurs clapiers. Pour les amoureux des produits fermiers, c'est bien sûr ici qu'il faut aller. L'ancien moulin dans laquelle cette auberge construite en 1772, est en réalité une vaste maison à colombages d'une exploitation agricole familiale depuis plusieurs générations. Les productions faites ici sont utilisées pour construire une carte variée avec des plats très qualitatifs : omelette au jambon ou aux fines herbes, escalope de veau aux cèpes, fleischknepfle avec pâtes faits main (sur commande), confit de canard-pommes rissolées et autres tentations bien alléchantes. Autres mets sur commande : pot-au-feu à l'alsacienne, choucroute, baeckeoffe et gigot de biche de la région sont proposés. Le samedi soir, c'est tartes flambées ! Vous vous délecterez des produits sains dans un environnement de rêve, tel est le leitmotiv de l'auberge des 7 fontaines ! Si vous souhaitiez y séjourner un peu plus longtemps, n'hésitez pas à demander les chambres d'hôtes installées dans le vieux moulin.

Hunspach

■ **LE FORT DE SCHŒNENBOURG** ★★
Rue du Commandant-Reynier
✆ 03 88 80 96 19
www.lignemaginot.com
infos@lignemaginot.com

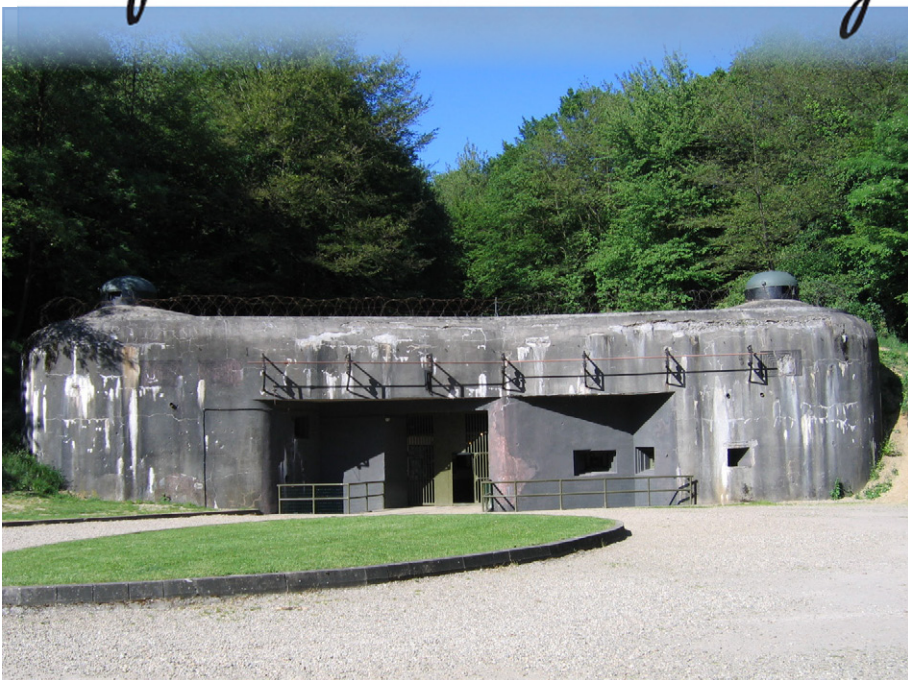
Le Fort est ouvert tous les jours de l'année pour les groupes annoncés. Pour les touristes individuels, ouverture du 1er avril au 4 novembre du lundi au samedi : caisse ouverte de 14h à 16h dimanche et jours fériés de 9h30 à 11h et de 14h à 16h. Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h ; le samedi de 8h30 à 12h. Horaire à vérifier. Compter environ 2h pour la visite. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 5 €. Label Tourisme & Handicap. Le fort est accessible aux personnes handicapées sur 90% du circuit de visite grâce à un ascenseur. Attention : la totalité du parcours de visite n'est peut-être pas à la portée de toutes les personnes à mobilité réduite. Visite guidée (pour visiteurs individuels pendant les vacances de Noël). Prévoyez des chaussures confortables et des vêtements chauds, la température constante est de 13 °C.
C'est le plus important ouvrage d'artillerie de la ligne Maginot visitable en Alsace : près de 3 km de galeries, à une profondeur moyenne de 22 mètres sous la surface du sol reliant 6 blocs dispersés sur plusieurs hectares et comprenant cuisine, usine de production électrique, centrale de filtrage de l'air, caserne, infirmerie, poste de commandement, bloc de combat avec tourelle équipée de canons. Le fort de Schoenenbourg a été particulièrement combattif pendant la Seconde Guerre mondiale et ne s'est rendu que le 1er juillet 1940, soit 6 jours après l'Armistice. Le site est parfaitement entretenu grâce au dynamisme de l'Association des amis de la Ligne Maginot d'Alsace, dont l'activité a d'ailleurs été saluée par de nombreuses récompenses. La visite du site intéressera tout le monde, petits et grands, passionnés d'histoire et férus d'architecture. Plusieurs expositions illustrent le circuit long de 3 km. Un parcours pédestre extérieur doté de panneaux explicatifs et d'une table d'orientation permet de découvrir les casemates et les tourelles dans un panorama magnifique.
◗ **Le plus :** pour les personnes handicapées, le parcours est pratiquement entièrement accessible.

■ **RESTAURANT CHEZ MASSIMO**
4, rue du Commandant-Reynier
✆ 03 88 80 42 32
www.maison-ungerer.com
chezmassimo@hotmail.fr
Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le mardi et du vendredi au dimanche le soir. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 8,50 € (entrée + plat – entrée+plat+dessert 11,50 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Situé en plein cœur de la forêt, et à deux pas du Fort de Schoenenbourg, ce restaurant porte haut les couleurs italiennes… À l'auberge de Massimo, vous pourrez déguster les célèbres antipasti comme les tortellinis farcis au saumon sauce crustacé. Mais aussi une côte de veau rôtie au four avec ses pommes de terre grenailles aux aromates ou des pizzas. La carte des vins vous emmènera à la découverte des différentes régions italiennes. Toutefois, les vins français ne sont pas pour autant oubliés. Et si vous hésitez, laissez-vous guider par Tiziana, la responsable de salle et bras droit de Massimo, car ses suggestions sont avisées. L'accueil est chaleureux et les plats de qualité
◗ **Le plus :** vous pouvez privatiser le restaurant et sa terrasse avec l'accès à la piscine. Que du bonheur !

■ **GÎTE BILLMANN**
7, rue de l'Ange ✆ 6 98 90 32 25
www.gite-billmann.fr
contact@gite-billmann.fr

Gîtes de France (3 épis). 3 chambres. Chambre double de 62 € à 68 €. Petit déjeuner inclus. Pour 4 personnes (80 m², 2 chambres). De 280 € à 410 € la semaine selon saison. 1 gîte comprenant 2 chambres (4 personnes) de 320 à 410 €/semaine. Le week end : 220 €. Taxe de séjour et nettoyage de fin de séjour (45 €) en sus. Jeux pour enfants. Chiens admis : 3 € / jour. Wi-fi. Salon de jardin. Parking.
Situé dans l'un des plus beaux villages de France, le gîte Billmann offre un refuge confortable pour se poser et visiter la région. Très bien situé : près du vignoble nord-alsacien et sur le site de la ligne Maginot, il offre de nombreuses possibilités de visites. Les propriétaires de cette charmante ferme à colombages du XVIIIe siècle vous accueilleront avec plaisir. La décoration est typiquement alsacienne : poutres apparentes, tissus traditionnels… Cet ancien fournil familial a été réaménagé en gîte de 80 m². Il est possible de le louer à la semaine ou le week-end. Vous pouvez aussi choisir de louer une chambre d'hôtes (jusqu'à 5 personnes). Le matin, le petit-déjeuner est servi dans la salle à manger. D'origine autrichienne, Sabine vous fera découvrir des mets de son pays, avec une touche alsacienne bien sûr !
◗ **Le plus :** draps, serviettes et chauffage inclus.

Le fort de Schœnenbourg



**Verrouillant énergiquement l'Alsace du nord,
Le fort de Schoenenbourg est l'ouvrage
qui a subi les bombardements les plus violents
et qui est resté invaincu jusqu'à l'Armistice.**

**Classé intégralement à l'inventaire supplémentaire
des monuments historiques, le fort est équipé
de tous ses équipements d'origine.**

**L'équipage ne déposa les armes que le 1er juillet 1940,
sur ordre formel du Haut-Commandement français,
soit six jours après l'armistice.**

---

pour en savoir plus :
www.lignemaginot.com
Tél. 03 88 80 96 19



AU CERF
5, rue de la Gare ✆ 03 88 80 41 59
www.aucerf.fr
restaucerf@hotmail.fr

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 8,50 €. Vin au verre. Menu touristique : 18,90 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Climatisation.

Niché au sein d'un des plus beaux villages de France, ce restaurant, à la décoration typique, vaut le détour. Ici, vous serez immergé dans l'ambiance alsacienne avec sa maison de style rustique et sa cuisine traditionnelle. Ses savoureuses tartes à l'oignon, ses différentes choucroutes, et ses plats mijotés. Pour déjeuner sur le pouce ou si l'on a peu d'appétit, des bouchées à la reine ou de belles salades composées sont également proposées. Ou si vous préférez un plat plus original, tenter la tartine végétarienne. Côté desserts, les tartes maison avec des fruits frais de saison sont un régal. Doris Esch-Jaeger, avec sa joie de vivre et son hospitalité légendaire, vous conseillera au mieux et vous fera partager son amour pour l'Alsace. Le rapport qualité/prix est imbattable et l'on peut se faire plaisir sans le regretter.

Le plus : une vraie winstub.

MAISON UNGERER
3, route de Hoffen ✆ 03 88 80 59 39
www.maison-ungerer.com
maison-ungerer@wanadoo.fr

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 6 gîtes et 3 chambres d'hôtes (de 2 à 6 personnes avec une capacité totale de 35 lits). Draps fournis. De 295 € à 530 € la semaine selon saison. Chambre d'hôtes 65 € pour 2 personnes, petit déjeuner inclus. Chèque Vacances. 1 gîte et une chambre d'hôtes accessibles aux fauteuils roulants. Animaux acceptés (5 € par jour). Wi-fi gratuit. Fer et table à repasser, kit bébé à disposition (chaise haute, baignoire, lit). Vente (produits du terroir vins, miel, confitures, poteries). Salon de jardin. Tv satellite. Parking.

Classés 2 ou 3-épis par les Gîtes de France. Ces chambres d'hôtes et ces gites sont décorés et agencés avec style. Dès votre arrivée, vous pourrez admirer l'une des plus grandes cours de ferme, typiques des villages alsaciens. Grâce à la capacité d'accueil surprenante de cet établissement, vous pourrez y organiser tous types d'événements. Une à deux chambres par gîte, un séjour-cuisine, salle de bains, toilettes. Une bibliothèque et une lingerie communes sont à disposition. Pour les longs séjours, vous pourrez ainsi cuisiner vous-même vos plats. Dans l'agréable jardin, propice à la détente, il y a de nombreux aménagements pour les enfants. Un parking et la proximité d'un court de tennis complètent la prestation. Ne partez pas sans avoir fait un tour à la boutique, histoire de ramener des produits du terroir.

Le plus : Vous êtes reçu par les responsables de l'office du tourisme. Ce qui vous laisse une amplitude d'heure d'arrivée non négligeable. De plus, vous pourrez bénéficier de leurs conseils pour visiter la région.

PÂTISSERIE SALON DE THÉ FISCHER
52, rue Principale
✆ 03 88 80 42 36

Ouvert du lundi au vendredi de 5h à 12h30 et de 15h à 18h30 ; le samedi de 6h à 12h30 et de 14h à 17h. Boutique.

Une petite faim vous tiraille alors que vous visitez et flânez dans les jolies rues aux maisons à colombages et aux crépis colorés de Hunspach ? Le salon de thé Fischer est tout indiqué pour faire une pause. L'établissement peut accueillir une vingtaine de personnes. Cafés, thés, boissons froides, pâtisseries savoureuses… Vous n'aurez que l'embarras du choix. Côté salés, des bretzels tout frais confectionnés par l'artisan-boulanger et sandwichs divers vous attendent sur le présentoir. Les week-ends, vous découvrirez l'ensemble des pâtisseries régionales typiques : kougelopf, streussel, et autres douceurs du même style.

Le plus : ici et toute l'année, vous pourrez trouver des bredeles (biscuits typiques alsaciens, que l'on ne trouve normalement uniquement en période de Noël). De quoi ramener un savoureux souvenir !

■ **BOUTIQUE KELSCH'IDÉE**
76, rue Principale
✆ 03 88 80 53 67
simone0667362529@gmail.com
Ouvert le mardi, le mercredi et le vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Congés annuels la 2e quinzaine d'août.
La boutique se niche au fond de la cour de la ferme. Ici vous trouverez des objets pittoresques et authentiques ! Simone, toujours souriante, vous invitera à entrer dans son univers fait de lampes, de petits cœurs en kelsch (tissu en lin, à petits carreaux bleus ou rouges, typique de l'Alsace), mais aussi de poteries, coussins, savons, dentelles, rubans, nappes… Coté gourmandise, sur les étagères des pots de confiture et de miel s'alignent. Le tout, réalisé par des artisans du coin ou par Simone qui a de véritables doigts de fée. Touristes et habitants de la région trouvent ici leur bonheur, en matière de nouveaux objets décoratifs ou bien pour rapporter un souvenir typique à offrir.
Le plus : Simone réalise sur mesure vos commandes spécifiques.

Lobsann

■ **DISTILLERIE ARTISANALE HOEFFLER**
17, rue des Jardins
✆ 03 88 80 45 79
www.distillerie-hoeffler.com
distillerie-hoeffler@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h. Visites explicatives de la distillerie sur rendez-vous.
À la sortie du village, au cœur d'un quartier résidentiel flambant neuf, se trouve la Distillerie artisanale Hoeffler dans laquelle vous pourrez déguster dans une salle spécialement dédiée où sont proposées dans de charmants petits paniers les innombrables productions de l'établissement, quelques-unes de l'incroyable gamme d'eaux-de-vie et liqueurs élaborées ici. Alambics à cloches, doubles distillations des eaux de vie et élevage en cuves ou en fûts de chêne comptent parmi les techniques utilisées pour produire des eaux-de-vie d'une pureté incroyable. Des goûts les plus classiques aux plus inventifs et surprenants, chacun y trouvera son compte, pour se faire plaisir ou pour offrir.

Munchhausen

A la confluence de la Sauer et du Rhin, Munchhausen fut autrefois un village de pêcheurs. On peut d'ailleurs voir un poisson sur son blason. Dans Munchhausen – direction le Rhin –, une minuscule route part sur la droite juste avant d'arriver devant l'Hostellerie de la Rose. Un petit pont traverse ici la Sauer. Le point de vue sur les saules blancs qui s'inclinent mélancoliquement sur les eaux incertaines du delta de la Sauer, sur ces étendues partiellement marécageuses est enchanteur. Des chemins de terre qui partent après le pont permettent de profiter pleinement de cette nature généreuse. La richesse ornithologique du delta est connue et c'est aussi un des seuls sites de reproduction en France de la grenouille des champs. Plus loin, on arrive directement au bord du Rhin. Des ouvrages d'endiguement sont visibles et des chemins longent le fleuve pour d'agréables promenades. Une des pistes cyclables est transfrontalière. De là on peut prendre le bac pour rejoindre la rive allemande au niveau de Plittersdoerf. Pour en savoir sur les randonnées, La Maison de la Nature (au croisement avant le parking de la Sauer ✆ 03 88 86 51 67) propose de la documentation et des activités, des sorties grand public non seulement dans la Réserve Naturelle, mais également dans tout le nord de l'Alsace, avec des animateurs spécialistes de l'environnement et notamment dans la bio-diversité faune, flore, paysages.

Seebach

Ce joli village à quelques kilomètres de Wissembourg célèbre depuis 1982 la Streisselhochzeit (mariage au bouquet) le week-end suivant le 14 juillet. Cette évocation d'un grand mariage traditionnel paysan, dont les festivités se déroulent pendant trois jours, est l'occasion de parades de costumes régionaux, de musique et de danses. La promenade des mariés en calèche et un défilé de chars entourent la célébration du mariage devant le maire de la commune. Certaines cours de ferme ouvrent leur portail et proposent aux visiteurs des spécialités régionales. À Seebach, le costume traditionnel est d'ailleurs encore porté à certaines occasions. Une balade dans le village permet d'admirer de belles maisons à colombages et la jolie mairie construite en 1731. Il faut attarder son regard sur les poteaux corniers et les linteaux, riches de symboles et d'informations sur les constructeurs et leurs intérêts et occupations.

■ **AUBERGE LA VIEILLE GRANGE**
77, rue des Églises
✆ 03 88 53 18 40
www.lavieillegrangeseebach.com
jean-marc.bayer166@orange.fr
Groupes : possible hors jours d'ouverture, sur réservation. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Vin au verre. Tartes flambées à partir de 7,20 €. Chèque Restaurant. Terrasse.
Ce sympathique établissement vous propose, dans un cadre typiquement alsacien, des plats goûteux rendant en priorité hommage aux bons produits et aux traditions culinaires de la région. Sur la carte les incontournables et les suggestions hebdomadaires rivalisent et toutes nous attirent : poussin rôti, cordon bleu, wädele, rognons de veau sauce moutarde ou crème, lewerknepfle, boudin noir, joues de bœuf, tartes flambées maison, bibeleskass, truite aux amandes, tourtes… Lorsque c'est le moment, les asperges fraîchement cueillies sont accompagnées de jambon de pays et les portions sont si généreuses qu'on s'en satisfera en guise de repas complet. Si toutefois il restait de la place, les desserts maison sauront vous conquérir. Les cafés sont variables et changent toutes les semaines, ils proviennent en effet de chez le torrefacteur artisanal Rasco (dont les boutiques se situent à Haguenau et Wissembourg). La carte des vins fait la part belle au local : le Domaine Julg, la Cave de Cleebourg ou encore Hugg de Bergheim. Lorsqu'il fait beau, on s'installe volontiers sur l'agréable terrasse.

Eau de Seltz ?

Plutôt eau de Selters, car Seltz en Alsace ne possède pas de source d'eau minérale. Les eaux bicarbonatées sodiques et naturellement gazeuses de Selters, dans le massif du Taunus en Allemagne étaient connues depuis le XVI[e] siècle. Au XIX[e] siècle, on entreprendra la fabrication d'eau de Seltz artificielle par adjonction sous forte pression d'acide carbonique à de l'eau pure.

■ RESTAURANT À LA ROSE

66, rue des Forgerons ✆ 03 88 94 75 40
www.rose-seebach.fr
rose.seebach@wanadoo.fr

Ouvert du mercredi au lundi. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 6 €. Plat du jour : 8 € (entrée + plat). Vin au verre.

Aloyse Marmillod mitonne ici de bons petits plats pleins de saveurs, entièrement réalisés à base de produits frais et de saison. Les plats sont donc variables mais on trouve toujours en dessert de délicieuses tartes. Les tartes flambées, qu'elles soient sucrées ou salées, sont proposées les week-ends, le soir seulement. La pâte est levée du jour et les fonds ou la garniture sont réalisés par la propriétaire des lieux. La brasserie est accessible tout au long de la journée tout comme la cuisine qui vous propose à toute heure de la petite restauration, en intérieur ou sur l'agréable terrasse en été.

■ MAISON JÜLG

116, rue des Églises
✆ 03 88 94 79 98
www.vins-julg.fr
peter.julg@orange.fr

2 chambres. Chambre double 60 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Vente (caveau de dégustation ouvert jeudi et vendredi de 14h à 17 h, samedi de 9h à 12 et de 13h à 18h ou sur rendez-vous. Groupes jusqu'à 40 personnes acceptés (participation demandée)).

Depuis la récolte 2013, le domaine Jülg est certifié bio (Ecocert) pour ses 8 ha de vignes. Les vins produits recouvrent l'ensemble des cépages alsaciens, ainsi que des crémants (dont un crémant issu de Chardonnay uniquement) et des Vendanges Tardives. Les vignes du domaine se trouvent sur le ban de Wissembourg, aux sols argilo-calcaires. Les pinots noirs du domaine sont élevés en fûts de chêne pendant 12 mois au minimum. Les vendanges sont manuelles et les pressurages lents assurent une meilleure préservation des arômes. Dans les dépendances de leur domaine viticole, Peter et Lydia Jülg ont aménagé deux chambres pour accueillir les hôtes de passage. Confortables et spacieuses, elles peuvent loger trois personnes. Les salles de bains sont équipées de douche, l'ambiance est chaleureuse. Le petit déjeuner, servi dans le salon de dégustation du domaine, est copieux avec les confitures de la maîtresse de maison et le bon pain du boulanger.

- **Crémant d'Alsace Blanc de Noirs**. Vif et équilibré.
- **Riesling 2016**. Fruité et minéral.

Seltz

Dès l'époque préhistorique, on franchissait le Rhin à Seltz – appelée Saletio à l'époque romaine – et un service de bac fonctionne depuis fort longtemps. Le bac actuel, actif depuis 1945, est un bac à traille, qui utilise la force du courant pour traverser le fleuve. L'église catholique, endommagée pendant le second conflit mondial, recèle un beau retable en bois polychrome de 1709 ; le musée de la Maison Krumacher présente des objets trouvés lors de fouilles, en particulier une épée de bronze qui appartenait à un guerrier celte. Rue Principale, il faut contempler également la Maison Mahler, au colombage très sophistiqué où alternent des motifs de chaise curule et de losange. La réserve naturelle nationale du delta de la Sauer, élément de la forêt alluviale rhénane, s'étend sur le territoire de la commune et est une merveilleuse initiation à l'observation de milieux naturels remarquables.

■ RESTAURANT À L'AGNEAU

11, route de Strasbourg ✆ 03 88 86 53 11
www.restaurant-agneau.com

Ouvert tous les jours le midi ; du vendredi au dimanche le soir. Menu 41 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 6 €. Vin au verre. Plat du jour à midi, à emporter également – service traiteur. Chèque Restaurant. Terrasse.

Jacky Bletzacker propose depuis plus de vingt ans de régaler vos papilles avec des produits de la région ou des clins d'œil à ceux de la Méditerranée, ce qui fait le bonheur d'une clientèle d'habitués qui se presse, signe de la qualité de cet établissement qui en plus reste très raisonnable sur les tarifs. Le choix est vaste et difficile : carpaccios de charolais, chiffonnades de salades au basilic frais et tomates séchées, suprêmes de pintade au sésame et crème de morilles, dos de loup de mer et gambas à l'ail des ours… Les desserts proposés sont plus traditionnels mais tout aussi délicieux : crèmes brûlées à la catalane, tiramisus, glaces et sorbets. Le dimanche soir à la saison estivale, c'est grillades et buffet de salades composées à volonté.

■ HÔTEL-RESTAURANT À L'ARBRE VERT**

43, rue Principale ✆ 09 51 52 21 27

Ouvert toute l'année. 24 chambres. Chambre simple 40 € ; chambre double 48 € ; chambre triple 59 €. Demi-pension (pour 2 personnes). Petit déjeuner buffet : 7 €. Lit supplémentaire : 11 €. Parking. Soirée étape. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 9 € à 20 € fermé vendredi et dimanche soir). Tv satellite.

Le rose bonbon, c'est la couleur de l'Arbre… vert. On ne peut pas le rater quand on arrive à Seltz, situé tout près du collège. L'hôtel, situé au calme dans le fond de la cour, possède des chambres confortables et spacieuses ; l'une possède un balcon où l'on peut se tenir ; chacune d'entre elle arbore une teinte différente, vert, orange, bleu, c'est selon, tout comme la literie, grand lit ou lits jumeaux, le choix est permis ! Les salles de bains ont une douche, le sèche-cheveux est incorporé au-dessus de la tablette, face au miroir, ne vous chargez pas du vôtre ! L'Arbre Vert est une adresse familiale tenue par la troisième génération de Wendling, et c'est Martine ou Sandra sa fille, qui vous accueillent à la réception. On profite du jardin l'été et de sa terrasse, où l'on s'attable à midi et le soir pour manger une cuisine traditionnelle.

LAUTERBOURG ET SA RÉGION

Pour mieux appréhender l'Outre-Forêt et la région de Lauterbourg en particulier, l'idéal est de se promener d'un village à l'autre et de se laisser pénétrer par le charme d'une Alsace tranquille, avec ses maisons à colombages fleuries de géraniums qui égayent rues et ruelles. Ils ont pour nom Nierderlauterbach, Salmbach, Schleithal qui est le plus long village d'Alsace. Hunspach où l'on peut voir aux fenêtres de certaines maisons d'étranges vitres bombées qui permettaient de voir de l'intérieur sans être vu de l'extérieur, Ingolsheim avec sa maison à colombages qui forment au rez-de-chaussée une grande étoile, motif unique, Hoffen et sa mairie qui offre au regard une belle galerie en bois. Des colombages, encore et encore. La géométrie, les motifs dessinés sur le bois n'étaient pas seulement une réponse aux besoins de construction mais avaient également une symbolique forte. A Soultz-sous-Forêt qui était connue pour sa source d'eau salée aujourd'hui abandonnée et son château lui aussi disparu, on peut s'arrêter pour voir le chœur de l'église qui date du XV^{e} siècle et les pierres tombales des seigneurs de Flekenstein. Dans les zones rurales, la faune, la flore et le paysage sont d'une remarquable diversité (espaces protégés, boisés, plaine, plans d'eau, etc.). Lauterbourg, à l'extrême nord-est de l'Hexagone, est la commune la plus orientale de la France continentale en position frontalière avec l'Allemagne. Cette commune, véritable « Porte de France », est marquée à l'Est par la présence du Rhin, au Nord par la Lauter et l'étendue boisée du Bienwald, enfin à l'Ouest par les premiers contreforts du Massif des Vosges du Nord. À Lauterbourg il ne faudra pas manquer de voir entre autres l'église de la Sainte Trinité (XV^{e} et XVIII^{e}), l'ancienne résidence épiscopale (XVI^{e}), la maison Adam (XVIII^{e}) et dans le cimetière catholique, les étonnantes tombes maçonniques de la loge « Persévérance » reconnaissables à leur symbole : l'abeille.

Sorties

■ **WATER JUMP – AQUAPARK**
Plage des Mouettes ✆ 07 89 65 76 29
www.total-jump.fr
totaljumpalsace@gmail.com
Ouvert en juillet et août uniquement. Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Adulte : 36 € (combiné Aqua Jump et WaterPark + accès au plan d'eau toute la journée). Enfant (jusqu'à 15 ans) : 33 €. Tarif groupe à partir de 15 personnes et famille de 3 à 6 personnes. Différents tarifs en fonction des options choisies. Restauration.
Il fait chaud, vous avez envie d'aller vous amuser et de vous rafraîchir ? En route pour l'AquaPark ! Cet espace de jeu fun et sportif est un parcours gonflable géant sur l'eau. Dans ce parc aquatique vous pourrez nager, sauter, courir, glisser, rebondir… Envie de faire la course et de se lancer des défis ? Ici, tout est possible…. Et si vous êtes téméraire, vous pouvez essayer des figures, grâce aux toboggans et aux tremplins pour s'envoler avant d'atterrir dans l'eau.
◗ **Le plus :** possibilité de passer toute la journée sur le site, avec un accès au plan d'eau. Restauration possible sur place.

Dans les environs

■ **À L'AGNEAU**
8, rue de Seltz
MOTHERN
✆ 03 88 94 80 66
www.agneau-mothern.com
reservation@agneau-mothern.com
Maître Restaurateur. Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir. Cuisine en continu de 12h à 19h30 le dimanche. Menus de 22 € à 72 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 13,50 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (service traiteur). Terrasse. 2 chambres d'hôtes 65 € pour 2 personnes / nuit, petit déjeuner 10 €.
Sabine et Jean-Louis Pautler savent recevoir leurs clients dans leur restaurant à fort caractère. Les plats de Jean-Louis sont copieux et saisonniers. Le chef apprécie tout particulièrement les saveurs iodées, un menu composé uniquement de poissons est d'ailleurs à la carte, avec par exemple steak de thon poêlé poivrons marinés, brochette de saint-jacques et scampi lit de fenouil flambé au pastis, écrasé de rattes aux olives… Ceux qui préfèrent la viande pourront opter pour des joues de bœuf pommes de terre écrasées parfumées à l'huile de truffe ou encore de l'agneau en croûte. Les végétariens ne seront pas déçus, on a pensé à eux aussi ! Il y en a ici pour tous les goûts ! La grande terrasse est fort agréable en été et que vous entrerez dans la grande cour, vous ne pourrez que constater l'intérêt de Sabine et Jean-Louis pour les bons vins, car les murs du porche ont été intégralement recouverts de caisses en bois de vins de Bordeaux.

LEMBACH ET LA RÉGION SAUER PECHELBRONN

LEMBACH

Au cœur du Parc naturel régional des Vosges du Nord, vallées profondes mais plaisantes, vertes forêts de feuillus ou d'épineux, ruisseaux frémissants et sources claires sont autant de ravissements pour le promeneur ! À tous ces charmes naturels, s'ajoute celui d'un très riche passé. Les nombreux et impressionnants châteaux forts, taillés dans le célèbre grès rose des Vosges, en sont les témoins privilégiés. Vestiges gallo-romains, monuments de la guerre de 1870, ouvrages de la ligne Maginot, musée français du Pétrole ou la Maison rurale de l'Outre-Forêt, autant de trésors à découvrir à pied, à bicyclette, à cheval ou en voiture. Tous les topoguides et cartes de randonnées sont disponibles dans les points d'info et à l'office de tourisme, où des bicyclettes à assistance électrique peuvent être louées. Les familles avec enfants bénéficieront des nombreux aménagements et activités prévus pour les plus petits : aires de jeux, parc d'attractions ou encore le P'tit Fleck, centre ludique sur le thème de la nature et du grès dans l'enceinte du château du Fleckenstein. Vous êtes en quête de bien-être, goûtez aux bienfaits de l'eau thermale à Morsbronn-les-Bains. Et les hôteliers restaurateurs vous feront partager avec générosité leur passion de la gastronomie, vous pourrez à leur table apprécier la richesse des produits du terroir.

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE FLECKENSTEIN
Lieu-dit Fleckenstein
✆ 03 88 94 28 52
www.fleckenstein.fr
info@fleckenstein.fr
À 8 km de Lembach en direction de l'Allemagne.

Fermé du 5 novembre au 25 décembre. Ouvert à partir du 24 mars jusqu'à fin juin tous les jours de 10h à 17h30 et jusqu'à 18h en juillet/août. Septembre : tous les jours de 10h à 17h30. A partir d'octobre et jusqu'au 4 novembre : 10h à 17h. En saison hivernale : ouvert les dimanches du 4 janvier au 18 mars de 12h à 16h (sauf neige ou verglas). Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 4,50 €. Enfant : 3 €. Visite guidée sur réservation à partir de 20 personnes tarif entrée comprise 5 €/adule ; 3,50 € jeune – Château des Défis : Adulte 9,50 €, Jeune 8 € – Le P'tit Fleck Adulte 4,50 €, Jeune 4 €. Visite guidée. Restauration (café des 4 Châteaux). Boutique.

Construit sur un imposant monolithe de grès rose truffé de galeries, il est le plus incroyable des châteaux forts bâtis dans cette région stratégique de carrefours où se côtoyaient Triboques d'Alsace et Trevires du Palatinat, Médiomatriques de Lorraine, puis les évêchés de Metz, Spire et Strasbourg. Construits par les Hohenstaufen au XII[e] siècle, qui y avaient placé des ministériels issus de la petite noblesse pour les représenter, la vitalité de ces bourgs fut ébranlée par le déplacement de la prospérité économique vers les villes au XIV[e] siècle. Le Fleckenstein est le château le plus fréquenté d'Alsace après le Haut-Koenisgsbourg. A voir, murs d'enceinte et barbacane d'entrée, tour du puits du XIII[e] et tour d'escalier du XVI[e], puits et citernes, salles taillées dans le roc, en particulier le musée et l'escalier dans le rocher. Le château des Défis propose aux familles un parcours d'une vingtaine de jeux, une leçon d'histoire amusante pour les petits et les plus grands, en vivant une aventure médiévale en environ 3h de visite. Pour les enfants de 4 à 12 ans, le P'tit Fleck est un espace ludique qui les amène au fond de la mine de fer, sur les traces des animaux et à l'écoute des oiseaux de la forêt.

Le Chemin des Poètes alsaciens « Dichterwaj »

Le Chemin des Poètes alsaciens, « Dichterwaj », est une belle initiative de la commune de Lembach, née de la volonté de promouvoir en les associant le patrimoine naturel et la culture littéraire. Ce sentier pédestre offre une nouvelle forme de randonnée : un chemin balisé pour découvrir la poésie dialectale. Ce circuit de 7 km, jalonné de 28 poèmes vous emmène pendant 3 heures à la découverte du village et vous permet de découvrir des artistes alsaciens plus ou moins célèbres qui chantent la forêt, ses arbres et ses plantes, l'eau, les beautés du patrimoine et bien sûr Lisel la belle meunière. Un parcours poétique entre Lembach, Wissembourg, Bitche et Woerth. Renseignements : office de tourisme et Mairie de Lembach.

Navette vers le château fort de Fleckenstein

Un aller direct pour le château fort de Fleckenstein ! C'est ce que propose la ligne 317 au départ de Wissembourg. Plusieurs fois par jour d'avril à novembre, cette navette permet de découvrir les sites majeurs du nord-est du département et une petite partie de la frontière allemande. Wissembourg, Cleebourg, Pfaffenschlick, Four-à-Chaux, Niedersteinbach, Obersteinbach, Lembach et enfin le point final le fameux château de Fleckenstein. Attention, la ligne ne fonctionne que les mardis, mercredis, dimanches et jours fériés. Les horaires de la navette ont été pensés en fonction de la correspondance avec les TER en gare de la ville de départ. En plus, les usagers de ce service bénéficient d'un tarif préférentiel à l'entrée des sites cités visitables dans les environs. Renseignements au 09 72 67 67 67.

CHATEAU FORT DU FROENSBOURG

Site du Froensbourg ✆ 03 88 90 77 50
www.chateauxfortsalsace.com

Inscrit aux Monuments Historiques dès décembre 1898, ce château fort aurait appartenu exclusivement aux Froensbourg jusqu'au XIVe siècle. Cette famille possédait des armoiries identiques à celles des Fleckenstein. Le château fut assiégé et réduit à l'état de ruines en 1349 en raison des brigandages de Reinhard de Sickingen et restauré dès 1358, date à laquelle le château fut proposé en fief-oblat au comte palatin. La tour d'habitation sur le rocher sud, dit aussi petit château, appartenait vers la fin du XVe siècle aux Fleckenstein. La porte d'entrée date de 1481. Le grand château recouvrait alors l'ensemble du rocher Nord. Il comportait au niveau supérieur, un donjon du côté de l'attaque à l'extrémité nord avec logis en enfilade vers le sud. Aux niveaux intermédiaire et inférieur se situaient les communs et dépendances en pan de bois – dont subsistent les traces d'ancrages et les trous de boulin dans les rochers – complétés par des aménagements troglodytiques. Les basses cours étaient en contrebas à l'ouest et dans le fossé nord.

LE FOUR À CHAUX – OUVRAGE DE LA LIGNE MAGINOT

✆ 03 88 94 48 62
www.lignemaginot.fr
lignemaginot.lembach@orange.fr

Du 2 janvier au 31 mars et du 1er novembre au 23 décembre, visite à 14h30 uniquement les samedis et dimanches. Du 1er avril au 30 avril et en octobre visite tous les jours à 14h et 16h. Du 1er mai au 30 septembre, visite tous les jours à 10h, 14h et 16h. Du 27 décembre au 30 décembre, visite à 14h30 tous les jours. Adulte : 7 €. Enfant (de 6 à 17 ans) : 4,50 €. Étudiant et ancien combattant : 5,50 €. Billet combiné (Four-à-Chaux + Fleckenstein + Ligne Maginot) : 9,50 € ; 4,50 € (Four-à-Chaux + Fleckenstein). Visite guidée (uniquement).

Érigé entre 1930 et 1935, le Four à chaux, dont le nom provient d'un ancien four à chaux construit à proximité, est l'un des plus imposants ouvrages de la ligne Maginot. Les quatre kilomètres de galeries descendent jusqu'à 30 mètres sous la terre. Elles pouvaient accueillir plus de six cents hommes. Les visiteurs se familiariseront peu à peu avec les conditions de vie de ces soldats qui foulèrent le sol avant eux en visitant leurs dortoirs, leurs sanitaires, leurs cuisines ou encore leur infirmerie. Vous pourrez également découvrir les six blocs de combats, ainsi que le poste de commandement, le casernement, la centrale électrique, le puits artésien et l'atelier de munitions aujourd'hui changé en musée. Cette véritable ville souterraine a une superficie de 26 ha tandis que son réseau de galeries est long de plus de 4,5 km. Les chaussures de marche et les vêtements chauds sont vivement conseillés, au plus profond il ne fait que 13 °C.



© LE FOUR À CHAUX – OUVRAGE DE LA LIGNE MAGINOT

Ouvrage de la Ligne Maginot, le Four-à-Chaux à Lembach.

■ **SENTIER TRANSFRONTALIER FRANCO-ALLEMAND « DE CHÂTEAU EN CHÂTEAU »**
Office Tourisme intercommunal Sauer-Pechelbronn ✆ 03 88 90 77 50
www.tourisme-nordalsace.fr
info@tourisme-nordalsace.fr
La vallée de la Sauer relie les Vosges du Nord au Palatinat allemand, sinuant dans un paysage idyllique de forêts sans fin où le grès, très présent, a permis la construction d'édifices impressionnants perchés sur des éperons rocheux. Ce magnifique circuit transfrontalier vous permettra de découvrir les vestiges de nombreux châteaux forts, disséminés sur les 70 000 hectares que comptent cette partie des Vosges du Nord et celle allemande du Dahner Felsenland : château du Hohenbourg construit au XIII[e] siècle, château du Loewenstein à proximité du précédent et construit sur deux rochers séparés par une gorge, château de Froensbourg dont il reste quelques vestiges de murs et puits et qui offre une vue imprenable sur la vallée du Steinbach, ou bien encore les châteaux de Wasigenstein et du Petit Arnsbourg. L'occasion de faire des randonnées inoubliables pour tous les amateurs d'histoire et de paysages époustouflants. Renseignez-vous auprès de l'Office de Tourisme pour connaître les différents circuits possibles, sachant que la totalité couvre 33 km, et que la difficulté de la randonnée est évaluée de moyenne à haute suivant le parcours retenu !

Le couvert

■ **AUBERGE DU CHEVAL BLANC**
4, rue de Wissembourg ✆ 03 88 94 41 86
www.au-cheval-blanc.fr
info@au-cheval-blanc.fr

Ouvert le mercredi, le jeudi, le samedi et le dimanche de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30 ; le vendredi de 19h à 21h30. Menus de 72 € à 130 €. Carte : 55 € environ. Hôtel 21 chambres et suites (7 j/7), chambre double à partir de 180 €. Salle pour séminaires. Spa. Accueil des groupes. Jardin.
Les chambres incroyables, le tout nouveau spa à l'arrière du bâtiment historique, le fumoir et ses confortables fauteuils club, la grande salle de séminaire, l'agréable véranda derrière l'établissement.. Autant de choses qui font de cette auberge dirigée par Carole et Pascal Bastian l'une des plus renommées d'Alsace. Ce superbe relais de poste du XVIII[e] siècle, propose grâce à son chef récompensé de deux étoiles, des plats qui allient classique et invention. A la carte, qui varie, voici quelques plats : langoustine bretonne rôtie, dos de chevreuil « Fleckenstein », noix de ris de veau rôtie et infusée au foin ou encore canard de Challans de chez Mme Burgaud glacé au miel épicé réalisé en deux services. En dessert, croustillant et mousse légère aux marrons confits ou encore crémeux au citron vert et mangue accompagné d'ananas Victoria. Le service est rapide, aimable et non intrusif. La cave à vins abrite plus de 600 références. Petit plus : Pascal Bastian vous proposera également de passer derrière les fourneaux avec ses cours de cuisine disponibles sous plusieurs formules.

Le gîte

■ **CAMPING DU FLECKENSTEIN****
Lieu-dit Tannenbrück
✆ 03 88 94 40 38
www.lembach.fr/mairie/
sec.mairie.lembach@orange.fr
À 20 km de Wissembourg et à 4 km du centre du village de Lembach.

Ouverture à partir de fin mars. Terrain de 1,68 ha. 100 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes. CB non acceptée. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Baignade dans l'étang surveillée en juillet/août.
En plein milieu du Parc Naturel Régional des Vosges du Nord, permettant ainsi de profiter de la biodiversité encore à l'écart des hommes et de leur influence, ce camping vous accueillera sur un terrain plat, bordé de grands sapins et de chênes, à 3 km seulement de la charmante ville de Lembach. Ce cadre qui sort de l'ordinaire est des plus pittoresques, et propose de nombreux itinéraires de balades (randonnées pédestres ou à vélo) aux alentours, pour partir tranquillement découvrir la vallée de la Sauer. À 50 m, l'étang du Fleckenstein permet de s'adonner à la pêche sportive ou de loisir, ou à la baignade. Un des bords est en effet aménagé pour vous permettre de profiter au maximum des joies de la belle saison. Une buvette avec terrasse vous proposera ses petits plats à déguster les pieds dans l'eau.

Dans les environs

Climbach

■ **AUBERGE DU PFAFFENSCHLICK**
Col du Pfaffenschlick
✆ 03 88 54 28 84
www.pfaffenschlick.com
info@pfaffenschlick.com
Congés annuels du 22 janvier au 13 février 2018 et les 2 dernières semaines de juin. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 25 € à 42 €. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 9,50 € (entrée+plat 12 € – entrée+plat+dessert 14,50 €). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse. Parking.
La famille Séraphin est à la tête de cet établissement depuis 1928. Ses airs de relais de chasse, sur les hauteurs du col du Pfaffenschlick, en plein cœur des bois épais, ne peuvent que laisser présager de ce que l'on peut ici trouver : dans une vaste salle chaleureuse décorée de vichy rouge, une incroyable cheminée vous permettra de vous réchauffer durant la froide saison, un grand lustre en bois de cerfs et une très fournie guirlande de houblon forment le décor. La carte propose presskopf, chèvre chaud sur salade, tête de veau en vinaigrette, faux-filet de bœuf au beurre d'ail, pintade sauce aigre-douce, poulet fermier au riesling… En dessert, de grands classiques : profiteroles, tartes ou encore coupes de glaces. Des journées à thème sont proposées avec à

la carte couscous ou encore choucroute royale. A la belle saison, il sera possible de se restaurer en extérieur et d'admirer la vue charmante sur les bois, avant de prendre la poudre d'escampette sur l'un des chemins de randonnée pédestre dont le départ se situe juste devant l'Auberge du Pfaffenschlick. Les Séraphin proposent aussi un hébergement de vacances pour deux ou trois personnes nommé la « Villa les Myrtilles », à deux pas de l'établissement.

■ **L'ATELIER « CHEZ KATIA ET LAURENT »**
16, route de Bitche
✆ **03 88 94 27 99**

Gîtes de France. 1 chambre (75 € par nuit petit déjeuner inclus pour 2 personnes, 120 € pour 4 personnes).
A l'intérieur de l'un des bâtiments d'un corps de ferme intégralement remis à neuf par Katia et Laurent, vos hôtes, vous trouverez des chambres d'hôtes sur trois étages, très vastes et merveilleusement décorées : pierres apparentes, poutres, murs enduits gris clair… Au rez-de-chaussée, une grande table et un espace cuisine totalement équipé permettent pour les longs séjours de se cuisiner des petits plats comme chez vous, bien pratique d'autant plus que vos hôtes ne font pas table d'hôtes. Cette cuisine offre un accès privilégié à une terrasse de bois donnant sur le charmant jardin. Ici on se sent bien, on se repose, on est au calme et confortablement installé, l'idéal pour un week-end détente ou une semaine de vacances. Le petit déjeuner se compose de pain, viennoiseries, gâteaux… ou sur demande charcuterie et fromage. Katia, fine connaisseuse de l'Alsace, saura vous conseiller et vous orienter dans vos choix de visites.

Morsbronn-les-Bains

Comme à Merckwiller-Pechelbronn, c'est par hasard, lors d'un forage pétrolier en 1904, qu'une source thermale, riche en chlorure de sodium et en calcium qui jaillissait à 44 °C, a été découverte. Aujourd'hui, ce sont deux autres sources à 38,9 °C et 41,9 °C qui viennent alimenter la station thermale qui accueille notamment les patients souffrant de fibromyalgie, mais également d'arthrose, de rhumatismes inflammatoires ou de séquelles de traumatismes ostéo-articulaires. Des cures « bien-être » et des soins sont également proposés. Renseignements concernant la commune au syndicat d'initiative, mairie de Morsbronn ✆ 03 88 09 30 18.

■ **VALVITAL MORSBRONN-LES-BAINS**
12, route de Haguenau
✆ **03 88 09 84 93**
www.valvital.fr
morsbronn@valvital.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 17h. Saison thermale : 11 mars au 7 décembre 2019. Différentes cures de 6 à 18 jours.
Une station thermale au cœur de l'Alsace, c'est ce que propose Valvital. Elle est située à 35 km de Strasbourg, à l'entrée du Parc naturel régional des Vosges-du-Nord. Parfait pour se relaxer au milieu d'un cadre verdoyant, reposant et pour profiter des eaux bienfaisantes de Morsbronn-les-Bains. En effet, ses eaux proviennent en fait de deux sources différentes : les Cuirassiers à 38,9 °C puisée à 400 m de profondeur, et Saint-Arbogast, à 41,9 °C, puisée à 670 m. Plusieurs cures sont proposées allant de celle dédiée à l'arthrose des mains ou bien celle spécifique aux femmes ayant souffert du cancer du sein. Une cure santé de 6 ou 12 jours est également disponible. Évidemment, le spa thermale est également ouvert à tous, vous pourrez profiter tranquillement de la piscine thermale ou bien du hammam.

DIDI'LAND
1, route de Gunstett
✆ **03 88 09 46 46**
www.didiland.fr
info@didiland.fr
Ouvert d'avril à septembre (avril, mai, juin et septembre ouvert tous les week-ends) pour les jours d'ouverture en semaine, consulter le site. Ouvert tous les jours de 10h à 18h. Juillet et août : ouvert tous les jours de 10h à 18h. Gratuit pour les enfants de moins d'un mètre. Adulte : 19,50 €. Enfants de plus d'un mètre et jusqu'à 11 ans : 18,50 €. Abonnement saison : 50 € – tarif senior 17,50 €. Tarif groupe à partir de 20 personnes. Chèque Vacances. Restauration. Aire de pique-nique. Parking gratuit.
Didi'Land, c'est un parc d'attraction familial situé au cœur des Vosges. Ici il y en a pour tous les goûts : attractions à sensations (avec la rivière sauvage, le Drakkar, le rafting ou encore trafic jam qui vous donnera le tournis !). Il y en a aussi pour tous les âges : testez le cinéma 7D, les autos scooters (autos tamponneuses) ou encore les bouées sur l'eau : les bumper boats. Et on n'oublie pas les tous petits ! Ces derniers apprécieront d'ailleurs le baby flum, la grande nouveauté 2018. Didi'Land innove avec le cirque ambulant rodéo et de l'Apollo side car… On vous laisse découvrir par vous-même. Après toutes ces sensations, il est possible de manger sur place au self-service ou de pique-niquer sur l'espace aménagé (2 aires disponibles). Et pour combler les petits creux vous pourrez aller au snack, à la buvette ou chez le glacier.
Le plus : le parc est très agréable, vert et ombragé. Il dispose de nombreuses terrasses pour se ressourcer.

Woerth

■ **MUSÉE DE LA BATAILLE DU 6 AOÛT 1870 – CHÂTEAU DE WŒRTH**
2, rue du Moulin
✆ **03 88 09 30 21**
www.webmuseo.com/ws/musee-woerth
ville.woerth@wanadoo.fr

Ouvert de 14h à 17h du lundi au vendredi sauf le mardi. Le samedi et le dimanche ouvert de 14h à 18h d'avril à fin septembre. Ouvert de 14h à 17h le lundi de pentecôte le 14 juillet et le 15 août. Ascenseur pour visiteurs à mobilité réduite (porte à droite de l'entrée principale). Visite tactile avec la malette Kit à Toucher disponible sur demande préalable. Présentation du musée en LSF possible sur demande au préalable. Boutique.

Le musée présente chronologiquement la bataille du 6 août 1870 avec des thématiques sur les turcos et les zouaves, l'infanterie, la cavalerie et l'artillerie. Ainsi le public peut mieux comprendre les enjeux de la guerre de 1870 et remonter l'histoire grâce aux armes, uniformes et objets du quotidien du soldat, trouvés pour la plupart sur le lieu de la lutte.
L'événement est connu sous le nom de bataille de Reichshoffen. Mais c'est en réalité la bataille de Froeschwiller pour l'armée française et celle de Woerth pour les allemands. La défaite française ouvrira à l'armée des coalisés allemands la route des Vosges et par conséquent celle de Paris, avec pour résultat de rattacher pour 48 ans l'Alsace et la Moselle à l'Allemagne.
Le propos du musée s'achève sur la réconciliation franco-allemande et la construction de l'Europe. Le champ de bataille se trouve non loin du musée et une route permet de découvrir une partie des monuments consacrés à cette terrible guerre. Un sentier uniquement pédestre vous permettra de vous mettre dans la peau d'un soldat.

■ **LA CHAUMIÈRE**
25, route de Lembach ✆ 03 88 09 30 06
Ouvert du lundi au jeudi le midi ; du vendredi au dimanche le midi et le soir. Menu unique à 19 €. Menu enfant : 9 €. Plat du jour : 10 €. Terrasse.
A la Chaumière, vous pourrez découvrir toute une incroyable palette de saveurs qui se compose en fonction des produits de saison : le risotto accompagné de potimarron, girolles crémées et noisettes, les bruschettas aux champignons des bois avec leur salade ou encore la poêlée de saint-jacques. Si il vous reste encore un peu de place, n'hésitez pas à prendre un dessert ! Au programme : crumble de spéculoos aux fruits de saison caramélisés ou encore cheesecake. La décoration est bien pensée et fort agréable. Chaque plat est tentant, le plus difficile sera certainement de se décider pour l'un ou l'autre car nul doute que l'envie de tout goûter sera tenace ! D'autant que la carte change souvent. Vous ne mangerez jamais la même chose. A la belle saison, la terrasse accueillante permet de profiter agréablement des rayons chauds du soleil pour se restaurer en profitant de la vue. Le service est tout bonnement excellent : aimable, chaleureux, serviable, rapide, discret… Tout ce que l'on aime !

NIEDERBRONN-LES-BAINS ★

La tradition thermale est ancienne et n'a été que brièvement interrompue à Niederbronn : les thermes gallo-romain, l'établissement thermal construit fin du XVI[e] par le comte de Hanau-Lichtenberg auquel la ville était alors assujettie et la partie inférieure de l'actuel casino (vestige de la Maison de Promenade, construite par Jean De Dietrich, à l'usage des baigneurs en 1787) en témoignent. Sous l'égide de la famille De Dietrich, Niederbronn devint à partir du XVII[e] siècle un important centre métallurgique. De nombreuses empreintes architecturales, que les circuits organisés par l'Office de Tourisme permettent d'apprécier, illustrent ce passé. L'eau minérale naturelle Celtic, produite localement depuis le pompage à la commercialisation, est l'eau la moins minéralisée de France et Niederbronn est un lieu privilégié pour la remise en forme et les soins du corps, mais aussi pour les loisirs des petits et des grands : circuit VTT, circuit historique, golf sur piste et casino. À voir également : l'ancienne synagogue à l'architecture orientalisante, construite en 1869, classée Monument historique et l'amusante Ancienne Usine d'Électricité, d'un style néo-gothique rarement employé dans un contexte industriel.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE LA WASENBOURG**
Accès à partir de la route départementale 1062, à la sortie de Niederbronn.
Le Wasenbourg est un bel exemple d'architecture militaire érigé sur la colline du Riesberg (432 mètres). Bien que l'histoire soit peu documentée, la construction daterait de 1273, par Conrad III de Lichtenberg, évêque de Strasbourg. Il se trouve sur un site ayant déjà servi d'observatoire aux Romains, qui y avaient érigé un temple dédié à Mercure. Il en reste surtout aujourd'hui l'énorme mur bouclier, dressé face à la montagne qui faisait office de donjon. Une magnifique baie gothique, composée de neuf lancettes surmontées de rosaces ajourées signale l'habitat du seigneur. Le Wasenbourg, comme bon nombre de châteaux alsaciens, tombera en 1677 au cours de la campagne de « pacification » de Louis XIV. La promenade peut se poursuivre vers le Jardin des Elfes, dont l'enclos de pierres est peut-être le vestige d'un sanctuaire celtique, et vers les carrières romaines d'où les pierres du temple ont sans doute été extraites. Les botanistes seront ravis de retrouver la ravissante *Eranthis hyemalis,* fleur jaune connue sous le nom de fleur des chevaliers, qui pourrait avoir été introduite en Alsace par un chevalier revenant des croisades.

■ **MAISON DE L'ARCHÉOLOGIE DES VOSGES DU NORD** ★
44, avenue Foch
✆ 03 88 80 36 37
www.musee-niederbronn.fr
archeologie@niederbronn-les-bains.fr
Ouvert du 1[er] mars au 31 octobre tous les jours sauf les mardis et samedis de 14h à 17h. Pour les groupes sur rendez-vous toute l'année. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 2,60 €. Enfant (de 7 à 18 ans) : 0,85 €. Groupes, étudiants, militaires et retraités : 1,80 €/pers.
La Maison de l'Archéologie de Niederbronn propose un panorama complet des recherches archéologiques dans le Nord de l'Alsace, de la Préhistoire à l'ère industrielle. La présence gallo-romaine est attestée par des objets trouvés sur les anciens sites thermaux où un sanctuaire de Mercure a été étudié. Les châteaux forts sont également évoqués, par d'amusants jeux de société. Les poêles en fonte et la présence voisine des forges de Jaegerthal témoignent

de la naissance et du développement important de l'industrie métallurgique. Lieu de conservation, de recherche et d'animation, la Maison de l'archéologie des Vosges du Nord vous invite à sortir de ses murs pour parcourir le circuit de Janus, historique et paysager, dont les 8 kilomètres sont jalonnés de 15 panneaux explicatifs. Près du cimetière militaire allemand se trouve l'expéridrome, espace d'expérimentation archéologique consacré à la préhistoire, où est reconstituée une maison du Néolithique. Pleinement inscrit dans le patrimoine historique, culturel et naturel de la région, il est doté d'un service éducatif qui propose une grande palette d'activités.

Le couvert

LES AKCIAS
35, rue des Acacias
✆ 03 88 09 06 25
www.les-akcias.fr
contact@les-akcias.fr
Ouvert toute l'année. Du jeudi au lundi. Fermé le dimanche soir. Menus de 27 € à 53 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 15 €. Jardin. Terrasse. Animations. Possibilité de soirées à thème.
Racheté en février 2018, les nouveaux gérants mettent en valeur la cuisine traditionnelle : raffinée et généreuse. Inspirée du terroir, du Sud de la France et d'Italie, les plats sont savoureux et magnifiquement présentés. Parfait pour des repas originaux, le kota grill peut être privatisé pour des soirées raclettes, pierrades ou fondue. Le cadre est sobre et stylé, et le service est attentionné. L'établissement fraîchement rénové, accueille une équipe familiale. Le restaurant est situé au cœur du parc naturel des Vosges du Nord : cadre enchanteur et bucolique. A la belle saison, profitez de la belle terrasse avec une vue imprenable sur les ruines du château de Wasenbourg.

■ **LE CAVEAU DE L'ÉTABLE**
43, rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 88 09 62 02
www.aucaveaudeletable.fr
caveaudeletable@orange.fr
Maître Restaurateur. Ouvert le mardi, le mercredi et le vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Dimanche midi et soir. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 9 €. Plat du jour : 9 €. Vin au verre. Tartes flambées en soirée. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Climatisation.
Au cœur d'une ancienne ferme remise au goût du jour, contemporaine, de bons petits plats alsaciens sont mitonnés par Hélène Ober, maître restauratrice, qui ne choisit que des produits de saison en provenance des exploitations régionales.Vous trouverez ici tous les classiques de la région en version haut de gamme mais aussi quelques belles suggestions qui évoluent sans cesse, selon les arrivages de produits frais et les inspirations de la cheffe.

■ **ZUM BUERESTUEBEL**
9, rue de la République
✆ 03 88 80 84 26
www.winstub-zuem-buerestuebel.com
contact@hotellemoulin.com
Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menu unique à 17 € (plat du jour unique le dimanche midi). Carte : 18 € environ. Menu enfant : 9 € (pour les moins de 12 ans). Plat du jour : 9 € (du mercredi au vendredi). Tableau de suggestions selon les produits du marché. Terrasse.
Dans ce restaurant au couleur de l'Alsace, niché au cœur du village, vous dégusterez des spécialités alsaciennes, selon les recettes des Mamema (grand-mères alsaciennes). Le chef Olivier Meder et son équipe concoctent une cuisine de qualité, faite maison ! Charcuteries, salades, jambonneau braisé bien croustillant sur lit de choucroute, quenelles de foie ou encore Fleischschnagges et galettes de pommes de terre. Matelote de poissons avec truite saumonée, quenelles de poissons et écrevisses, accompagnée d'une sauce au vin blanc et de pâtes fraîches… Vous plongerez avec volupté dans la gastronomie alsacienne. Même le café est alsacien ! Le cadre est typique et chaleureux.
Le plus : l'établissement offre une formule « séjour détente et plaisir » comprenant 2 nuitées avec petits déjeuners, une demi-bouteille de champagne en chambre, un dîner et un déjeuner.

- 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

Le gîte

HÔTEL-RESTAURANT MULLER
16, avenue de la Libération ✆ 03 88 63 38 38
www.hotelmuller.com
contact@hotelmuller.com

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 42 chambres (et 4 suites Balnéo). Chambre simple à partir de 73 € ; chambre double à partir de 90 € ; suite à partir de 159 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 11 €. Lit supplémentaire : 15 €. Garage : 5,50 € (par jour, 25 € la semaine). Gratuit nuit + petit déjeuner pour les moins de 6 ans, 7 - 15ans : 24 €/jour. Soirée étape à partir de 85 €/nuit, forfait « détente » 117 à 138 € par personne et par nuit, forfait galéo 148 à 183 €. Animaux acceptés (12 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 15 € (en semaine) à 43 € – service traiteur – réceptions). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Massages et soins du visage, forfaits spa restaurant.
L'hôtel-restaurant Spa Muller vous reçoit depuis 5 générations dans un écrin de nature et de calme, à 5 minutes à peine du centre-ville de Niederbronn. Christine Rauch et Pierre Muller vous accueillent dans des chambres grand confort, récemment rénovées, ou dans des suites façon loft, dans lesquelles vous pourrez vous prélasser dans une baignoire balnéo et un coin salon. Les baies vitrées de la piscine intérieure s'ouvrent en été sur le magnifique parc, où le chant des oiseaux, le bruissement de l'eau des fontaines et les nénuphars du plan d'eau contribuent à l'évasion de l'esprit. L'espace Spa Galéo, ouvert également aux non-résidents, vous propose sur ses 400 m² zen de pierre et de bois dédiés au bien-être et à la détente, sauna, hammam, salles de fitness et de relaxation, cours de gym… Un nouvel espace détente, une magnifique yourte en bois massif vous ouvre ses portes pour que vous en ressortiez rassérénés et dispos. Peignoirs, draps de bain et chaussons sont fournis par l'hôtel (maillots de bain en vente à la réception) vous permettant ainsi de profiter de toutes les installations l'esprit tranquille sans encombrer votre valise au préalable. Des professionnels de l'esthétique proposent des soins du corps et du visage en complément : modelages, gommages, soins du visage, balnéothérapie ou soins rituels. Les enfants profiteront avec joie du parc, des balançoires et du bac à sable. Un baby-foot et un tennis de table sont à mis à disposition des ados. Le billard fera quant à lui le bonheur de la gent masculine après un bon repas. Pierre Muller, maître restaurateur, mitonne une cuisine gastronomique qui fait la part belle aux produits du terroir et à ceux de la chasse, une autre de ses passions. Régalez-vous de l'excellente truffe de pommes de terre au foie gras, des médaillons de chevreuil aux éclats de noisettes, knepfle de pommes de terre et légumes de saison, accompagnés aussi de pommes duchesse aériennes, et enfin du sorbet muscat aux raisins chauds caramélisés très joliment garni de tuiles en forme de feuille de vigne. Une cuisine savoureuse, à déguster dans la salle à manger, lumineuse et spacieuse, dont les nombreuses fenêtres donnent sur le merveilleux jardin, ou alors dans l'auberge, avec ses boiseries et son mobilier de bois clair. On appréciera aussi l'efficacité et la rapidité du service, en dépit de l'affluence.

Loisirs

LES AQUALIES
19, rue du Nord ✆ 03 88 09 13 00
aqualies@niederbronn-les-bains.fr

Basse saison : ouvert le lundi de 12h à 14h ; le mardi et le vendredi de 12h à 21h ; le mercredi de 10h30 à 12h30 et de 16h à 20h ; le jeudi de 12h à 19h ; le vendredi de 12h à 21h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Haute saison : le lundi et le jeudi de 10h30 à 19h ; le mardi et le vendredi de 10h30 à 21h ; le mercredi de 10h30 à 20h ; le samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 13h et de 14h30 à 18h. Entrée : 5 €. Abonnement : 41 €. Enfant : 4,20 €. Vestiaire gardé.
Quel bonheur de nager, patauger voire de pratiquer l'aquazumba tout en profitant du bon air purifiant des Vosges du Nord ! La piscine est facilement accessible (prendre sortie Niederbronn Nord) et cet espace familial a vocation à satisfaire tous les publics, grâce à ses équipements variés (bassin sportif, d'apprentissage, de loisirs extérieur avec jets massants, banquettes à bulle, patataugeoire pour les petits et toboggan de 55 m). Composée de deux bassins couverts (le bassin sportif est découvert en été) la piscine dispose également d'un bassin extérieur chauffé accessible toute l'année. Un grand espace de verdure permet de profiter des beaux jours tout en pique-niquant. De nombreux équipements sont mis à disposition du public : planches, pull-boys, lunettes, brassards, palmes, permettent de goûter à un large éventail de plaisirs aquatiques… De nombreuses activités sont proposées aux adultes : aquagym, aquajogging, aquazumba, réveil musculaire et palm'nage (nage rapide avec palmes) et pour l'éveil des tout-petits : le bambin'eau. Possibilité de venir à la piscine en voiture, train, bus ou vélo. Parking gratuit.

Sorties

CASINO BARRIÈRE DE NIEDERBRONN
10, place des Thermes ✆ 03 88 80 84 88
www.lucienbarriere.com

Ouvert toute l'année. Du dimanche au jeudi et les jours fériés de 10h30 à 2h ; le vendredi et le samedi de 10h30 à 4h. Roulette anglaise et black jack à partir de 20h, ultimate poker tous les vendredis, samedis et veilles de jours fériés à partir de 20h. Roulette française à partir de 20h tous les vendredis, samedis, veilles de jours fériés. Restauration. Bar.
Au cœur de la station thermale de Niederbronn, le casino Barrière met à la disposition des joueurs (majeurs entendons-nous bien) 125 machines à sous à partir de 1 centime et 12 roulettes anglaises électroniques. La salle des machines à sous est ouverte dès 10h30. À partir de 20h, les amateurs de jeux de tables n'auront que l'embarras du choix : black-jack, Texas Hold'em Poker, roulettes française et anglaise… et même bataille. Des animations ponctuelles (soirées à thème, dîners spectacle, jeux) sont aussi proposées tout au long de l'année. Dans le salon de jeux, un bar est ouvert tous les soirs pour prolonger le plaisir aux mêmes horaires que le casino et on pourra se restaurer à La Winstub, dans l'accueillant décor rénové en 2015, le midi (sauf samedi) et le soir.

NIEDERBRONN-LES-BAINS, ville thermale

Muller

Hôtel*** Restaurant

Maître restaurateur



Restaurant gastronomique, hôtel, spa & wellness









Logis

16, avenue de la Libération - 67110 Niederbronn-les-Bains

Tél. **03 88 63 38 38** (à 40 km au nord de Strasbourg)

Emplettes

■ **LA CAVE ANWEILLER**
10, rue de la République
✆ **03 88 80 39 04**
www.vins-anweiller.com
Fermé le lundi toute la journée et mercredi après-midi.
C'est une très jolie boutique dont on ne manque pas la devanture qui varie avec les saisons. On passe la porte qui carillonne pour entrer dans l'univers d'Anne-Marie : elle vous propose côté vin, ses coups de cœur des domaines alsaciens des bières ou des paniers cadeau découverte. Une sélection de cognacs, armagnacs, rhums et whiskys ravira le palais des plus avertis. On trouve du côté de l'épicerie fine de bons produits du terroir : huiles, vinaigres, confits, chocolats, foie gras, tapenades, thés, confitures… Un coin de l'échoppe est réservé à la décoration et aux arts de la table, avec des verres, de la vaisselle, du linge de maison, des coussins et pochons parfumés, des photophores, bougies parfumées, chemins de table et serviettes coordonnées entre autres. Ce rayon est source d'inspiration pour vos idées d'embellissement de vos dîners ou de cadeaux, lors des grandes fêtes de l'année : Pâques, Noël, Fêtes des Mères, Fêtes des Pères… à chaque saison ces thèmes sont revisités. De jolies boîtes que vous pourrez remplir à loisir seront parfaites pour ce faire. Besoin d'un conseil, de faire un cadeau ou envie gourmande, la boutique d'Anne-Marie Anweiler n'a pas son pareil !

Dans les environs

Baerenthal

■ **CHÂTEAU DE RAMSTEIN**
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Culminant à une hauteur de 292 mètres et dominant le village, le château du Ramstein a été construit au XIII[e] siècle. Le nom d'un de ses possesseurs, Henri de Ramstein est cité pour la première fois en 1291. Son existence sera néanmoins très brève. Devenus des chevaliers pillards, les seigneurs de Ramstein sont assignés à comparaître devant le seigneur de Lichtenberg pour répondre de leurs méfaits. N'étant pas dupes sur la rapidité de la justice féodale, ils décidèrent de ne pas se présenter et leur château fut détruit quasiment intégralement par les troupes de l'évêque de Strasbourg et des Bernois lors d'une expédition punitive en 1335. Il n'a jamais été reconstruit, ni restauré. Aujourd'hui, il n'en est plus visible qu'un pan de mur du donjon et des chambres taillées dans le roc. Les ruines sont accessibles grâce à des travaux de sécurisation. Pour accéder à ce lieu d'histoire singulier, empruntez la sortie de Baerenthal vers Mouterhouse, prenez à droite la route du Ramstein (fléchée Ramstein Plage). Continuez ensuite tout droit en direction de la maison forestière.

■ **CHÂTEAU DU GRAND ARNSBOURG**
D37 reliant Baerenthal à Zinsviller
Par un étroit sentier qui grimpe beaucoup (pensez à vous munir de bonnes chaussures), on atteint en un peu moins de 2 heures les ruines du château du Grand Arnsbourg. Érigé au XII[e] siècle à 476 mètres de hauteur sur une paire d'énormes masses pierreuses de grès rouge des Vosges, ce château ne connut pas une folle longévité et fut malheureusement rasé en 1525 par la famille Roustaud. Les ruines visibles aujourd'hui sont celles du donjon et de son mur d'enceinte défensif. A Baerenthal, une légende veut que les ruines du château soit la cachette secrète d'une immense cave à vins souterraine et que lorsqu'une agréable et forte odeur de ces alcools s'en dégage, c'est un millésime exceptionnel qui s'annonce pour l'année ! Malheureusement, et ce n'est pas faute d'avoir essayé, personne n'a encore jamais trouvé l'entrée de cette cave, alors… qu'attendez-vous pour essayer ? Qui sait ?

■ **ÉTANG DE BAERENTHAL**
✆ **03 87 06 62 30**
mairie.baerenthal@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Véritable réserve ornithologique, l'étang de Baerenthal est situé dans le Parc naturel régional des Vosges du Nord et fait partie de la Réserve naturelle des rochers et tourbières du Pays de Bitche. Installé au bord de l'étang, un poste d'observation ornithologique permet d'observer la faune particulièrement riche, où le grèbe huppé transporte ses petits sur le dos, et où se croisent colverts, martins-pêcheurs, bruants des roseaux et foulques. Vous pourrez faire tout le tour du plan d'eau grâce aux chemins de randonnées. La pêche y est autorisée toute l'année, sauf au mois de décembre, possibilité de se procurer une carte journalière pour pêcher de manière occasionnelle à récupérer sur une borne sur la digue de l'étang. Gardons, rotangles, perches, tanches, brochets mais aussi carpes et truites sont les espèces qu'on y rencontre couramment. Tous les ans, des alevinages, de truites notamment, sont réalisés.

■ **LE CAMPING MUNICIPAL DE RAMSTEIN PLAGE**
✆ **03 87 06 50 73**
www.baerenthal.eu
camping.ramstein@wanadoo.fr
Fermé du 1[er] octobre au 31 mars. Gardé 24h/24. 355 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 7 €. Ou tarif sur demande par téléphone ou par email. Label Tourisme & Handicap. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (sur présentation du carnet de vaccination tenu à jour : chiens de catégories 1 et 2 refusés). Aire pour camping-cars. Wi-fi payant.
Un camping dépaysant… Idéalement situé dans le Pays de Bitche entre Moselle et Alsace, ce camping saura ravir autant les campeurs amateurs que confirmés. Au cœur du Parc naturel régional des Vosges du Nord, entre forêt et plan d'eau, le terrain de camping Ramstein Plage de 13,5 hectares sera en mesure de combler autant les fans de nature, que de pêche, de randonnée ou encore de tourisme. Il se compose de 63 emplacements de tourisme pour tentes, caravanes ou camping-cars, de 12 bungalows louables à la semaine ou à la nuitée et

de 305 emplacements de loisir avec électricité louables à la saison. Cinq blocs sanitaires modernes, avec eau chaude gratuite sont à la disposition des campeurs, ainsi qu'un espace bébés avec baignoire. Un restaurant-bar-brasserie est situé au cœur du camping. Vous pourrez aussi profiter du plan d'eau pour la baignade et la piscine de plein air ouverte en juillet et août. Côté activités, le camping n'est pas en manque : vous trouverez des espaces pique-nique, de jeux pour petits et grands, le terrain multisport ou bien des bateaux à pédales.

Gundershoffen

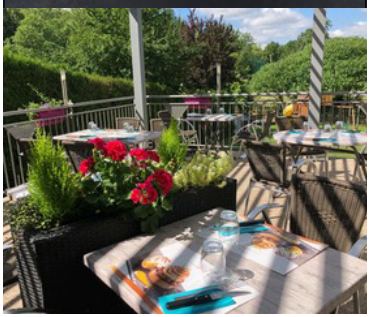
■ **LA FABRIQUE À BRETZELS**
14, rue des Genêts
✆ 03 88 07 16 75
www.lafabriqueabretzels.fr
info@lafabriqueabretzels.fr
Ouvert du mercredi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Boutique : du lundi au vendredi : 9h-12h et 13h30-18h, samedi : 9h-12h30, dimanche : 14h-18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 6 à 14 ans) : 3 €.
Boehli propose maintenant à tous de découvrir ses secrets avec « La Fabrique à Bretzels ». Partez à la découverte des coulisses de l'un des plus importants sites de fabrication des célèbres biscuits apéritifs si chers aux Alsaciens. La Fabrique à Bretzels propose un parcours ludique, interactif et gourmand pour petits et grands. Avec une mise en scène sensorielle et multimédia déployée sur plus de 500 mètres carrés, vous plongerez dans les secrets de l'invention d'une des méthodes de fabrication du biscuit au siècle dernier. Parce que vous aurez certainement un petit creux après avoir vu tous ces gâteaux défiler, la boutique vous permettra de faire vos emplettes au plus près de la production.

■ **RESTAURANT AU CYGNE**
35, Grand' Rue
✆ 03 88 72 96 43
www.aucygne.fr
contact@aucygne.fr
Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 33 € à 55 €. Carte : 25 € environ. Formule jeunes et seniors. Accueil des groupes.
Une table bistronomique. Voilà comment se définit Le Cygne. Situé au nord du département à Gundershoffen, il s'agit d'un lieu incontournable pour tester des plats généreux, raffinés et à un rapport qualité/prix unique. Ce restaurant bas-rhinois a misé sur une carte gourmande et créative. Au menu, vous aurez le choix en entrée entre un foie gras d'oie maison ou bien filet de lieu jaune mariné à l'aneth. Côté plats, vous pourrez partir sur un dos de cabillaud ou un dos de cerf aux épices jaunes. Pour la note sucrée, les plus gourmands opteront pour une forêt-noire au kirsch, les plus raisonnables pour le carpaccio d'ananas. Une dégustation qui se fait dans un cadre moderne et épuré.

SALLE DES BOUCHERS



23, Grand rue 67110 Gundershoffen (France)
✆ 03 88 72 63 58
salledesbouchers@orange.fr



■ **SALLE DES BOUCHERS**
23, Grand rue ✆ 03 88 72 63 58
salledesbouchers@orange.fr
Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; du vendredi au dimanche le soir. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 9,20 €. Livraison de pizzas et tartes flambées tous les jeudis et vendredis soirs. Terrasse. Vente à emporter.
C'est le restaurant traditionnel par excellence. La Salle des Bouchers propose une carte très variée. Ici, vous trouverez des viandes et des hamburgers ou bien du poisson, servis pour la plupart avec les incontournables spaetzles ou des frites pour les plus basiques. Côté spécialités alsaciennes, impossible de passer à côté des tartes flambées, elles sont servies tous les soirs, tout comme les pizzas. Les plats sont copieux et le service souriant. Les midis de semaine, un menu du jour est également proposé.

Oberbronn

Oberbronn est un petit village pittoresque en lisière de forêt adossé au flanc abrupt du Wasenkopefle. Etymologiquement, ce nom signifie « la source du Haut ». Malgré son aspect paisible et serein, la cité a toujours été animée par une extraordinaire vitalité, matérialisée par le passage des Celtes, des Romains et la vie mouvementée des seigneurs successifs dont les descendants du comte de Strahlenheim décidèrent la vente du château à la congrégation des sœurs du Très Saint-Sauveur de Niederbronn. On y trouve donc le siège de cette congrégation.

La Supérieure générale, les différentes assistantes, l'économe général, le noviciat, une maison de retraite, un long séjour et des chambres d'hôtes. Un lieu de rencontre donc pour se recueillir, se ressourcer et oublier quelques instants les soucis du quotidien. Le village abrite un florilège de ravissantes maisons de style Renaissance à logettes et oriels. Un circuit d'une heure (plan à retirer auprès de la mairie d'Oberbronn ou de l'office de tourisme de Niederbronn) permet de se familiariser avec cet ancien village viticole, qui fut également résidence princière. De nombreux emblèmes gravés dans le grès des linteaux ou des poteaux des maisons témoignent des professions des occupants passés, et il est amusant d'identifier les emblèmes de charrons, de cordonniers, de bouchers, de vignerons ou encore les symboles religieux. On remarquera également les soupiraux de cave, en pierres coulissantes, qui permettaient de réguler l'aération et la température. Le château d'Oberbronn, vaste demeure seigneuriale à l'entrée du village, est maintenant occupé par la congrégation des sœurs du Très Saint Sauveur de Niederbronn. Tous les ans, le troisième dimanche d'octobre, a lieu la fête de la Châtaigne, dont on peut se régaler partout dans le village, en profitant des nombreuses animations proposées.

■ RÉSIDENCE PRINCIÈRE

En 1480, les Deux Ponts de Bitche héritent de la seigneurie d'Oberbronn. En 1551, Amélie de Deux Ponts de Bitche épouse le prince allemand Philippe Ier de Linange-Westerbourg à l'origine du développement et de la prospérité de la cité. Il a fait construire son château, a lancé une importante œuvre d'administration de la seigneurie et introduit la Réforme. Après la construction d'un tribunal en 1568, Oberbronn devient chef-lieu de baillage en 1577 d'où l'arrivée de juifs dans la seigneurie. Ceux-ci tiennent des commerces de bétail, de vin, etc… des sources de richesse qui profitaient aussi et peut-être même avant tout au seigneur.

■ MAISON D'ACCUEIL DES SŒURS DU TRÈS-SAINT-SAUVEUR NOUVEAU

2, rue Principale
✆ 03 88 80 84 59
www.maison-accueil-oberbronn.com
joel.messmer@soeurs-stsauveur.fr
Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 18h. Petit déjeuner buffet : 36 €. Parking inclus. Prix dégressifs à partir de 7 nuits.
La Maison d'accueil des Sœurs du Très-Saint-Sauveur est un couvent qui a développé son hôtellerie et mis en place des week-ends à thèmes. Vous pouvez venir seul en retraite ou en famille. Les chambres sont sobres mais spacieuses et confortables, avec salle de bain et toilettes privatives. L'établissement a été récompensé pour 2018 d'un Guest Review Awards de la part de Booking avec une notation de 9,1/10. Le jardin un peu en hauteur est très bien entretenu par un jardinier très investi. Le parking ouvert dans l'enceinte du couvent est gratuit. Les repas sous forme de buffet sont frugaux. Les boissons sont à part. Une expérience à tenter !

Offwiller

Ce très joli village, qui offre lorsqu'on l'aborde en venant de l'Est de magnifiques vues sur les Vosges du Nord, est fameux pour célébrer aujourd'hui encore l'équinoxe de printemps, fête solaire païenne, par un lancer de disques enflammés, ou *Schieweschlawe*. À la tombée de la nuit, les habitants montent au *Schiewebarri*, un bûcher est allumé et un petit disque en bois percé d'un trou central est fixé sur une baguette souple de châtaignier. Le disque est plongé dans les braises, et n'en est retiré que lorsque les bords amincis commencent à brûler. Le lanceur effectue quelques moulinets, se dirige vers une pierre inclinée vers la vallée, et frappe le disque sur le tremplin, pour que la rondelle de bois se détache et effectue une trajectoire lumineuse dans le ciel nocturne. En lançant haut et loin, on est sûr d'avoir acquis la faveur des dieux. De nombreuses promenades sont fléchées à partir de la Place de la Mairie, où se trouve un parking. Elles vous mèneront peut-être aux ruines romantiques de la chapelle gothique de la Frauenkirch. Un musée d'Art et Traditions populaires se trouve dans la commune, ouvert de juin à septembre les dimanches de 14 à 18h.

Reichshoffen

La ville s'ouvre sur les belles vallées du Schwarzbach et du Falkensteinbach, mais c'est La bataille de Reichshoffen, qui se déroula en réalité à Morsbronn, qui l'a rendue célèbre. En effet, les cuirassiers français y furent lancés dans une charge héroïque contre l'armée prussienne le 6 août 1870. De nombreux témoignages historiques antérieurs subsistent et les premières traces d'occupation du site datent du bronze final (1000 av J.-C.). On remarquera ainsi les vestiges des anciennes fortifications du XIVe siècle, et notamment la tour des Suédois. Reichshoffen fut aussi le lieu de résidence d'une grande famille d'industriels, les de Dietrich, qui firent construire au XVIIIe un château par les architectes Joseph Massol et Christian Gstyr, château qui abrite aujourd'hui les archives de la société De Dietrich. Plusieurs beaux édifices religieux, en particulier l'église Saint-Michel, agrémentent également la cité. La balade peut commencer à Niederbronn, il faut compter environ 1 heure 30 pour y accéder à pied, tranquillement, mais les paysages sont saisissants et le jeu en vaut la chandelle ! Une bonne idée pour les longues journées estivales.

■ MUSÉE HISTORIQUE ET INDUSTRIEL, MUSEE DU FER

9, rue Jeanne-d'Arc
✆ 03 88 80 89 30
www.reichshoffen.fr
mairie@reichshoffen.fr
Fermé du 1er novembre au 1er mai. En période de fermeture, ouvert sur réservation pour groupes. Ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 14 ans. Adulte : 2,50 €. Enfant (de 14 à 18 ans) : 1,70 € (tarif réduit étudiants/handicapés 1,70 €/personne). Groupe

(10 personnes) : 1,70 €. Visite guidée (sur réservation dès 10 personnes 16 €).
Le musée a été installé dans un ancien presbytère catholique du XVIII[e] siècle. Il propose un parcours chronologique sur trois niveaux avec une évocation du Paléolithique à l'âge de Bronze. L'évolution de l'artisanat gallo-romain dans la région, le travail de la céramique, de l'os, du bronze et du fer ainsi que la circulation monétaire, les rites funéraires, la religion et la vie quotidienne de l'époque sont évoqués. Mais on pourra aussi découvrir l'histoire de Reichshoffen du Moyen Âge à la Révolution française, les premiers hauts-fourneaux et les forges de l'ère industrielle et enfin l'industrie du fer très intense aux XIX[e] et XX[e] siècles avec les productions notamment des usines De Dietrich implantées dans la région ainsi que l'arrivée progressive de nouvelles entreprises. Des expositions temporaires sont présentées et renouvelées chaque année. Depuis 2014, l'art contemporain est également présent et des œuvres d'artistes de réputation internationale sont ici exposées, grâce à un partenariat avec le Fonds régional d'art contemporain Alsace. Régulièrement, visites thématiques et conférences sont proposées : pensez à regarder le programme sur le site Internet de la ville.

■ **AU SAPIN**
24, rue de Strasbourg
✆ **03 88 09 16 31**
Ouvert tous les jours de 9h à 14h ; le jeudi, le samedi et le dimanche de 9h à 23h. Traiteur le midi du lundi au vendredi. Carte : 10 € environ. Plat du jour : 6,50 €. Carte uniquement les samedis soirs, dimanches midis et soirs. Vente à emporter. Animations.
Ce restaurant familial mêle tradition et convivialité. La semaine, il prime sur un plat unique qui change tous les jours. Le lundi, ce sera par exemple des spaghettis bolognaises, le mardi un bœuf bourguignon et le mercredi un filet de poisson. Vous pouvez aussi déguster des pizzas et tartes flambées à emporter. Le week-end, exit le plat unique, le menu est plus large. Côté ambiance, le Sapin propose des soirées dansantes, des karaokés et des concerts tous les mois. Pour un peu d'originalité, tous les troisièmes jeudis du mois, il est possible de déguster un couscous.

Sturzelbronn (Moselle)

■ **ABBAYE CISTERCIENNE**
11, rue Principale
✆ **03 87 06 20 15**
http://abbaye.sturzelbronn.free.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Visite libre de l'extérieur. Visite guidée (sur demande uniquement).
Fondée par saint Bernard de Clairvaux en 1135, l'ancienne abbaye fut le lieu de sépultures de plusieurs ducs de Lorraine. Chez les cisterciens, la prière et le travail rythmaient la journée. Des fermes d'exploitation agricole furent construites. Un hospice recevait les malades. Cette abbaye eut une existence chaotique : détruite à plusieurs reprises (en 1525 par des paysans révoltés puis en 1622 et en 1633 par les Suédois), elle fut définitivement démantelée lors de la Révolution. Il en reste encore le grand portail, le pilori, les armoiries de l'un des 45 abbés, le tympan de l'ancienne église abbatiale, la grotte-cellier et la glacière des moines ainsi que le fameux calendrier perpétuel en pierre, unique en France, qui servait à déterminer la date de Pâques. Une statue de saint Bernard de Clairvaux fut érigée en 1935, à l'occasion du 800[e] anniversaire de la fondation de l'abbaye. Plus d'informations et réservation auprès des amis de l'abbaye et sites de Sturzelbronn.

Uhrwiller

■ **DOMAINE DES BUFFLONNES** NOUVEAU
Chemin de la Forêt
✆ **07 87 51 32 64**
www.domainedesbufflonnes.fr
info@domainedesbufflonnes.fr
Magasin de vente ouvert les samedis de 9h00 à 11h30.
En se promenant en lisière de forêt à Uhrwiller on peut croiser de drôles d'animaux… Des buffles ! Oui oui, ce sont bien des buffles ou plus précisément des bufflonnes qui sont là tranquillement à brouter l'herbe tendre. C'est Michaël qui, en 2017, après avoir élevé des vaches charolaises, lance ce pari fou de faire venir, élever et valoriser le lait de bufflonnes en Alsace. Le respect des animaux, de nos terres et de nos valeurs est au cœur des préoccupations de cet éleveur fromager passionné qui bichonne ses onze bêtes pour proposer la première et la seule mozzarella alsacienne. Ces vaches noires à caractère de cheval comme les qualifie l'éleveuse passent à la traite deux fois par semaine. Si leur lait est bien plus faible en quantité, il est néanmoins plus gras et bien plus protéiné que celui des vaches. Tomme, yaourt, faisselle, mozzarella, brie et glaces sont ainsi produits et vous pourrez y goûter directement à la ferme le samedi ou à La Nouvelle Douane à Strasbourg.

Windstein

Paysages époustouflants, châteaux forts aux restes encore impressionnants, la région est sublime, et bien sûr balisée de nombreux sentiers de randonnée. Les férus d'escalade adoreront le château du vieux Windstein, site référencé par la fédération française de la montagne et de l'escalade. Les passionnés d'architecture et d'histoire industrielles visiteront avec intérêt les vestiges de la forge du Jaegerthal, fondée en 1602 et l'ancienne usine électrique, emplacement où se trouvait le premier haut fourneau allumé par Jean III de Dietrich en 1685.

Retrouvez le sommaire en début de guide

■ **AUBERGE DES DEUX CHÂTEAUX**
33, Rue des Châteaux ✆ 03 88 09 24 41
auberge-des-deux-chateaux@orange.fr
Ouvert du vendredi au dimanche le midi et le soir. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Chambre d'hôte 2 personnes nuitée et petit déjeuner 75 € du mercredi au dimanche. Terrasse.
Idéalement situé aux pieds des châteaux du vieux et nouveau Windstein, l'établissement ravira les amoureux du calme et des espaces verts. Gabrielle aux fourneaux et Fanny en salle vous reçoivent avec le sourire dans cette superbe auberge reculée du centre-ville, à seulement quelques pas des deux monuments historiques. La cuisine est simple et savoureuse, Gabrielle prépare entre autres ses fameuses bouchées à la reine (la pâte est réalisée par ses soins), ses civets de gibiers ou sa tête de veau. On peut aussi ici prendre de quoi grignoter : jambons et salamis de sanglier, assiettes de fromages, crudités. Vous pourrez manger sur la terrasse au soleil, ce qui est très agréable lorsque les beaux jours arrivent. A la belle saison, une artiste expose ses tableaux et son artisanat dans une charmante petite maison mise à sa disposition. Il est possible de réserver pour y séjourner l'une des cinq chambres d'hôtes de la maison, avec connexions Wi-fi, TV à écrans plats et salles de bains privatives, pour passer un week-end ou une petite semaine au calme tout en profitant du grand air de la nature et des viennoiseries tout juste sorties du four au petit déjeuner.

■ **HÔTEL-RESTAURANT DU WINDSTEIN**
8, route d'Obersteinbach
✆ 03 88 09 24 18
www.hotelduwindstein.com
Fermé 3 semaines en février et une semaine en novembre. 8 chambres (dont une pour 3 pers). Chambre double de 38 € à 69 € ; chambre triple à partir de 69 €. Demi-pension : 50 €. Petit déjeuner buffet : 7,50 €. Parking. Animaux acceptés (sur réservation). Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet. Restauration (menus de 19,50 € à 26,50 €). Tv satellite. Excursions (sur réservation).
On viendra ici pour les coquettes chambres tout confort, la literie particulièrement qui est haut de gamme, dans les salles de bains douche ou baignoire, le sèche-cheveux est à disposition à la réception si vous avez oublié le vôtre. On vient aussi pour la cuisine fine du chef, Ralf Eloy toujours lui qui n'hésite pas à être inventif. L'endroit offre, outre le calme absolu, des prestations d'un bon rapport qualité-prix dans un cadre naturel, à 10 km de Niederbronn. On prend son petit déjeuner sur la terrasse face à la forêt et on profite du jardin dans des transats. Sylvie et Ralph Eloy ont programmé de quoi vous occuper si besoin était durant votre séjour, randonnées avec un guide et cours de cuisine avec Ralph sur réservation. Des séances de massages indiens vous sont également proposées, mais il faut prendre rendez-vous.

OBERSTEINBACH

La vallée du Steinbach est très pittoresque. La route qui la longe traverse les villages ravissants d'Obersteinbach et de Niedersteinbach, tous deux lovés de manière idyllique au sein de la réserve de biosphère transfrontalière des Vosges du Nord. Entourés de bois, de champs et d'arbres fruitiers, ils déploient leurs charmes aux visiteurs. Les treize fontaines et les maisons à colombages d'Obersteinbach, qui se déploient sous le piton gréseux où les vestiges du château du Petit Arnberg font encore belle impression et invitent les touristes à la rêverie et à la promenade.

Points d'intérêt

■ **LE CHÂTEAU DU PETIT ARNSBERG**
www.parc-vosges-nord.com
contact@parc-vosges-nord.fr
Suivre le balisage depuis Obersteinbach.
Bâti sur de grandes et hautes roches abruptes, le château semi-troglodytique du Petit Arnsbourg, que l'on trouve aussi parfois nommé Arnsberg, est inscrit aux Monuments Historiques depuis 1898. La plus ancienne trace de son existence que l'on trouve dans les textes date de 1316. Le château du Petit Arnsberg appartenait alors à l'abbaye de Wissembourg qui décida de s'en séparer et de l'offrir à la famille Wasigenstein. Cet édifice atypique suit les courbes de la roche et s'y intègre parfaitement : escaliers et passages entrent sans détours dans la pierre rose que l'on connaît ici fort bien, le grès. On ne peut admirer aujourd'hui que les ruines du palais seigneurial et d'une grande tour, qui aurait été dotée de canonnières visant à défendre les accès. La basse-cour avait été placée sur l'autre rive de la douve défensive. En 1635, la guerre de Trente Ans fait rage et le château est réduit en miettes. Le château de Lutzenhardt, tout proche et appartenant également à Obersteinbach, vaut lui aussi le détour. Des sentiers de randonnée relient d'ailleurs les deux édifices.

■ **FERME ÉLEVAGE DE STEINBACH**
6, rue du Langenacker ✆ 03 88 09 50 98
islandaisdesteinbach@orange.fr
Ouvert toute l'année. Location box et paddocks prairies 8 € la nuit. CB non acceptée.
Dans cette exploitation agricole qui compte près de 10 hectares de pâturages, Christine et Christophe Jahn élèvent des chevaux islandais, juments, étalons et leurs poulains destinés à la reproduction ou au commerce. Leur exploitation est aussi un gîte qui permet aux cavaliers de se reposer et de passer la nuit avec leurs chevaux accueillis dans des prés, paddocks et box. Christine préparera à votre arrivée un apéro de bienvenue avant de vous conduire en véhicule tout terrain sur votre lieu de résidence, chez Evelyne Berring qui accueille chaleureusement les groupes ou dans l'une des chambres d'hôtes confortables Alsace Village chez Christelle, ou alors dans le plus luxueux hôtel-restaurant Anthon d'Obersteibach en fonction de vos envies. Pour déjeuner ou dîner, le restaurant du

Wachtfels sera idéal. Dominique, le propriétaire, sait recevoir les cavaliers. Si vous souhaitez vous balader, les Jahn vous organiseront des escapades balisées sur les nombreux chemins que comptent les Vosges du Nord, ou alors vous feront découvrir les chefs-d'œuvres patrimoniaux et culinaires du coin.

HYMENOPTERA
7, Rue Principale ✆ 09 54 69 36 19
www.alsace-jardins.eu
heimepilobum@gmail.com
D'avril à octobre les samedis et dimanches à 14h et 16h. Autres horaires ou autres jours sur demande. Adulte : 5 €. Gratuit enfants, étuidants 3€. Accueil enfants. Visite guidée. Animations. Toilettes. Chiens acceptés en laisse.
Voici un jardin peu commun en Alsace mais à visiter absolument. Sur 42 ares et pendant une visite guidée d'environ une heure et demie en compagnie de Sébastien et Kamila Heim, véritables passionnés, partez à la découverte d'un jardin en permaculture, maîtrisé, beau et sauvage. Vous découvrirez ainsi les insectes, les animaux et la flore incroyables qu'il est possible d'accueillir chez soi en respectant la nature tout en faisant de son jardin un endroit agréable à vivre et à découvrir au quotidien. Vous pourrez également lors de ces visites déguster les plantes sauvages comestibles du moment. De nombreux évènements et activités ponctuels sont organisés à diverses occasions.

LE JUDENHUBEL

Cette roche tire cette dénomination étrange de l'alsacien : *juden* signifie juif et *hubel,* chapeau, comprenez donc le chapeau des juifs. Sa forme étonnante rappelle en effet le couvre-chef des habitants de la région appartenant à cette confession au Moyen Age.

LE LUTZELHARDT

Il s'agit d'une forteresse construite par les ducs de Lorraine au XIIIe siècle. Le château de Lutzelhardt fait l'objet d'un classement au titre des Monuments Historiques depuis décembre 1898. Il fut construit au milieu du XIIIe siècle pour protéger la seigneurie de Bitche. Il devint encore plus important après la fondation en 1135 de l'abbaye de Sturzelbronn, choisie pour devenir le lieu de sépulture privilégié des ducs de Lorraine. Il s'agit d'un château semi-troglodytique comme presque tous ceux de la région. Le donjon date de la construction de l'édifice mais on ne voit aujourd'hui plus que les ruines du logis seigneurial. On y accède à la sortie du village en prenant la route de Bitche puis en tournant vers la maison forestière de Lutzelhardt. Vous pourrez vous garer sur le parking et suivre à pied pendant un quart d'heure le sentier balisé par le Club Vosgien (rectangles jaunes).

MAISON DES CHÂTEAUX FORTS DES VOSGES DU NORD

42, rue Principale ✆ 03 88 09 56 82
www.parc-vosges-nord.com
Fermé du 1er novembre au 15 avril. Haute saison : ouvert le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. Toute l'année sur réservation pour groupes – visites guidées en français et allemand. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 2 €. Enfant : 1,50 €. Groupe (10 personnes) : 1,50 €. Visite guidée (pour les groupes et sur réservation).
Des expositions permettent de toucher du doigt l'historique de la région et les raisons de la construction de tous ces châteaux sur un si petit territoire : maquettes, cartes animées, lettres et manuscrits, sceaux ou généalogies racontent l'histoire et des tranches de vie des habitants de ces lieux. Vous pourrez ainsi découvrir près de trente lieux historiques en détail en choisissant de parcourir les allées seuls ou bien en compagnie d'un guide expert qui vous contera les histoires de ces impressionnants monuments. Anecdotes, vie quotidienne, légendes, contes… tout sera évoqué et vous ressortirez d'ici des rêves plein la tête et des étoiles plein les yeux.

LE WASIGENSTEIN

Voici d'autres châteaux importants qui méritent un détour, auxquels on peut accéder à partir d'Obersteinbach. La route longe le Gœtzenberg, la montagne des Païens où l'on a retrouvé des traces du néolithique et notamment un long mur d'enceinte. Les deux ruines du Wasigenstein datent du XIIe siècle. Il existe une chanson de geste du Walthariled qui raconte un terrible combat, du temps d'Attila, dans la brèche séparant les deux châteaux.

LE ZIGEUNERFELSEN

Les ruines de ce château se situent à la cime d'une crête rocheuse culminant à 460 mètres de hauteur. Le Zigeunerfelsen, que l'on peut traduire de l'alsacien par « rocher des Tsiganes », est un petit château semi-troglodytique construit au XIVe siècle par une branche de la famille Wasigenstein. Poste de défense avancé ou aide au placement des membres de cette famille nombreuse ? Le doute persiste. En 1358, suivant le décès du dernier membre de la famille Wasigenstein, la famille de Fleckenstein hérite de tous les biens, et aussi de ce château trop petit et pas assez stratégique qui est alors abandonné… Au XVIIe siècle, la légende raconte que des bandes de Tziganes viennent s'y terrer après avoir terrorisé les populations locales. Les habitants se rebellèrent, s'armèrent, et partirent à leur assaut. Ils coupent les arbres et brûlent tout, faisant périr les Tziganes dans les flammes, d'où son nom. Il ne reste aujourd'hui de l'édifice qu'un escalier creusé à même la roche et des traces de vestiges de murs sur la plateforme. Le château est difficile d'accès, bonnes chaussures, patience et prudence sont de rigueur.

Le couvert

ALSACE-VILLAGE

49, village Côté-Jardin
✆ 03 88 09 50 59
www.alsacevillage.com
alsace-village@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Le vendredi et le samedi le soir. Egalement sur réservation à partir de 4 personnes. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 28 €. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Animations. Hébergement (12 chambres doubles de 52 € à 69 €, studios de 2 à 4 personnes pour 7 nuits en service hôtelier : 320 € à 425 €. Petit déjeuner 8 à 12 €, demi-pension 68 €/pers. et par jour).

Voilà un établissement où l'on se sent, et l'on est, en famille, qui se fond dans le décor naturel, labellisée « Hôtel au Naturel ». Ici on profite des charmes de la campagne préservée. Les activités sont adaptées à ce cadre : randonnées sur demande, des promenades au sein du Parc naturel régional des Vosges du Nord, séjours à thèmes… Christelle et son équipe s'en inspirent pour préparer des plats savoureux, avec des produits de la ferme et des fruits et légumes biologiques récoltés dans le jardin de l'auberge : terrines de foies de volailles ou de lapins, canards flambés à la vieille prune d'Alsace, assiettes de mets du coin avec salades, plateaux de fromages dont le délicieux chèvre aux amandes ou au miel. La carte des vins ne compte que des crus de la région. Il est préférable de réserver car sinon vous risqueriez de ne plus avoir de place. Dans l'hôtel, les chambres sont grandes, avec salles de bains équipées de douches ou baignoires. On trouve aussi six studios aménagés avec cuisine, coins repas et mezzanines au rez-de-chaussée, d'où l'on peut profiter de la vue sur les bois et sur les champs alentours. Vous pourrez d'ailleurs vous y reposer sur des chaises longues.

MERKWILLER-PECHELBRONN

C'est le pétrole qui fit un temps la renommée de ce village situé dans l'ensemble des « Cibéliades », villes et villages possédant des sources thermales (Niederbronn, Morsbronn, Pechelbronn). Connue dès le XV[e], une source bitumineuse alimentait les paysans en « graisse mécanique ». Au XVIII[e] siècle on fit des recherches sur cette matière qui s'avéra être du pétrole.
L'exploitation débute aussitôt pour culminer à une production de 70 000 tonnes/an. Autour de Merkwiller, la course à l'or noir démarra au XIII[e] siècle et perdura jusqu'en 1970. On aperçoit çà et là quelques pompes à balancier et des terrils de sable. Merkwiller est aussi connue pour ses sources. Près du stade jaillit la source chaude Hélions (65°C) destinée aux rhumatisants. À partir de la source, de belles balades sont possibles par des sentiers fléchés.


© COLL. MUSÉE FRANÇAIS DU PÉTROLE, PECHELBRONN

Pompe à balancier de récupération de brut, XX[e] siècle.

Points d'intérêt

■ **MUSÉE DU PÉTROLE**
4, rue de l'École ✆ 03 88 80 91 08
www.musee-du-petrole.com
musee.petrole@musees-vosges-nord.org
Ouvert d'avril à octobre. Basse saison : ouvert le jeudi, le dimanche et les jours fériés de 14h30 à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche et les jours fériés de 14h30 à 18h. Le musée est ouvert tous les mercredis, jeudis, vendredis, dimanches et jours fériés de 14h30 à 18h00. Haute saison : du mardi au dimanche et les jours fériés de 14h30 à 18h. Pour les groupes de 10 personnes, ouvert toute l'année sur réservation. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 5 €. Enfant : 4 € (tarif réduit). Tarif sorties découvertes : 6 € tarif plein, 5 € tarif réduit. Visite guidée. Boutique.
Inauguré en 1967, le musée retrace l'histoire du pétrole en Alsace de 1498 à la fermeture de la raffinerie en 1970. Ce qui fut pendant 500 ans l'activité principale de tout le nord de l'Alsace est illustré par des documents, des maquettes et du matériel pétrolier. Au croisement de la route principale et de celle qui monte au musée, on peut voir une ancienne pompe à balancier et un plan-panorama de l'ancienne raffinerie. La présentation d'une vidéo accompagne la découverte des deux salles d'exposition du musée. Une malle « Pétrole, où es-tu ? » permet aux enfants de comprendre l'importance de l'or noir et des produits dérivés. Des sorties découvertes organisées une fois par mois vous emmèneront sur les anciens sites d'exploitation, à la découverte des terrils, ou bien au château Le Bel qui fut le point de départ de l'exploitation pétrolière à Pechelbronn. Ces sorties sont animées par des spécialistes, des témoins ayant connu l'époque de l'exploitation ou encore des artistes. Pour les groupes, le musée est accessible toute l'année sur réservation.

Le couvert

■ **AUBERGE BAECHEL- BRUNN**
3, route de Soultz ✆ 03 88 80 78 61
www.baechel-brunn.com
Fermé 3 semaines en août. Ouvert du mercredi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h ; le dimanche midi de 12h à 14h. Menus de 46 € à 79 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 12 €. Plat du jour : 15 €. Vin au verre. Service Traiteur.

Thomas Limmacher le clame haut et fort : chez lui, vous trouverez une « cuisine d'hier au goût d'aujourd'hui ». Ses plats qui rendent hommage aux produits du marché sont inventifs et colorés. Baechel-Brunn a été récemment remise au goût du jour, modernisée dans sa conception comme dans sa décoration, élégante sans ostentations, contemporaine et *cosy*. Tout est fait en fonction des saisons par l'intermédiaire de producteurs locaux : ravioles végétales de chair de crabes, gel de bourraches du potager, ketchup de tomates jaunes et sorbet concombres-menthe, pintades fermières en deux façons : suprêmes farcis à l'estragon du jardin ou cuisses en hamburgers de risotto. Au dessert, les meringues glacées revisitées, accompagnées de leur petit caramel, sont à tomber ! Les tiramisus aux mûres rivalisent fièrement et il est difficile de dire lequel est le meilleur. Profitez de la carte des vins très variée sans vous inquiéter, les chambres d'hôtes du même établissement sont là pour ça !

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT À L'ÉTOILE****
1, route de Woerth ✆ 03 88 80 71 80
www.hotel-restaurant-etoile.com
hotel-restaurant-a-letoile@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Chambre simple à partir de 48 € ; chambre double à partir de 58 € ; chambre triple à partir de 67 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 7 €. Pavillon 2 à 4 personnes : 72 €. Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant traditionnel, produits maison).
Depuis maintenant cinq générations, l'hôtel-restaurant À l'Étoile offre de nombreuses chambres toutes uniques et adaptées aux budgets et envies de chacun. Spacieuses, elles bénéficient toutes d'équipements de qualité (wi-fi, télévision HD 30 chaînes, baignoire ou douche…). Le grand jardin extérieur fait de ce lieu un endroit calme et apaisant, idéal pour se ressourcer. Le restaurant de l'hôtel offre une cuisine régionale et traditionnelle bien copieuse. Les salles de réception sont grandes et adaptées aux réunions de travail ou de famille.

Gîtes

■ **GÎTE HAUSHALTER**
12, rue de l'École ✆ 03 88 80 90 87
www.gitehaushalter.com
a.haushalter@wanadoo.fr
Gîtes de France (3 épis). 2 chambres (peuvent être louées en gîte). Chambre double de 35 € à 50 €. Petit déjeuner inclus (pour les chambres d'hôtes). Lit supplémentaire : 10 €. Gîte : 230 à 330 €/ semaine selon la saison. Animaux non acceptés. Wi-fi. Salon de jardin, location de draps. Tv satellite. Sauna. Terrasse. Barbecue.
Anny Haushalter vous accueille dans sa belle maison à colombages, dans une rue paisible près du musée du Pétrole, en formule gîte ou chambres d'hôtes (avec petit déjeuner). L'un des gîtes dispose d'une entrée séparée, d'une salle de bains (avec sauna), d'une kitchenette, et d'un séjour à l'ambiance « famille » avec ses chaises et table en bois, ses plantes vertes ; le séjour s'ouvre sur la terrasse et le jardin. À l'étage, une chambre à coucher au cadre rustique pouvant accueillir 5 personnes. Le gîte « Les coquelicots », 60 m², se trouve dans une dépendance de la propriété. Il est composé d'un séjour (2 couchages), d'une chambre (3 couchages) et d'une salle de bain qui est indépendante des toilettes. Le tout donne sur une terrasse fleurie. Anny connait parfaitement la région et dispose de nombreuses documentations à votre attention et pourra vous suggérer de nombreuses randonnées.

Chambres d'hôtes

■ **RÉSIDENCE LES HÉLIONS**
7 a, route de Lobsann ✆ 06 88 80 53 17
www.baechel-brunn.com
Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 75 € à 85 € ; suite de 85 € à 140 €. Petit déjeuner buffet inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Parking fermé inclus. CB non acceptée. Animaux acceptés. Connexion Internet.
La Résidence les Hélions doit son nom à une source thermale toute proche découverte en 1910 contenant des gaz rares dont l'helium. Au cœur du parc naturel des Vosges du nord, la famille Limmacher vous accueille dans sa résidence située dans un immense parc bordé d'un ruisseau. Les chambres toutes différentes sont meublées avec beaucoup de goût, tentures et dessus de lit fleuris, jolis luminaires, têtes de lit pour plus de confort, on s'y sent presque comme chez soi. Dans les salles de bains, douche et WC. Dès les beaux jours, on apprécie l'immense parc bien ombragé bordé d'un ruisseau et le mobilier de jardin pour des instants de convivialité. Chose appréciable, le nettoyage de fin de séjour est inclus dans le prix.

Dans les environs

■ **AUBERGE DU FLECKENSTEIN**
26, route de Soultz
KUTZENHAUSEN ✆ 03 88 80 67 35
Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi et le jeudi le midi ; du vendredi au dimanche le midi et le soir. Menu à 26 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Plat du jour : 9 € (entrée+plat+dessert : 10€70). Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.
L'auberge du Fleckenstein s'est installée dans l'une des nombreuses résidences secondaires du Baron de Fleckenstein. Aménagée et décorée avec soin grâce aux décors muraux peints qui sont des plus atypiques et accueillants. Ici on utilise uniquement des produits frais du terroir, grâce notamment aux talentueux producteurs locaux, aux plats régionaux et traditionnels français, tout en y ajoutant quelques petites notes de fraîcheur contemporaine fort agréables. Vous pourrez choisir par exemple l'un des plats suivants : duo de foies gras (oie et canard) accompagné de confitures de quetsches et de myrtilles, magret de canard au foie gras et au pain d'épices, choucroute aux trois poissons, tarte flambée revisitée en soirée… La glace à l'orange accompagnée de fruits de saison ou les profiteroles faites maison seront une parfaite conclusion à ce repas copieux et délicieux, à la belle saison peut-être sur la grande terrasse dont les pavés ont un charme fou.

PAYS DE HANAU ET VAL DE MODER

L'histoire de cette contrée est liée à celle des seigneurs de Hanau qui résidaient à Bouxwiller, chef-lieu de ce comté. La famille de Lichtenberg, qui demeurait dans le château du même nom, a également marqué le passé du Pays de Hanau. Les paysages de cette région alsacienne sont très variés, tour à tour vallonnés, boisés et agricoles. Les villages aux ruelles médiévales pavées et aux maisons colorées à colombages, regorgent de discrets symboles populaires. Nous ne citerons qu'Uttwiller, berceau du bretzel, mais de nombreux autres villages sont remarquables et méritent un arrêt au fil de votre cheminement. Le judaïsme trouve dans cette partie de l'Alsace une place historique exceptionnelle. Le Pays de Hanau constitue un des berceaux de la culture juive depuis le Moyen Âge. Le patrimoine architectural s'en est trouvé largement imprégné, puisqu'on peut voir encore aujourd'hui de nombreuses synagogues dans cette région alsacienne, témoins privilégiés de ce passé. Tous les ans en automne, après les fêtes juives, est d'ailleurs organisé un mini-festival de musique juive qui se déroule dans diverses communes du pays de Hanau, une occasion originale de les (re)découvrir !

BOUXWILLER ★

Très florissante et élevée au rang de cité au XIII[e] siècle, Bouxwiller fut la capitale des Hanau-Lichtenberg puis connut une autre période de gloire sous les Hesse-Darmstadt, seconde vague de princes bâtisseurs. Il faut suivre le circuit de découverte historique, distribué dans les musées et à l'Office de Tourisme et se promener dans la petite ville pour admirer les ravissantes maisons à colombages aux oriels gracieusement sculptés, la délicieuse place du Marché aux Grains, les vestiges des bâtiments princiers (château, jardins en terrasse, chancellerie…) et les immeubles témoins de la renaissance économique de la cité au XIX[e] siècle, quand l'exploitation des mines de lignites avait fait de Bouxwiller un des premiers centres européens pour l'industrie des colorants en célébrant son bleu si particulier. On ne manquera pas non plus les trois sentiers (géologique, nature, patrimoine) aménagés sur le Bastberg, colline réputée pour avoir hébergé des sabbats de sorcières et qui abrite une faune et une flore exceptionnelles. N'oublions pas, pour l'anecdote, que Bouxwiller se targue elle aussi d'être le berceau du bretzel : Jacques le Barbu, comte de Lichtenberg, aurait au Moyen Âge emprisonné pour le pendre l'unique boulanger de la ville et n'aurait accepté de le libérer que s'il arrivait à fabriquer un gâteau au travers duquel on pourrait voir le soleil trois fois.

Points d'intérêt

■ **LE BASTBERG – SENTIERS DE DÉCOUVERTE** ★
Rue du Bastberg ✆ 03 88 00 38 30
www.tourisme-alsace.com
Brochure très complète décrivant les sentiers disponible au point d'information tourisme, Place du Château Bouxwiller ✆ 03 88 00 38 30 (3 €).
Trois sentiers de découverte vous permettent de partir sur les traces des richesses naturelles et culturelles de ce site protégé : sentiers Géologique (le plus long fait 6 km et dispose de 14 stations passionnantes qui éclairent sur le passé géologique troublé de la région), Nature (6 stations où des informations sur la faune et flore de ce lieu privilégié sont dispensées) et enfin Patrimoine (3 stations). Les trois sentiers ont été jalonnés de chortens, édifices en pierre, représentatifs des roches de la région avec la collaboration de l'Institut de géologie de Strasbourg. La renommée du Bastberg, colline des sorcières qui organisaient ici leurs sabbats, a nourri bien des légendes. Gœthe y aurait d'ailleurs puisé son inspiration lors de la rédaction du Faust. Le Bastberg abrite une grande diversité d'animaux rares, d'arbres et de fleurs protégés, dont certaines orchidées rarissimes qui ont justifié la création d'une réserve naturelle. Grand et Petit Bastberg, lieux calcaires dans un environnement gréseux, contiennent des fossiles qui ont fait le bonheur des paléontologues.

■ **MUSÉE DU PAYS DE HANAU** ★
3, place du Château ✆ 03 88 00 38 39
www.museedupaysdehanau.eu
contact@museedupaysdehanau.eu
Fermé du 5 au 30 janvier. Fermé les 24, 25 et 31 décembre, 1er mai et le dimanche de Pâques. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 18h. Haute saison : du mercredi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; le week-end de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4,50 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 2,50 €. Groupe (15 personnes) : 3,50 €. Adulte : 4,50 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 2,50 €. Groupe (15 personnes) : 3,50 €. Familles : 2 adultes, trois enfants et plus 14 €. Accueil enfants. Visite guidée (1h supplément 35 € par groupe sur réservation). Accueil enfants. Visite guidée (1h supplément 35 € par groupe sur réservation). Boutique. Animations.
Le très bel ensemble rénové de la Halle aux Blés et de l'ancienne chapelle castrale, bâtiments inscrits aux Monuments Historiques, abrite le Musée. Vous découvrirez ici l'histoire, la culture et l'environnement naturel de ce territoire particulier qu'est le Pays de Hanau. Au rez-de-

chaussée, dans la chapelle castrale, est évoquée la vie de cour aux temps des Hesse-Darmstadt. Le premier niveau de la chapelle est réservé au comté de Hanau-Lichtenberg. Le Bastberg, terre d'inspiration de légendes pour les poètes et site remarquable pour les scientifiques, est présent au troisième niveau de la halle. Le monde rural et le monde bourgeois en pays de Hanau, traités sous la forme d'intérieurs reconstitués, servent d'écrin à de magnifiques collections de meubles polychromes, des costumes traditionnels et des objets usuels alsaciens (deuxième niveau de la halle). Des expositions temporaires sont proposées au rez-de-chaussée. Une très jolie boutique de musée s'y trouve également. De nombreuses animations, conférences, spectacles et ateliers sont proposés tout au long de l'année.

■ **MUSÉE JUDÉO-ALSACIEN**
Ancienne Synagogue
62 A, Grand-Rue ✆ 03 88 70 97 17
http://judaisme.sdv.fr/today/musee
museejudeoalsacien@gmail.com
Du 1er janvier au 5 mars et du 31 octobre au 23 décembre ouvert uniquement sur rendez-vous. Fermé durant les fêtes juives. Ouvert du mardi au vendredi, le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 8 à 15 ans) : 3 €. Groupe (15 personnes) : 4,80 €. Pass musée : gratuit. Visite guidée (sur réservation). Boutique. Expositions temporaires.
C'est un musée passionnant qui a vu le jour en 1998 grâce à la ténacité et au dévouement de Gilbert Weil, architecte. Le musée est installé dans l'ancienne synagogue et propose de partir à la découverte du judaïsme alsacien. Les collections sont d'une grande richesse et les explications des plus accessibles. Une muséographie originale vous invite, en suivant une galerie ascendante, à suivre l'émouvant parcours de la communauté juive « de l'esclavage vers la liberté ». Mannequins en fer, maquettes, poupées costumées et autres vidéos illustrent cette histoire mouvementée. Le vide intérieur de l'édifice (les nazis en avaient fait une usine) a permis de créer un espace sur mesure où l'histoire de la communauté juive locale, entre alternance de périodes de violences subies et de cohabitation amicale, est évoquée. Des expositions temporaires développent des thèmes variés et des concerts sont parfois organisés.

Le gîte

HÔTEL-RESTAURANT LA COUR DU TONNELIER
84a, Grand-Rue ✆ 03 88 70 72 57
www.courdutonnelier.fr
hotel@courdutonnelier.fr
Restaurant fermé le week-end et trois semaines en août. 24 chambres. Chambre double de 63 € à 97 €. Pension complète : 31 €. Demi-pension : 21 €. Petit déjeuner buffet : 8,50 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking fermé : 5 €. Chèque Vacances. Box à vélos, parking gratuit. Animaux acceptés (9 €). Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration. Sauna.
Cet hôtel-restaurant, en retrait de la rue, a été complètement rénové. C'est une adresse de confiance d'un excellent rapport qualité/prix, d'où l'on rayonne très facilement vers les principaux sites touristiques aux alentours, et à 4 km à peine du Royal Palace. Les chambres, à la décoration sobre et contemporaine, sont confortables. Restauration du lundi au vendredi, dans une salle chaleureuse et confortable ; dans les assiettes une cuisine traditionnelle et régionale, vous pourrez déjeuner ou dîner entre autres d'une choucroute au raifort, d'un suprême de pintade au miel. L'accueil et le service sont excellents, on est ici toujours soucieux de traiter ses hôtes au mieux.

Chambres d'hôtes

■ **AU FIL DU TEMPS**
45, rue de l'École
Imbsheim ✆ 03 88 70 23 48
www.aufildutemps67.com
Clévacances (3 clés). Ouvert toute l'année. 3 chambres (suite familiale 140 €). De 70 € à 130 € ; de 65 € à 95 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Pension de chevaux. Wi-fi. Restauration (table d'hôtes 27 €). Tv satellite. Cour intérieure.
Janick Regnauld vous accueille dans sa très belle maison d'hôtes située à Imbsheim dans une ferme du XVIIIe siècle. Rénovée avec des matériaux traditionnels, il s'est attaché à la restaurer en respectant le cachet de la maison. Les chambres se présentent toutes trois sous forme de suite. Elles sont spacieuses et charmantes, certaines bénéficient d'un balcon. Vous ne pourrez qu'apprécier le charme, le calme et l'authenticité de cette demeure. Le petit déjeuner est servi dans la salle à manger aux chaises sculptées et aux tables en bois. Les Confitures sont faites maison. Si vous êtes cavalier, sachez que la ferme dispose de 3 box pour héberger les montures de cavaliers de passage.

Loisirs

■ **HANAUTIC**
Rue de Babanhausen ✆ 03 88 71 38 38
www.cc.pays-de-hanau.com/fr/hanautic
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 14h à 20h ; le dimanche de 9h à 13h et de 14h à 18h. Fermé le 1er janvier, le dimanche de Pâques, le 1er mai et à la Toussaint. Entrée : 4,70 €. Enfant : 2 €. Espace détente sauna et hammam : 10 €. Cafétéria avec distributeurs boisson et en-cas.
Il s'agit d'un immense complexe aquatique ! Vous allez pouvoir profiter de la piscine couverte et de ses 25 mètres de bassin. Une pataugeoire est également présente. Et cerise sur le gâteaux pour les plus jeunes, mais aussi les grands enfants : un toboggan de 52 mètres de long. Bref, de quoi s'amuser. Mais aussi de quoi se détendre. Puisque le complexe propose également un espace détente. Sauna, hammam et même puits d'eau froide… De quoi passer un agréable moment après quelques longueurs. Plusieurs activités sont également proposées sur place : aquagym, natation synchronisée ou encore de la gym douce. Attention, les horaires changent souvent, allez directement vous renseigner sur le site Internet.

Dans les environs

Dossenheim-sur-Zinzel

■ **MUSÉE DU REFUGE FORTIFIÉ**
80, cour de l'Église
✆ 03 88 70 04 45
daniel.haeffner@wanadoo.fr
Ouvert du 12 avril au 25 octobre le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. Juillet et août : tous les jours de 14h à 18h. Ouvert sur rendez-vous pour les groupes tout au long de l'année. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 1,50 € (tarif réduit : 1,20 €). 5 jeux sont à la disposition des petits et des grands pour découvrir Le Refuge Fortifié. Visite guidée (toute l'année sur rendez-vous). Animaux interdits.
Le site d'interprétation du refuge fortifié occupe aujourd'hui deux maisonnettes, faisant partie d'un étonnant ensemble de petites maisons lovées autour de l'église du village qui épousent la forme circulaire du rempart. Aujourd'hui habitées en permanence et pour certaines agrandies, elles servaient autrefois de celliers de stockage et de refuge aux villageois lors des nombreux conflits qui ravageaient les campagnes et n'étaient occupées qu'en cas de danger (guerres, brigands…). Deux des maisons ont été aménagées en centre d'interprétation du site et illustrent parfaitement la vie dans le refuge à l'époque. Très bien conservé, ce qui est rare, le refuge de Dossenheim datant du XIII[e] siècle permet de comprendre comment s'organisait la vie dans ces monuments d'architecture défensive. Le refuge fortifié était à l'origine pourvu d'un chemin de ronde couvert et garni de créneaux dont il ne subsiste que le mur d'enceinte en moellons de grès utilisé dans la construction des maisonnettes. Leurs sous-sol conservent les traces des anciennes celleria ou gaden, réduits celliers de forme trapézoïdale dans lesquels les villageois entreposaient leurs vivres.

RESTAURANT KLAUSS
2, montée du Tilleul
✆ 03 88 70 00 81
Maître Restaurateur. Ouvert le mardi, le jeudi, le vendredi et le dimanche le midi et le soir ; le mercredi midi ; le samedi soir. Menus de 25 € à 48 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 19 € (menu du marché entre+plat+dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.
Ici, la famille Klauss propose des plats bitstronomiques. La décoration réalisée en pierres et en boiseries est chaleureuse. L'hiver, des grands feux de cheminée crépitent dans l'une des salles. Gilles Walter, le chef, propose entre autres velouté de morilles et foie gras de canard poêlé ou saumon gravelax avec tuiles de pain et quenelles de crème de Yuzu, filet de sandre cuit à l'unilatéral accompagnés de carottes des sables à l'orange et d'une sauce au beurre blanc, ou encore médaillons de veau et pommes Anna avec copeaux de truffes et jus corsé.Les propositions sont variées et changent régulièrement. Les desserts sont délicieux : tartelettes aux clémentines et noix caramélisées ou crème brûlée au Grand Marnier avec zestes et suprême d'orange. La formule du marché que l'on retrouve pour déjeuner en semaine est très agréable et très peu chère pour une telle qualité.

Imbsheim

■ **S'BASTBERGER-STUEWEL**
25, rue Principale ✆ 03 88 70 73 85
reixel.anny@orange.fr
Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 21h30 ; du mercredi au dimanche le midi de 12h à 14h30. Menus de 18,80 € à 32,80 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 7,80 €. Vin au verre. Terrasse. Réceptions et banquets.
La décoration de la S'Basterger-Stuewel, imaginée par un voisin, professeur d'arts plastiques, combine traditionalisme alsacien modifié et phrases humoristiques. Deux générations de Reixel sont ici présentes pour vous combler : Anny et Pierre au service et Jean-Luc en cuisine. Chacune des 4 salles a sa propre identité, mais toutes sont chaleureuses. L'une d'elles, la bleue, est intimiste et ne dépasse pas la dizaine de convives. Les plats sont alsaciens, typiques et authentiques : omelette aux foies de volailles, lardons et pommes sautées, cotis dorés au four au miel et épices, terrine, jarret de porc braisé à la bière, pieds de porcs farcis, feuilleté de munster, nuddelschnacke, sandre à la choucroute… Les bouchées à la reine sont réputées. Au dessert, l'une des tartes maison, un strudel aux pommes ou un streussel aux quetsches sont parfaits. Voici une authentique winstub campagnarde, tout près de Bouxwiller, où l'on appréciera de passer un moment et de se délecter des saveurs locales servies avec le sourire. Pour digérer après ce bon repas, profitez de l'un des chemins du Bastberg dont le départ est proche.

Ingwiller

Cité déjà présente à l'époque gallo-romaine, Ingwiller accède au rang de ville par les privilèges de l'Empereur en 1435. Centre d'un important baillage du Comté de Hanau-Lichtenberg, la ville développe ses activités et passe à la fin du XIX[e] siècle à une industrialisation puissante et diversifiée. Elle resta, jusqu'à la fin du XIX[e] siècle, une cité rurale et artisanale (tisserands, blanchisseurs, brasseurs…). Puis, avec l'ouverture de la ligne de chemin de fer reliant Strasbourg à Sarreguemines en 1895, elle se développa progressivement sur le plan industriel, notamment avec l'implantation d'une manufacture de chaussures et d'une fabrique de thermomètres. Parmi les édifices à découvrir : l'église protestante, l'église catholique Sainte-Madeleine de style néogothique. La synagogue édifiée en 1822 en partie sur les vestiges de l'ancien château des comtes de Lichtenberg, sous la forme d'un coquet immeuble de style XVIII[e]. Elle fut entièrement remaniée en 1891 et dotée d'un clocher à bulbe de style oriental revêtu de cuivre. L'hôtel de ville date de 1825, on peut y voir une dalle commémorant la reconstruction du château par Jacques de Lichtenberg en 1472, château détruit en 1677.

Kirrwiller

■ **L'ÉTÉ EN NOVEMBRE**
46, rue Principale ✆ 06 10 96 35 63
www.ete-en-novembre.fr
info@ete-en-novembre.fr
Accueil jusqu'à 19h. 3 chambres. Chambre double de 70 € à 80 €. Petit déjeuner inclus. Prix hors petit-déjeuner. CB

non acceptée. Animaux non acceptés. Connexion Internet. Wi-fi. Restauration. Massages réalisés par les hôtes dans un espace détente.
Après une journée ressourçante dans la nature toute proche ou une soirée dans les étoiles du cabaret Royal Palace, retrouvez le confort des trois chambres atypiques qui vous sont proposées. Sandrine, la propriétaire, les a décorées d'un subtil mélange créatif chiné : matériaux bruts, récupération industrielle détournée et meubles dépareillés côtoient avec audace les équipements confortables et les touches de couleur apportées par d'atypiques objets mystérieux. La literie est grande et de haut standing et la salle de bains spacieuse est équipée de linge de toilette et d'un sèche-cheveux. La télévision écran plat vous permettra de regarder un bon film et le wi-fi est gratuit en illimité. Sur réservation, un lit d'appoint pour enfant peut être apporté. De la documentation et des conseils avisés vous seront fournis sur les activités : visites de musées, de brasseries célèbres, de villages typiques, de châteaux forts, randonnées à pied ou à VTT… Un traiteur à domicile peut être réservé dans la formule soirée étape, des massages relaxants et revitalisants peuvent être testés… Ici, quelles que soient vos envies ou vos besoin, on y répondra toujours avec plaisir dans une optique de personnalisation de l'accueil pour un confort et une satisfaction maximum !

■ **LA FABRIQUE D'ART**
20, rue Principale
✆ 03 88 00 89 25
www.ceramique-raku.fr
nathaliedefert@wanadoo.fr
10 minutes autoroute A4, 40 minutes aéroport de Strasbourg, 400 m Royal Palace.

Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double de 80 € à 100 €. Petit déjeuner buffet inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Wi-fi gratuit. Vente (galerie ouverte toute l'année). Tv satellite.
Nathalie Defert, artisan céramiste experte des techniques japonaises du raku, est la propriétaire de cette maison où se mêlent galeries d'art, ateliers de poterie et de sculptures et chambres d'hôtes. Dans une distillerie d'antan réaménagée, au centre de Kirrwiller, toute proche du Royal Palace, elle propose 4 chambres aux décors personnalisés. La chambre VIP, dans un style contemporain réalisé par l'artiste peintre Joël Vallon, rend hommage à Marilyn et Brigitte Bardot. La chambre Contemporaine est quant à elle épurée, graphique. La chambre Nature est mansardée, avec lit à baldaquins, pierres apparentes, et enfin, la chambre Baroque est entièrement dans les tons gris, noirs et fuchsias. Toutes sont spacieuses, on peut même dans certaines se retrouver à cinq sans soucis, et les douches hydromassantes dans les salles de bains sont un délice pour se détendre. Le petit déjeuner est copieux. On le prendra dans la galerie d'art, en compagnie de l'hôtesse. Des stages offrent la possibilité de s'essayer au raku.

■ **ROYAL PALACE – MUSIC HALL ADAM MEYER**
20, rue de Hochfelden
✆ 03 88 70 71 81
www.royal-palace.com
pmeyer@royal-palace.com

Fermé de juillet à août. Ouvert le mercredi, le jeudi et le samedi de 12h à 18h ; le vendredi et le samedi de 19h30 à 2h30 ; le dimanche de 12h à 18h. Spectacle + lounge club : matinée semaine de 38 à 43 €, week-end de 43 à 56 €. Entrée : 30 € (35 € en place honneur). Menus de 32 à 50 € en fonction du jour. Tarif groupes dès 30 personnes. Restauration.
Un music-hall en pleine campagne c'est possible ! En 35 ans, le Royal Palace s'est hissé parmi les trois plus grands music-halls français. En 2016, il a accueilli pas moins de 200 000 visiteurs venus de toute la France. Au programme pour ce spectacle unique, une nouvelle année dit forcément nouvelle revue. Le Royal Palace vous offre un voyage vers un monde magique : dépaysement et instants mémorables assurés ! Pénétrez dans la prestigieuse salle de spectacle dotée de 1 000 fauteuils et laissez-vous enivrer par le talent des artistes qui vous feront vibrer avec « Mysteria », le nouveau spectacle du Royal Palace. Top modèles internationalement reconnus défilant en plumes et lingerie, trapézistes, numéros de hula-hoop, de rola-rola, de roue et de clown composent la soirée d'émerveillement, magnifiquement soutenus pas les musiciens et le chanteur du cabaret. Pour vous restaurer, vous avez le choix entre le restaurant le Majestic de 800 places et le Versailles de 150 places. De quoi passer d'inoubliables moments à quelques kilomètres de Strasbourg (30 min).

Morschwiller

■ **L'ÉCURIE DU MONT**
5, rue des Chevaux
✆ 03 88 72 51 20
www.ecurie-du-mont.com
gite@ecurie-du-mont.com

Une chambre d'hôtes et deux gîtes. 2 chambres. Chambre double de 65 € à 95 €. Lit supplémentaire : 20 €. En formule gîte à 420 € la semaine ou 60 €/nuit pour 2 personnes. En formule Chambre d'Hôtes : 75 €/nuit pour 2 personnes (mini brunch compris). Pension de chevaux. Lave-linge. Excursions (circuits pédestres et équestres).
Voici le lieu incontournable pour tous les amis de la nature et des animaux, et en particulier des chevaux. Si l'Ecurie du Mont est une pension pour équidés, Agnès et Joseph Kandel accueillent tout le monde même les non-initiés avec autant de gentillesse. En cet endroit vous trouverez la sérénité de la campagne, les bons produits du terroir, le plaisir d'une balade au grand air, et vous pourrez vous initier aux sport équestres, ou pour les plus timides, profiter des agréables calèches qui vous promèneront. Les repas valent également le coup : le petit déjeuner est un mini-brunch, avec des produits faits maison ou en provenance des agriculteurs proches, en soirée on ou proposera de confectionner vos propres tartes flambées cuites au feu de bois de A à Z, barbecues, planchas, pique-niques dans la campagne à partir de quatre convives (avec table et jolies nappes tout de même)… Ettendorf, juste à côté, s'est placée depuis 2010 en base d'envol de montgolfières et vous pourrez la rejoindre à bicyclette car on en loue dans le centre-ville de Morschwiller.

Neuwiller-lès-Saverne

L'ABBATIALE SAINTS-PIERRE-ET-PAUL

5, Cour du Chapitre

Fermé du 1er novembre au 1er mars. Contacter M. Damien Finck 07 88 45 00 18 ou M. Marcel Hausser 03 88 70 01 38 pour les visites. Adulte : 3 € (visite guidée).

L'abbatiale Saints-Pierre-et-Paul est en réalité la relique d'un ancien monastère bénédictin. Son architecture mêle les époques et les genres : vestiges des VIIe et VIIIe siècles, assemblages de la nef de traits romans et gothiques, façade aux allures baroques… Deux chapelles se superposent, dédiées respectivement à sainte Catherine et saint Sébastien, dans le prolongement du chevet. Mais ce mélange n'en rend l'édifice que plus attrayant et agréable à contempler. En y pénétrant, vous tomberez sur la cuve baptismale romane, dont le socle est une sculpture des démons chassés par les sacrements du baptême, sur le tombeau reliquaire de Saint Adelphe (XVIIe siècle), le Saint Sépulcre, et quatre statuettes de bois polychrome du XVe siècle. Les reliques de saint Adelphe ont longtemps été gardées ici, et Neuwiller-lès-Saverne était devenue le point d'arrivée de nombreux pèlerinages. L'église conserve, au creux de la chapelle Saint-Sébastien, une magnifique tapisserie de la fin du XVe ou du début du XVIe siècle tissée en fils de laine, d'or et de soie qui narre, sur une longueur totale de plus de 20 m, la vie de saint Adelphe, qui fut également évêque de la ville de Metz.

HÔTEL-RESTAURANT DU HERRENSTEIN

20, rue du Général-Koenig
✆ 03 88 70 00 53
www.herrenstein.fr
contact@herrenstein.fr

Fermé 15 jours début janvier – Logis de France 3 Cocottes et 2 cheminées. Ouvert du vendredi au mercredi et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 35 € à 38 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 10,60 € (plat + entrée ou dessert). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. 13 chambres de 63 à 75 € (chambre double) – animaux acceptés 5 €.

L'hôtel-restaurant du Herrenstein, qui est situé au creux d'une ancienne demeure canonial du XVIIIe siècle, voisine de l'incroyable abbatiale Saints-Pierre-et-Peul, appartient à la famille Cazemajor : Fabrice derrière les fourneaux, Anaïs au service. Le week-end on profite bien volontiers des tartes flambées parfaitement réalisées, en terrasse à la belle saison, à l'intérieur du caveau voûté ou bien dans la chaleureuse salle quand le temps clément n'est pas de la partie. Les suggestions sont variables et suivent les marchés mais on retrouvent une cuisine alsacienne qui rivalise avec celle du Sud-Ouest. Selon vos envies et la saison, vous opterez pour le bieleskäs au saumon fumé et ses pommes sautées, la brandade de haddock avec couteaux gratinés et soupe de poisson, ou le dos de cerf rôti au cassis à la compote de coings au wasabi et aux pétales de choux de Bruxelles. Pour le dessert la poire en feuillé au sésame glace caramel au beurre salé est tout bonnement divine ! Le tout est servi avec amabilité, sourires et efficacité et le rapport qualité/prix est très bon… Que demander de plus ?

FERME-FROMAGERIE HERRENSTEIN

7, rue de la Gare
✆ 03 88 70 31 07
earl.ferme-herrenstein@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le mardi après-midi.

Dans les années 1980, suite à l'effondrement du prix du lait, Bernard Ramspacher décide de valoriser son lait en faisant du fromage et de développer la vente directe à la ferme. L'activité commence en 1989, dans le sous-sol de la maison d'habitation où est créé le premier fromage : le Randonneur. Suivront : le Herrenstein, le Fleurie, le beurre, les yaourts… Le fils Eddy vient renforcer l'équipe. En 2006, une nouvelle page se tourne avec la construction d'une fromagerie, attenante au magasin de vente, dans la cour de l'exploitation. On aime aussi les faiselles de fromage frais agrémentées d'une multitude d'herbes aromatiques.

Obermodern-Zutzendorf

ESPACE DE LA LOCOMOTIVE À VAPEUR

3, chemin du Sable
✆ 03 88 90 18 04
www.tourisme-hanau-moder.fr

Ouvert le mercredi, le jeudi et le dimanche de 14h à 17h. Gratuit jusqu'à 1 ans. Visite guidée.

Une association de volontaires et de bénévoles uniquement appuyée par le maire, les habitants et les représentants locaux de l'État, a créé en 2007 ce lieu d'exposition en plein air hors du commun. Robert Frauli, passionné de trains miniatures, éternel amoureux de chaque locomotive qui existe, et des histoires des transports ferroviaires, est majoritairement à l'origine du projet grâce aux nombreuses pièces de collection qu'il a réunies durant des années. La première salle est dédiée au matériel ferroviaire : outils, casquettes, anciens billets, lanternes et comporte aussi une étonnante maquette à un tiers en coupe de la dernière machine à vapeur ayant parcouru les rails alsaciens. La seconde salle présente d'autres

Saint Adelphe à Neuwiller-lès-Saverne

L'abbaye de Neuwiller-lès-Saverne est célèbre depuis bien longtemps, en tout cas, depuis qu'y furent transportées en 846 les reliques de saint Adelphe. Des guérisons miraculeuses avaient d'ailleurs déjà eu lieu pendant le voyage et le succès de l'abbaye en tant que lieu de pèlerinage fut tel que les moines s'en trouvèrent importunés et qu'une deuxième église, Saint-Adelphe, fut construite au cours de la première moitié du XIIe siècle, très beau bâtiment roman, aujourd'hui réservé au culte protestant. Saint-Adelphe se trouve en face de l'abbaye (de l'autre côté de la rue du Général-Koenig).

Maisons Schini

Une maison à colombages ne ressemble jamais à une autre. Dans le Val de Moder, les Suisses immigrés après la guerre de 30 ans ont importé leurs modèles architecturaux. Si vous vous baladez dans les villages de Buswiller et Zutzendorf en particulier, on peut admirer des maisons dites « maisons Schini ». Elles tiennent ce nom de la dynastie de charpentiers qui propagea ce style de construction. Pour les remarquer, rien de plus simple. Il suffit d'observer leurs pignons, où le bois est largement employé, leur double balcon de bois aux balustrades sculptées, et leurs poutres gravées de motifs décoratifs ou protecteurs (fleurs, roues solaires, svastikas etc.).

maquettes à l'échelle 1/20e, déambulant sur leurs rails et crachant du feu et de la fumée. Enfin, celle à échelle plus réduite tente de rivaliser avec un poste de conduite de locomotive grandeur nature. Bien loin des musées parfois ennuyeux, vous découvrirez ici tout ce qu'il y a à savoir sur les trains à vapeur depuis 1839 jusqu'à 1974 pour le plus grand plaisir des petits comme des plus grands.

■ HÔTEL RESTAURANT ERNENWEIN
11, rue de la Gare
✆ 03 88 90 80 08
www.ernenwein.com
info@ernenwein.com
Ouvert du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le dimanche et les jours fériés le midi. Menus de 19 € à 40 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 7 € (ou 9 €). Formule du midi : 8 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Bar. 12 chambres – chambre double 65 €/nuit – soirée étape 69 €.
Regardant la gare, au cœur d'Obermodern-Zutzendorf dont les maisons retracent à elles seules toute l'histoire de l'architecture alsacienne, l'hôtel-restaurant familial Ernenwein reçoit chaleureusement le touriste en vacances comme l'habitué. Les chambres de l'hôtel sont simples mais confortables, équipées de Wi-fi gratuit et de sèche-cheveux dans les salles de bains. Le bar ouvre pour la matinée à partir de 10h. L'accueillante salle de restaurant permet de déguster entre autres le Menu de la mer qui propose presskopf maritime et sa vinaigrette verte au citron puis un filet de sandre sur lit de nouillettes sauce au riesling. Si l'on préfère la viande, on aimera à coup sûr le marbré de foie gras maison, que l'on fera suivre du filet de bœuf grillé aux parfums d'herbes ou du cordon bleu de volailles. Pour le dessert, on hésite entre la crème brûlée aux fruits rouges et le soufflé glacé au Grand Marnier et sirop passion. En somme un sympathique restaurant semi-gastronomique où l'on aime le bon produit, le produit frais et où l'on sait le travailler à la perfection sans délaisser l'accueil aimable et souriant.

Pfaffenhoffen

Sa situation sur le versant droit de la rivière Moder, à sa confluence avec le Rothbach ainsi que son rôle de carrefour de routes, ont fait de Pfaffenhoffen un lieu occupé depuis l'âge de Bronze. Toutefois, c'est au VIIIe siècle que la première mention documentée en est faite, signalant que l'abbaye de Wissembourg y possèdait des biens. Pfaffenhoffen est dès le Moyen Âge un centre commercial et artisanal important : meuniers, tanneurs, teinturiers sont installés sur les berges de la Moder, l'élevage de moutons favorise le commerce et l'industrie de la laine. Un lieu d'échanges et de rencontres est malheureusement synonyme également de lieu de passage de troupes et d'affrontements et Pfaffenhoffen a souffert de la guerre des Paysans, de celle de Trente Ans, des guerres de Louis XIV, des tourments de la Révolution et de la Seconde Guerre mondiale. Aujourd'hui, c'est une bourgade charmante, connue aussi pour être la ville d'images d'Alsace : elles sont peintes sur les façades des maisons ou conservées dans un musée de l'Image populaire, qui retrace cette tradition rhénane répandue depuis le XVIIIe siècle. Baladez-vous au gré de ses rues pittoresques aux vieilles demeures à colombages et oriels des XVIe et XVIIe siècles. Datée du XIXe siècle, la façade de la mairie est également à découvrir, tout comme l'église protestante de style romano-byzantin et l'église Saint-Pierre-et-Saint-Paul. Un livret guide en vente à l'office de tourisme vous propose un circuit de découverte pour ne rien rater du patrimoine.

■ MUSÉE DE L'IMAGE POPULAIRE ★
24, rue du Docteur-Albert-Schweitzer
✆ 03 88 07 80 05
www.pfaffenhoffen.org
musee.image@musees-vosges-nord.org
Fermeture annuelle en janvier (à partir de la 2e semaine). Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 17h. Haute saison : du mercredi au dimanche de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 3,50 €. Tarif réduit 2,50 €. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Boutique. Animations. Stationnement parkings du Romain et de la République.
Cet incroyable musée prend place au sein d'un magnifique édifice Renaissance. Il regroupe nombre d'images religieuses ou profanes, produites à l'aide de techniques diverses et variées : estampes, canivets, églomisés, peintures sous verre… Celles-ci étaient faites pour accompagner chacun des moment de la vie et chacune des émotions de nos ancêtres. Les imagiers-peintres se mettaient à l'œuvre sur commande pour graver les souvenirs des villageois : croyances, naissances, vie militaire, amitiés, mariages, décès… Tous les ans, l'exposition et les animations varient avec une approche spécifique pour les plus petits, qui peuvent par exemple suivre le parcours ludique « malle au grenier ». L'ancienne synagogue du village, visible sur demande, bénéficie d'un billet conjoint avec le musée à prix réduit, pensez-y !

HÔTEL-RESTAURANT À L'AGNEAU
3, rue de Saverne ✆ 03 88 07 72 38
www.hotel-restaurant-delagneau.com
info@hotel-restaurant-delagneau.com
Logis (3 cocottes). Maîtres Cuisiniers de France. Fermé du 11 au 28 septembre. Ouvert du mercredi au dimanche. Fermé le dimanche soir d'octobre au mai. Menus de 31 € à 67 €. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 20 € (entrée+plat+dessert+1/2 eau). Vin au verre. Hotel : chambre double de 79 à 95 € – Petit déjeuner 9 €/pers. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Salle de séminaire.
Depuis sept générations la famille Ernwein qui reçoit chaleureusement et amicalement à l'hôtel-restaurant À l'Agneau. Anne officie derrière les fourneaux pour le plus grand plaisir de nos papilles. Formée par des chefs de grande renommée, elle a obtenu le titre de Maître Cuisinier et fait profiter ses clients de l'immense palette de savoir-faire qu'elle possède. Les menus thématiques suivent les saisons et sont des plus inventifs : « Tous en cuisine », « Spécialités du Père Noël », « Noces alsaciennes », « Retour des îles », et bien d'autres encore… Le Menu Tradition est peu cher, mais la carte propose beaucoup de choix : foie de canard poêlé sauce pommes, raisins au Maury et dampfnudle dorées ou cailles désossées et farcies au foie gras et truffes en chouchi avec leur jus au porto, qui rappellent aux fans de cinéma *Le Festin de Babette*, qui est parfois au menu… L'hôtel permet agréablement de goûter aux vins sans se soucier du volant. Chacune des chambres a été intégralement rénovée et permettra de passer un bon séjour à la découverte des alentours en toute tranquillité.

L'ORGELSTUBB
5, place du Marché ✆ 03 88 07 75 91
Fermé dernière semaine de juillet et première quinzaine d'août. Ouvert du mardi au samedi. Carte : 25 € environ. Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse.
La maison de l'orgue (XVIII[e]) est un lieu étonnant. Les époux Mahler l'ont restauré avec goût : patines à l'ancienne, meubles chinés, coin bibliothèque, linge de maison brodé et jolie vaisselle… Il y a même un piano à queue et un clavecin « réaménagé » par Rémy : facteur d'orgues, il vous convie aussi à visiter son atelier. Une terrasse ravissante est aménagée dans la cour où glycines et framboisiers voisinent avec une statue de Bacchus et un vieux banc d'école en bois avec en prime, la vue sur les cigognes nichant sur la place du marché. Pas de menu établi à l'avance mais des plats sympathiques. Les produits bio sont à la l'honneur y compris pour les bières, le vin et les sodas ; des desserts sont proposés avec ou sans gluten, ou lactose. Des récitals de piano, lectures, théâtre sont parfois programmés.

RESTAURANT DE LA FORÊT
94, Grand-Rue ✆ 03 88 07 73 17
www.restaurant-de-la-foret-uberach.com
caroline.rest.foret.uberach@gmail.com
Fermé lundi soir et mardi soir, mercredi toute la journée et jeudi soir. Services de midi : à partir de midi jusqu'à 14h, sauf samedi, dernière prise de commande à 13h. Services du soir : à partir de 19h, dernière prise de commande à 20h30 sauf samedi à 21h et dimanche à 20h15. « L'affaire » Menu à 18 €, entrée du jour ou potage, suite et dessert du jour.
Ce restaurant est à la base un ancien café de village. Caroline et Bernard Ohl, à la tête de cet établissement l'ont aménagé à leur goût : utilisant la discrète élégance et la chaleur qui sont inhérents à leurs personnes. La formule du jour, servie au déjeuner en semaine, est une aubaine, et des suggestions dites « bistrot » sont proposées, pour qui veut déjeuner ou dîner rapidement. Par exemple une blanquette de veau et ses tagliatelles. A la carte, la terrine de saison maison et ses crudités sont parfaits, le poisson est préparé suivant l'humeur du chef et le retour du marché, les rognons de veau émincés, aux échalotes et déglacés au Porto sont renommés, et les suprêmes de caille et pintade rôtis au jus saveur douce un délicat régal. Les desserts sont à l'avenant, parfait glacé Grand-Marnier et suprêmes d'orange, « vraie » charlotte au chocolat ou crème brûlée à la vanille Bourbon.

BRASSERIE D'UBERACH
5, rue du Cerf ✆ 03 88 07 07 77
www.brasserie-uberach.fr
brasserie.uberach@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h. Visite-dégustation, de juin à septembre, le jeudi et le vendredi à 10h30 et 16h30. Visite possible toute l'année si réservation à l'avance. Sinon en juillet en août les jeudis et vendredis de 10h30 à 16h30.
Micro-brasserie pionnière d'Alsace, la brasserie Uberach propose aujourd'hui une large gamme de bières : classiques, aromatisées, complexes, saisonnières, ou bio. Ici, vous pourrez découvrir avec compétence et passion l'histoire de la bière et celle de l'activité brassicole du Val de Moder. Il est également possible d'effectuer la visite guidée des installations. Une très jolie salle de dégustation, vous permettra de vous initier, sous le patronage de Gambrinus, dont la statue veille sur les biérophiles présents dans le local, à l'incroyable richesse olfactive et gustative des bières blondes, ambrées, brunes ou blanches de la gamme classique, à la Jean Balthazar, aux malts très torréfiés, et à la pétulance de la Klinzette bio, parfumée à l'aspérule odorante.

DISTILLERIE ARTISANALE BERTRAND SA
3, rue du Maréchal-Leclerc ✆ 03 88 07 70 83
www.distillerie-bertrand.com
contact@distillerie-bertrand.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h ; le samedi de 8h30 à 12h. Visites guidées pour les particuliers comme pour les groupes sur RV uniquement.
La maison pratique l'art mystérieux de la distillation depuis 1874, ce qu'elle annonce d'ailleurs fièrement sur le mur de façade… On trouve ici des eaux-de-vie de mirabelles, de poires, de framboises ou de kirsch et d'autres produits moins convenus comme les eaux-de-vie gentiane ou encore d'alisier. Mais depuis 2006, la maison s'est lancée avec succès dans la production de whiskies portant le nom du village d'Uberach. La gamme des *single malt* ne cesse de s'agrandir : whiskies vieillis en fûts de banyuls, de vin jaune ou encore de pinot gris vendanges tardives. Et un petit nouveau, le Biersky, a fait son apparition en 2013 et est déjà la coqueluche des blogueurs et des aficionados : assemblage de whisky et d'alcool de bière, on le savourera de bien des manières, frais, à température ambiante, à l'apéritif, en digestif ou encore avec un carré de chocolat (et avec modération bien sûr) !

■ **DISTILLERIE ARTISANALE HEPP**
94, rue de la Walck ✆ 03 88 07 71 07
http://distillerie-hepp.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h ; du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h à 16h. Visite guidée gratuite de la distillerie toute l'année sur rendez-vous.
Cela fait trois générations que les HEPP produisent des eaux de vie régulièrement primées dans les concours. Bon an mal an, 300 à 400 tonnes de fruits soigneusement choisis sont distillés ici car, comme le dit Yannick Hepp, « l'alambic ne fait pas le produit » et la maison insiste sur la traçabilité des matières premières utilisées. Les Hepp distillent une trentaine de variétés d'eaux-de-vie. De grands classiques, comme la Poire Williams, la Mirabelle ou le Kirsch, d'autres plus rares telles la Prunelle sauvage, la Gentiane ou la Myrtille d'Alsace. On trouve aussi liqueurs et crèmes de Framboise, Rose, Gingembre, Pain d'Épices, Pêche de Vigne… Le tout est joliment présenté dans l'agréable caveau de dégustation, où parviennent des odeurs délicieuses émanant des alambics à l'œuvre. Depuis quelques années, des whiskies single ou pur malt sont élaborés par Tharcis Hepp. En hiver, un autre grand succès de la maison est le vin chaud vendu en bouteille, version blanc ou rouge, cuit à l'alambic avec sucre, oranges, et aromatisé d'épices, d'après une recette de grand-mère Hepp !

Schillersdorf

Schillersdorf est un joli village du comté de Hanau abritant aujourd'hui 450 habitants. L'origine de son nom provient de Schilter, qui veut dire village sur la colline. Ses ravissantes maisons à colombages portent maints témoignages architecturaux de la tradition religieuse luthérienne de la commune, et de nombreuses allusions bibliques peuvent être relevées lorsque l'on parcourt les rues du village : allusion aux colonnes du temple de Salomon au-dessus des linteaux des portes d'entrée, aux tables de la Loi par la forme des fenêtres et des volets, représentation du soleil sur les portes en bois pour rappeler que « la lumière fut », tulipes trilobées gravées sur les pierre de taille, évocations de la trinité.

■ **AU FREIDBARRY**
27, rue du Pasteur-Schroeder ✆ 03 88 89 42 80
www.freidbarry.com – jung-serge2@orange.fr

Gîtes de France (4 épis). 6 chambres. Chambre double de 80 € à 85 € ; chambre triple à partir de 100 €. Petit déjeuner inclus. Table d'hôtes pour un minimum de 4 personnes. Pas de table d'hôtes le dimanche. Cour fermée, parking. Animaux acceptés. Wi-fi. Tv satellite.
Cette ferme à colombages de 1848 a été parfaitement restaurée par Serge Jung, qui y a aménagé six charmantes chambres d'hôtes. La maison est facile à repérer : la façade est décorée de fresques peintes par Edgar Mahler, connu dans le nord de l'Alsace pour être « l'homme qui peint les façades ». Là, il s'est amusé à réaliser quelques trompes-l'œil autour des fenêtres et à mettre en scène des oiseaux, puisque toutes les chambres portent un nom de volatile : fauvette, bergeronnette… Les chambres sont toutes décorées avec goût, dans un style rustique-chic, avec meubles chinés ici et là, grandes armoires alsaciennes, secrétaires en bois, chaises sculptées etc. Le petit déjeuner est servi dans la grande salle à manger commune, ou dans l'agréable jardin qui entoure la maison. Sur demande, la maison fait également table d'hôtes en vous proposant des spécialités régionales cuisinées à partir de produits locaux. Calme et dépaysement assurés ! Les enfants seront ravis de nourrir les animaux de la maison, du pain est toujours laissé à leur disposition pour le proposer aux chèvres et aux moutons, et Serge nous promet un enclos à biches pour l'année prochaine.

■ **S'BÜREHIESEL**
31, rue des Puits ✆ 03 88 89 22 57
www.sburehiesel-schillersdorf.fr

Gîtes de France (3 épis). 3 chambres. Chambre simple à partir de 55 € ; chambre double à partir de 65 € ; chambre triple à partir de 85 € ; suite de 55 € à 100 €. Petit déjeuner inclus. Hébergement et table d'hôtes gratuits pour les moins de 3 ans. Table hôtes 25 € (12 € pour les moins de 12 ans). Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Terrasse.
Emmanuelle et Christian vous reçoivent ici, dans l'une de leurs chambres d'hôtes installées dans une annexe indépendante, dans leur ancienne ferme, décorées avec soin avec des objets chinés au fil de leurs escapades, meubles polychromes, buffets en bois, poteries alsaciennes, chaises sculptées… Chacune possède sa propre salle de bains avec douche et un WC séparé. La suite familiale est composée de 2 chambres séparées et peut accueillir jusqu'à quatre personnes. Un lieu chaleureux, dans une ambiance familiale, où la gastronomie n'est pas en reste ! Emmanuelle est un fin cordon bleu et elle vous fera découvrir les spécialités alsaciennes : baeckeoffes, choucroutes, tartes flambées, et bien d'autres plats succulents bien de chez eux, comme les fleishnakes, les saucisses de pomme de terre, la palette à la diable…

Weinbourg

■ **LE BOIS FLOTTÉ**
58, rue Principale ✆ 03 88 89 41 15
www.leboisflotte.fr – leboisflotte@orange.fr
Ouvert du mardi au jeudi de 12h à 15h ; du vendredi au dimanche de 12h à 0h. 26€ menu du marché. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Plat du jour : 9,40 € (entrée + plat + dessert (+3€)). Menu affaire tous les jours : 16€40. Chèque Restaurant. Terrasse.
Weinbourg est un village bien séduisant avec son opulente fontaine et son église aux tuiles vernissées, au cœur du Pays de Hanau, entre Ingwiller et la Petite Pierre. La cuisine du « Bois Flotté » est tenue par Cédric Brumm, chef de cuisine restaurateur, un ancien de l'école hôtelière d'Illkirch. C'est un créatif qui revisite la tradition avec les produits du marché et du terroir. Les saveurs sont toujours travaillées et les plats très bien présentés dans vos assiettes. Les produits locaux et de saison sont privilégiés, le steak de jeune cerf provient de chasse locale, l'omble chevalier lui aussi est un proche voisin, puisqu'il vient de Sparsbach. Voici quelques suggestions piochées sur la carte : filet de bar rôti et sa purée de patates douces, entrecôte de bœuf et son os à moelle, mitonnée de gibier, filet de poulet d'Alsace Label Rouge, médaillons d'agneau au parmesan et olives confites, coupes glacées, toblerone et verrines créative… Les tartes flambées, nature, gratinée ou encore à l'ail des ours ou aux escargots, sont servies uniquement le week-end en soirée. La carte des vins est bien vue, et l'on peut se faire plaisir à des prix très raisonnables.

L'ALSACE BOSSUE ET LE PAYS DE LA PETITE-PIERRE

Cette belle contrée est située à l'extrême nord-ouest de l'Alsace. Encore appelée Alsace Tortue, l'Alsace Bossue proprement dite se compose des cantons de Sarre-Union et de Drulingen et d'une partie du canton de la Petite-Pierre. Comme dans l'Outre-Forêt, on y parle encore un dialecte francique. La région a très rapidement embrassé le protestantisme, et certaines parties du territoire, appartenant à des princes allemands gagnés à la Réforme, ne furent rattachées à la France qu'après la Révolution Française. Le Pays de la Petite-Pierre jouxte l'Alsace Bossue. Montagneux et boisé, il est traversé par de nombreux ruisseaux au fond des vallées. C'est un lieu de prédilection pour la randonnée pédestre. En outre, les rochers de grès surplombant le paysage offrent de beaux panoramas. Après de pittoresques vallons s'élèvent de beaux sommets boisés où la nature est toujours reine. Des topoguides de randonnées à pied ou en VTT ainsi que des cartes IGN (en vente dans les offices de tourisme) proposent de nombreux circuits balisées. Grâce à un accord de partenariat avec l'Allemagne toute proche, de nombreuses randonnées transfrontalières ont été balisées.

SARRE-UNION

Le nom étonnant de Sarre-Union lui vient du fait qu'ont été réunies en 1794 deux communes, l'une très ancienne, appelée Vicus Saravi à l'époque gallo-romaine puis Bouquenom et annexée par les catholiques ducs de Lorraine après les péripéties des guerres de religion et de Trente Ans et l'autre appelée Villeneuve, ou Neu-Saarwerden, qui avait été créée de toutes pièces en 1706 par les ducs de Nassau, successeurs des Saarwerden et fervents adeptes de la réforme religieuse, en remplacement de leur ancienne capitale passée elle aussi dans le giron des ducs de Lorraine. À la mort du dernier duc de Lorraine, ses domaines revinrent à la couronne française, ce qui advint également des dernières possessions des Nassau dans la région en 1793. La fusion des deux communes est alors décidée. Pour ces raisons historiques, le patrimoine religieux est particulièrement riche : chapelle des Jésuites, églises, temple Réformé, synagogue… Passez aussi par la belle fontaine dite des Boucs et découvrez la Ville Neuve remarquable par son plan en damier. Les promenades en barque de Sarrewerden à Sarre Union sont une autre façon, bien séduisante, de découvrir la Sarre.

De mai à octobre : renseignements auprès de l'Office de Tourisme de l'Alsace Bossue ✆ 03 88 00 40 39.

Dans les environs

Altwiller

■ **L'ÉCLUSE 16**
16, lieu-dit Bonne-Fontaine
✆ 03 88 00 90 42 www.ecluse16.com
contact@ecluse16.com
Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 52 €. Carte : 40 € environ. Formule : 34 € (entrée et plat). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Boutique.

De la verdure et de la bonne gastronomie française… Voilà ce qui vous attend à l'Écluse 16. Situé non loin des Vosges du nord, ce restaurant est un ancien relais de halage en briques rouge, au bord du canal des Houillères. Côté plats, il y a de tout. Évidemment il faut mettre le prix, au moins une trentaine d'euros pour une formule entrée+plat ou plat+dessert, mais vous ne serez pas déçu. Ici, tout est sélectionné pour faire frémir vos papilles. Du pavé de biche au fromage fermier de la maison Tourrette à Strasbourg en passant par la Forêt-noire. L'établissement propose un large choix de plats créatifs dans un univers bucolique et contemporain à la fois. En plus, une balade le long du canal après le repas ne fait que rajouter du charme à ce lieu bas-rhinois.

■ **PARC D'ANIMATIONS NATURE DE CHEVAL**
7, Neuweyerhof
✆ 03 88 01 45 21
www.parc-naturedecheval.fr
Fermé du 1er septembre au 30 avril. En mai et juin : ouvert uniquement le dimanche et jours fériés. Ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés. Entrée : 8 € (tarif jours de spectacles). Enfant : 6 €. Gratuit pour les moins de 3 ans / 10% pour les familles. Restauration. Hébergement tipi 55 €/nuitée/2personnes.
Au cœur d'une nature splendide, en bordure du canal des houillères et en lisière de forêt, vous pourrez profiter de ce parc d'animations animé par une équipe chevronnée de cascadeurs et fantaisistes équestres. Pour les plus jeunes, camp indien, tipis, initiation à la voltige, jeux de découverte autour de la mini-ferme (un atelier de découverte et soin des animaux permet aux enfants d'approcher et brosser les animaux) et pour les grands, randonnées équestres (sur réservation), parties de pêche, balades à vélo ou à pied, nuits insolites dans des kotas finlandais ou nuitées en tipis. L'équipe propose également, sur réservation, un service de restauration. Chaque année, un nouveau spectacle est mis au point, alliant cascades équestres, théâtre et humour. Des soirées country ont

lieu certains soirs, avec danse, musique et bien sûr cheeseburger de bison. Pour qui préfère taquiner le poisson plutôt que le bison, cartes de pêches et cannes à pêche de location sont disponibles sur place.

Burbach

Burbach est une petite commune situé à 8 km de Sarre-Union. Elle est traversée par un ruisseau du même nom qui baigne le village bas-rhinois. Le nom du village signifie bourbier et fait écho au cour d'eau éponyme. L'originalité de ce village se trouve dans son décor : un étrange animal trône au milieu du village… A la suite de fouilles effectuées en 1924, des ossements de rhinocéros avaient été mis à jour. Depuis 2005, une sculpture à base de bois, calcaire et mortier a été réalisée par le plasticien Serge Wittmann, passionné de land art, rappelle cette découverte.

■ RESTAURANT LE WINDHOF

3, Windhof
✆ 03 88 01 72 35
www.windhof.fr
contact@windhof.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 26 € à 60 €. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 16,50 € (entrée + plat ou dessert + 1/2 eau minérale). Vin au verre. Menu affaire : servi midi et soir du mardi au vendredi et le samedi midi 27 € entrée+plat+dessert.
Laurent Kehne a déjà travaillé dans un bon nombre de maisons de renom en Alsace. Il a repris le restaurant-dancing familial, tout près de Sarre-Union, à un kilomètre à peine de la sortie de l'autoroute A4 (emprunter la sortie n° 43) avec sa compagne Maïté. Depuis, il l'a transformé en un nouveau haut-lieu gastronomique de l'Alsace Bossue. La cuisine délicate et savoureuse épouse avec bonheur les saisons : fricassées de moules de Bouchot Saint Michel et champignons de saison, filet de bœuf charolais et sa purée de céleri… Les desserts, comme le moelleux chocolat Inaya et sa glace au yaourt, sont réalisés avec maestria. Le choix des vins est pertinent et la maison organise également fêtes de famille, repas d'affaires et soirées à thème.

Dehlingen

■ LA VILLA

5, rue de l'Église
✆ 03 88 01 84 60
accueil@cip-lavilla.fr
En juillet-août du dimanche au vendredi de 14h à 18h. Du 1er septembre au 31 octobre du mercredi au vendredi de 14h à 18h. Du 2 novembre au 31 mars du mercredi au vendredi de 14h à 17h. Pour les groupes, ouverture tous les jours sur réservation.
Grâce au Centre d'Interprétation du Patrimoine Archéologique vous pouvez découvrir l'histoire d'une ferme du Nord-Est à l'époque de la Gaule. Dans ce bâtiment du XVIIe siècle magnifiquement restauré tout en conservant sa volumétrie originelle, on peut recueillir une multitude d'informations sur la vie dans une villa gallo-romaine. La visite peut se faire à sa guise, soit en se promenant à son rythme dans les quatre niveaux du CIP, soit en réalisant, à l'aide d'un support remis à l'entrée une petite enquête archéologique, ou encore en visite guidée. La visite du centre est complétée par celle du site de la villa gallo-romaine du Gurtelbach, occupée du Ier au IVe siècle de notre ère, à laquelle on pourra accéder par des sentiers d'interprétation évoquant l'agriculture antique, l'archéologie du potager, la lecture du paysage ou encore le commerce et le transport. Un délicieux jardin gallo-romain a d'ailleurs été aménagé par les archéologues, jardin reconstitué et réinterprété avec l'aide de paléo-botanistes ayant étudié les débris de graines trouvées dans les amphores ou *dolia* découvertes sur le site.

Diedendorf

■ CHÂTEAU DE DIEDENDORF

51, rue Principale
✆ 03 88 01 01 96
Extérieur visible toute l'année. Intérieur du château : visites guidées pour groupes sur réservation au 06 08 58 50 62 de mai à octobre. Groupe (15 personnes) : 3,50 €.
Le château de Diedendorf est un des rares exemples de demeures seigneuriales de la Renaissance encore conservées en Alsace. La construction de ce manoir fortifié a débuté en 1577, pour le compte du bailli de Sarrewerden, Jean Streiff von Lauenstein. À l'origine, le bâti était entouré d'un mur d'enceinte pourvu de quatre tours rondes dont il ne subsiste que la tour Nord-Ouest. Le portail d'entrée extérieur en segment d'arc, où était logé le pont-levis, a retrouvé son emplacement d'origine. Le verger à l'arrière de la demeure, exceptionnel témoin des vergers de haute tige qui couvraient la région, a fait l'objet d'un contrat de partenariat avec le Conservatoire des Sites Alsaciens, dont le but est de favoriser la conservation et la restauration des milieux naturels sensibles.

Domfessel

■ COLLÉGIALE DE DOMFESSEL

Rue de l'École
✆ 03 88 00 40 33
Ouvert toute l'année. Visites guidées organisées en été.
L'église de Domfessel est un magnifique édifice fortifié de style gothique construit dans la première moitié du XIVe siècle, sans doute par Henri de Sarrewerden. Cette construction, alors dédiée à saint Gall, a été élevée rapidement et n'a pas subi de modifications importantes, ce qui lui confère son caractère homogène. Au troisième niveau de la tour se trouve la chambre du guetteur, typique des sanctuaires fortifiés, à laquelle on accède par un escalier conservé. L'intérieur, majestueux et solennel, invite au recueillement. Le mur d'enceinte, interrompu par un porche surmonté d'un étage, entoure toujours l'église, même s'il n'a plus aujourd'hui sa hauteur originelle. Un orgue, indispensable dans un lieu de culte protestant, a été ajouté au XIXe siècle et sur une chaire en bois du XVIIIe siècle sont sculptés les animaux symboles des quatre évangélistes. La collégiale est classée Monument historique depuis 1877.

Les églises Stengel ou Stengelkirchen

Les églises dites Stengel font partie intégrante de l'Alsace bossue. Impossible de les manquer lorsque l'on visite la région de Sarre-Union. Elles sont toutes similaires et ont été construites au XVIII[e] siècle par l'architecte Frédéric Joachim Stengel. Ces églises protestantes sont originales de par leur plan architectural. Il est longitudinal, c'est-à-dire que la nef est utilisée en transversale. Les principaux exemples de ce type d'église se trouvent à Sarre-Union, Harskirchen (la plus richement décorée), Berg, Diemeringen, Weyer. Leur construction avait fait l'objet d'un accord entre Louis XV et les Nassau, afin de tempérer les querelles issues de la pratique du *simultaneum,* en vigueur depuis la révocation de l'édit de Nantes par Louis XIV ; cette disposition préconisait l'occupation d'un même lieu de culte, à des heures différentes, par différentes confessions religieuses.

Drulingen

■ **AU TILLEUL**
18, rue de Phalsbourg ✆ 03 88 00 63 41
au-tilleul-drulingen@orange.fr
Ouvert du jeudi au lundi le soir ; du jeudi au mardi le midi. Menus de 22,50 € à 35 €. Plat du jour : 10 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Au Tilleul, il fait bon s'arrêter pour l'accueil, le cadre et la cuisine. On s'y restaure à petits prix de spécialités, presskopf maison, foie gras, palette fumée à la sauce raifort, terrines de volaille, filet de sandre au riesling, quiche lorraine, bouchée à la reine, roulades de bœuf ou encore blanquette de veau. Les desserts ont des accents alsaciens qui font plaisir, parfait aux mirabelles, et soufflé glacé au Grand Marnier. N'hésitez pas à aller sur la page Facebook pour connaître les plats du jour de la semaine ! Des soirées thématiques s'articulent autour de plats qui riment avec convivialité, selon la saison on s'y retrouve pour une choucroute aux poissons, un bon couscous, une paella ou de la cuisine italienne. L'ambiance est familiale et l'été, on s'attable sur la terrasse, dans le jardin au calme à l'arrière du restaurant.

Harskirchen

■ **MOULIN ET AUBERGE DU MOULIN**
5, rue du Meunier ✆ 03 88 00 90 45
Ouvert le week-end de 19h à 0h. En semaine pour groupes, sur réservation uniquement.
Le Moulin de Willer, dont la construction remonte au début du XVIII[e] siècle, est un des rares moulins à eau encore en fonctionnement. La Sarre fait tourner sa roue depuis toujours. L'intérieur du moulin est ravissant, tout pomponné par son propriétaire passionné et enthousiaste. On peut même acheter sa farine ! Roger Roesel le meunier et son épouse vous proposent chaque samedi et dimanche soir des tartes flambées, des pizzas ou encore, s'il en reste, des planchettes de truite fumée de la région. Les repas sont servis dans une dépendance réaménagée en auberge. Les plats comme les tartes flambées sont confectionnés à partir de la farine du moulin. Des visites guidées du lieu peuvent être effectuées sur rendez-vous.

Keskastel

■ **CAMPING LES SAPINS*****
14, rue de la Paix ✆ 03 88 00 19 25
www.keskastel.fr
Ouvert toute l'année. Exposition : ombragé. Relief : plat. Emplacement. Véhicule. 2 personnes. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wi-fi. Animations.
Vous souhaitez découvrir l'Alsace ou vous aérer l'esprit ? Ce camping dispose d'emplacements pour y planter sa tente, mais aussi de charmants petits chalets : couchages confortables (linge de lit fourni) et cuisine équipée ! Ici, les activités en plein air ne manquent pas quelle que soit la saison : sentiers de randonnée, circuits cyclotouristiques et VTT, et en période estivale jeux gonflables sur le plan d'eau pour les enfants. On n'oublie pas la baignade bien sûr (surveillée l'été). Une animatrice propose des ateliers aux enfants deux après-midi par semaine. Il est aussi possible de pêcher à l'étang. Le camping dispose d'un terrain de pétanque, de beach-volley et de beach-soccer ainsi que de quoi jouer au tennis de table et au badminton. Et ne ratez pas la soirée dansante pour les couche-tard !

Port de plaisance

Des bateaux de plaisance peuvent être loués au port de plaisance de Harskirchen, auprès de la société Nicols, qui possède déjà une base de location à Saverne. Les plaisanciers ont la possibilité d'effectuer un aller simple, le bateau pouvant être rendu à Saverne. De nombreux parcours sont envisageables, agrémentés si vous le souhaitez de promenades à vélo ou à pied pour visiter le patrimoine de la région. On peut se diriger vers Sarreguemines et Sarrebrücken par le canal des Houillères de la Sarre, ou rejoindre le canal de la Marne au Rhin, soit vers Nancy en franchissant la grande écluse de Réchicourt-le-Château ou alors bifurquer vers l'est, pour emprunter le célèbre ascenseur à bateau d'Arzvillier et rejoindre Saverne. Location d'un bateau 6/8 personnes pour un week-end de 2 jours/2 nuits à partir de 723 €, la semaine à partir de 1 447 € en basse saison (renseignements au Tél. 02 41 56 46 56 ou sur www.nicols.com).

L'Alsace Bossue à vélo

La meilleure façon de découvrir ce pays attachant et secret, c'est de le faire à vélo, à votre rythme, de village en village. Vous en percevrez mieux la diversité et les charmes discrets. L'office de tourisme de Lorentzen a mis en place un beau circuit cyclotouristique scindé en plusieurs boucles et accessible tous niveaux. Tout est pensé pour vous faciliter la vie. Une quarantaine de VTC (enfants et adultes) est proposée à la location sur place et, l'Alsace Bossue étant plutôt vallonnée, vous pourrez opter pour un vélo à assistance électrique qui permet d'économiser les coups de pédales ! On vous prête si besoin les sièges bébé, les casques, des paniers à clipser sur le guidon pour y caser votre pique-nique et l'appareil photo, et on vous propose aussi des porte-vélo pour la voiture ! La balade peut être audio-vidéo-guidée par un GPS (en français, anglais, allemand) pratique si l'on sort des circuits balisés ; un haut-parleur fournit des indications de directions, mais aussi des informations touristiques, naturalistes, historiques.. Le guidage est également accessible sur l'application Alsace Bossue Tour disponible gratuitement sur IPhone et Android. Un module « itinéraires » référence l'ensemble des circuits cyclotouristiques, d'autres, « où manger », « où dormir », « que faire » et « manifestations » vous renseignent de façon pratique avec des commentaires de mobinautes.

Renseignements à l'Office de Tourisme.
Location du vélo. Adulte 1/2 journée 5 € journée 10 €, vélo enfant 4 € et 7 €, tarif Pass famille 14 € et 28 €. Vélo assistance électrique 13 € et 20 €. La 1/2 journée GPS 5 €, la journée, 9 € les 2 jours. CB non acceptée. Des vélos pour parcourir la région peuvent être loués également au camping de Harskirchen.

Le plus : En juillet et en août, des commerçants ambulants permettent de faire ses courses au camping et un snack-bar propose une petite restauration.

■ **L'ARCHE DE NOÉ – CABANE DANS LES ARBRES**
9, rue Goussaud ✆ 06 12 33 34 07
www.archedenoe.eu
avicalain@gmail.com
Âmes éprises de nature et d'aventure, admirateurs inconditionnels de Tarzan, voilà l'hébergement pour vous ! Il a fallu 3 années de travaux pour bâtir ce joli nid à 6 mètres du sol, entre les trois gros arbres qui étalaient leurs frondaisons au fond du jardin. Toit, balcon, fenêtres, c'est une véritable petite maison avec 4 couchages dont 2 en mezzanine, qui va vous permettre à vous aussi de réaliser votre rêve ou celui de vos enfants ! L'aménagement est charmant et cosy : un coin petit déjeuner avec son mobilier de bois blond, des rideaux à carreaux rouges tamisent la lumière, un espace sous la charpente pour les enfants intime et douillet (pensez à apporter leurs sacs de couchage, les draps sont prévus pour le lit double des parents), et il y a un point d'eau et des toilettes sèches sur place. Un petit chauffage permet d'y séjourner même lorsqu'il fait froid dehors. Une tyrolienne est disponible pour les enfants et vous pourrez même faire un barbecue et un feu de camp (sur demande). Enfin, depuis la terrasse couverte, on aperçoit tout un tas d'animaux, notamment un nid de cigognes, habité à la saison. Un rêve à réaliser lors de vos vacances ou comme idée cadeau !

Lorentzen

■ **LA GRANGE AUX PAYSAGES**
90, rue Principale
✆ 03 88 00 55 55
www.grangeauxpaysages.fr
info@grangeauxpaysages.fr
Haute saison : ouvert le dimanche, le lundi et les jours fériés de 14h à 18h ; du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Hors juillet et août, ouverture jusqu'à 17h. Entrée libre.
Dans les dépendances réhabilitées en appliquant les principes du développement durable du château de Lorentzen (l'ancien moulin à grain, la grange dimière et la maison de maître qui y était accolée) a été installée la Grange aux Paysages. Son but est de vous faire découvrir les richesses du patrimoine naturel et culturel alsacien, mais aussi de sensibiliser les visiteurs aux enjeux environnementaux. L'exposition permanente « Secrets de paysages » invite les visiteurs à découvrir au fil des saisons les paysages de l'Alsace Bossue : photos, maquette en bois, écran interactif et bornes sonores, installation présentant la géologie de la région… En partenariat avec l'Office de Tourisme, installé dans les mêmes bâtiments, de nombreuses animations et sorties de sensibilisation à l'environnement et au patrimoine sont proposées. La Grange dispose de deux salles d'activités : l'Atelier et le Labo, ainsi qu'un troisième espace appelé la Forge, dédiés aux activités manuelles et théoriques.

■ **CIRCUIT CYCLOTOURISTIQUE**
Office du tourisme
90, rue Principale ✆ 03 88 00 40 39
www.tourisme.alsace-bossue.net
tourisme@alsace-bossue.net
Basse saison : ouvert le dimanche et le lundi de 14h à 18h ; du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Juillet, août : du mardi au vendredi 10h à 12h et de 14h à 18h, le dimanche de 14h à 18h. Adulte 1/2 journée 5 € journée 10 €. Vélo enfant 4 € et 7 €, tarif Pass famille 14 € et 28 €.. Vélo assistance électrique 12 € et 20 €. La journée GPS 5 € la journée, 9 € les 2 jours. CB non acceptée. Mise à disposition gratuite de sièges bébé, casques, paniers à clipser et porte-vélo pour la voiture.location du vélo.

© MARIE CATHERINE ACH



Vestiges des thermes d'une villa gallo-romaine.

Ce circuit cyclotouristique est audio-vidéo-guidé par GPS (en français, anglais, allemand). Une quarantaine de VTC, vélos tout chemin (enfants et adultes) sont à la location à l'office du tourisme tout comme les PDA. Clipsé sur le guidon du vélo, le PDA est constitué d'un écran sur lequel on se localise, et un haut-parleur vous fournit des indications de direction, mais également des informations touristiques, naturalistes, historiques. Le guidage est accessible sur l'application « Alsace Bossue Tour » disponible gratuitement sur iPhone et Android, un module « itinéraires » référence l'ensemble des circuits cyclotouristique, d'autres catégories existent comme « Où manger », « Où dormir », « Que faire ? » et « Manifestations ». Traversées de forêts, villages, paysages ouverts, un parcours de 64 km qui peut être scindé en trois boucles d'environ 21 km, accessible tous niveaux, sachant que l'Alsace Bossue est plutôt vallonnée, d'où la mise en place de vélos à assistance électrique qui permet d'économiser les coups de pédales.

Mackwiller

■ **SITES GALLO-ROMAINS DE MACKWILLER**
Rue de l'École
Visite libre toute l'année.
D'importants vestiges gallo-romains se trouvent à Mackwiller. Ils sont signalés par un fléchage dès l'entrée dans la commune. Il s'agit des restes d'un mausolée, à l'origine sans doute pourvu de plusieurs étages pour être visible de loin et construit selon un plan circulaire. Les fondations de ce mausolée ont été mises au jour en 1956, à la suite de la découverte d'un bloc d'architecture par un habitant du village. Ce type de monument était assez courant au milieu du II^e^ siècle après J.-C. dans le Nord-Est de la Gaule. Un peu plus loin, les thermes d'une villa (domaine cultivé appartenant à un riche propriétaire foncier) ont été retrouvés, révélés au XIX^e^ siècle par le pasteur Ringel, amateur éclairé, qui a laissé également de nombreux croquis conservés aux musées de Strasbourg et Saverne. Le reste de cette villa, qui devait être très importante puisqu'elle bénéficiait d'un établissement thermal, est sans doute recouvert aujourd'hui par les habitations de la commune. Il s'agit de très beaux vestiges, encore bien visibles. N'hésitez pas à venir les découvrir, des panneaux ludiques et pédagogiques sont présents sur place pour vous faire voyager dans le temps et vous expliquer.

Ratzwiller

■ **RESTAURANT DE LA HEIDENKIRCH – CHAMBRES D'HÔTES**
Chemin des Mineurs
✆ **03 88 02 09 87**
regineferstler@hotmail.com
♿
Ouvert du mercredi au samedi de 18h30 à 22h et le soir ; le dimanche et les jours fériés le midi de 12h à 15h et le soir de 18h30 à 22h. Vin au verre. Terrasse. 2 chambres d'hôtes : double à 60 €/nuit et junior suite à 70 €/nuit. Petit déjeuner 8 €/personne.
Pour arriver dans ce bel endroit, au cœur de la forêt de Ratzwiller et proche des ruines de la chapelle de la « Heidenkirche », il faut traverser le village de Ratzwiller, puis suivre les panneaux. Ce restaurant accueillant vous propose une cuisine traditionnelle : gibier provenant de chasse local, filet mignon de veau de lait, carré d'agneau aux herbes de Provence,… mais aussi tartes flambées et pizzas. Vous vous installerez dans une grande salle aux tonalités rouge et noire, dans un décor rustique/chic, avec poutres et grande cheminée centrale, qui mêle la rusticité du bois et un esprit plus contemporain dans la décoration. En été, au pied des sapins, vous profiterez avec bonheur de leur grande terrasse en bois. Terrasse qui fonctionne également le dimanche en été dès 15h30 pour déguster leurs glaces artisanales. Deux chambres d'hôtes sont disponibles sur place (avec entrée indépendante), une double et une junior suite, équipé d'une salle d'eau avec douche et WC. Linge de lit et serviettes de toilette fournis. Possibilité de prendre son petit déjeuner. Espaces verts avec mobilier de jardin, barbecue et étang à proximité.

Rexingen

■ **LA CHARRUE**
13, rue Principale
✆ **03 88 01 77 36**
Fermé entre Noël et Nouvel An et première semaine de juillet. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 26 € à 46 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 11 €. Vin au verre.

Découvrir la Sarre en barque

Chaque été durant 2 mois, un circuit d'environ 2h est proposé sur la Sarre par l'office de tourisme de Sarrewerden. Le principe : se retrouver sur une barque et découvrir la rivière, son histoire et toute sa richesse. Des animations et des soirées sont également organisées tout le long de l'été. Les balades se font uniquement sur réservation, au moins 48h à l'avance (03 88 00 40 39). Les tarifs sont de 10 euros pour les adultes, 6 pour les enfants. Des pass familles existent également (28 euros pour 2 adultes et 2 enfants). A noter que cette sortie ne convient pas au moins de 3 ans.

Une équipe efficace, tout comme son service. La cuisine se veut délicate, savoureuse et très abordable. Ici on travaille aussi bien les bons plats du terroir comme le pot-au-feu, les célèbres bouchées à la reine, mais aussi les poissons (de mer et de rivière). La carte évolue assez régulièrement et saura vous surprendre par l'équilibre des goûts. Coup de cœur pour le dessert : meringue et framboises chaudes avec une crème fouettée ! Une belle carte des vins. Si vous êtes de passage à Rexingen, rendez-vous dans cette perle alsacienne.

Sarrewerden

La collégiale Saint-Blaise de style gothique, XIV^{e} et XV^{e} siècles. À noter, la tribune des comtes et son balustre en gothique flamboyant ainsi que la dalle mortuaire de Catherine de Mœrs-Sarrewerden. Non loin de la collégiale, on peut voir des ruines de remparts, vestiges du château des comtes de Sarrewerden. Près de la route, entre Harskirchen et Sarrewerden, on croise quatre petits étangs auxquels s'attache la légende du cavalier sans tête qui venait galoper sur leurs rives, les soirs de tempête.

LA PETITE-PIERRE ★★

La région de La Petite Pierre est, c'est bien connu, le paradis des randonneurs. La commune elle-même présente deux visages : la charmante ville historique et son étonnant château, en équilibre sur un rocher de grès rose, et la localité « moderne », au niveau du col, qui se développa peu à peu après l'incendie ayant frappé la vieille ville en 1745. De nombreux citadins viennent ici régulièrement pour s'offrir une cure d'air pur, mais aussi de gourmandise, chez les hôteliers-restaurateurs de la région. La Petite-Pierre est un lieu de départ rêvé pour la randonnée pédestre ou en VTT, ou plus simplement la promenade. Nous avons défini de larges limites à ce pays de La Petite-Pierre, jusqu'au pays de Bitche en Moselle vers le nord et, à l'est, en poussant jusqu'aux frontières du pays de Hanau et de la haute vallée de la Moder, où se trouve le musée Lalique. La Petite-Pierre se distingue aussi par son festival de Jazz, à ne pas manquer chaque année au mois d'août, rendez-vous de grandes figures du style et des musiques du monde.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE LA PETITE PIERRE-MAISON DU PARC** ★
Rue du Château ✆ 03 88 01 49 59
www.parc-vosges-nord.fr
contact@parc-vosges-nord.fr
La maison du parc est fermée pour travaux de restauration du château jusqu'en décembre 2019.
La Maison du Parc Naturel Régional des Vosges du Nord est installée dans un ancien « Bergschloss » (château de montagne) réaménagé à de nombreuses reprises. Espace protégé regroupant 111 communes du Bas-Rhin et de la Moselle, le Parc jouxte le Parc naturel du Palatinat en Allemagne. Il a été classé Réserve de la biosphère par l'Unesco, puis reconnu en 1998 comme première Réserve de biosphère transfrontalière en Europe occidentale. Les Vosges du Nord, importante zone boisée parsemée de nombreux cours d'eau, bénéficient d'une faune et d'une flore très diversifiées. Outre ses ravissants villages et hameaux, les nombreuses ruines de châteaux forts, le parc comprend aussi un ensemble de petits musées qui relatent l'art, l'histoire, les savoir-faire, les traditions de cette région, à cheval entre Alsace et Lorraine. Une documentation très étoffée est à votre disposition dans la Maison du Parc, qui abrite aussi des expositions illustrant l'histoire et les particularités des Vosges du Nord, ou renseignant sur le fonctionnement et les actions du Parc.

■ **MAISON ET JARDIN DES PAÏENS** ★
✆ 03 88 70 49 70
Derrière la mairie
Basse saison : ouvert le week-end de 10h à 12h et de 13h à 17h. Haute saison : du mardi au dimanche et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit.
De style Renaissance, elle a été édifiée en 1534 à l'emplacement d'une ancienne tour de guet de l'époque romaine, d'où son nom de Maison des Païens. D'ailleurs les traces des fondations romaines subsistent toujours dans la cave de l'actuelle maison. Il semblerait que ce lieu ait toujours eu une fonction d'observation et probablement qu'une route du sel empruntait ce col. Le site était déjà connu au temps des Celtes comme un haut lieu vibratoire, l'onde de vie la plus puissante se mesurant exactement à l'emplacement de la maison. Lieu magique et sacré d'Alsace, il a quelque chose d'enchanteur. A voir et à ressentir pour les passionnés d'ésotérisme. Après avoir été la résidence d'été du peintre alsacien Luc Hueber, elle abrite aujourd'hui les créations de l'Atelier de la Forêt, superbes réalisations en cuir de grande qualité (renseignements : ✆ 03 88 89 74 65. www.atelierforet.com).

Jerrihans, prince lumineux et éclairé

Georges Jean de Veldenz, appelé affectueusement Jerrihans par ses sujets, comte de la Petite Pierre, est une figure bien attachante. Né en 1543, humaniste et adepte convaincu de la Réforme, il fut élu à l'unanimité recteur de l'Université de Heidelberg à l'âge de 15 ans. Véritable visionnaire, il fonda la ville de Phalsbourg, dont il avait compris l'intérêt stratégique aux marches de l'empire et du royaume de France. Un autre de ses projets en avance sur son temps, et qui ne fut concrétisé que trois cents ans plus tard, était la réalisation de canaux reliant entre elles les rivières de la région afin de faciliter la navigation fluviale. Protecteur des verriers de son comté, il favorisa également le développement de la métallurgie dans ses terres du Ban de La Roche. La plupart de ses projets visionnaires s'éteignirent avec lui, en 1592 alors qu'il avait déjà dû de son vivant vendre sa ville de Phalsbourg au Duc de Lorraine, catholique, par manque d'argent.

■ **MUSÉE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES- SPRINGERLE**
11, rue des Remparts
✆ 03 88 70 48 65
www.musee-sceau.com
musee-springerle@musee-sceau.com
En plein cœur du bourg fortifié (le Staedel), le Musée des Arts et Traditions Populaires se trouve à proximité du musée du Sceau et du château de la Petite-Pierre. La structure collectionne les moules à gâteaux qui ont voyagé à travers les âges. Ces moules en bois de poirier confectionnés du XVI^e^ au XX^e^ siècle servaient à imprimer avant cuisson la pâte de petits gâteaux de Noël, appelé en alsacien « Springerle », c'est-à-dire : « petits sauteurs ». Les thèmes de décoration évoquent le cœur et l'amour, les métiers, des animaux réalistes ou mythiques, des scènes de la Bible, des tenues élégantes ou encore des uniformes. Cette mode rhénane a d'ailleurs fait son grand retour dans les pâtisseries alsaciennes. En arpentant ces murs, vous découvrirez l'histoire des *springerle*, mais aussi des lebkuchen (les pains d'épice). Un lieu magique, à découvrir avant Noël pour se mettre dans l'ambiance ! Pour les pâtissiers en herbe, un kit contenant moule et recettes est vendu au musée et les dimanches de l'Avent, des démonstrations de fabrication de *springerle* sont proposées.

■ **MUSÉE DU SCEAU ALSACIEN**
17, rue du Château
Chapelle Saint-Louis
✆ 03 88 70 48 65
www.musee-sceau.com
musee-sceau@musee-sceau.com
Fermé en janvier et février. Du 1^er^ mars au 30 juin et du 1^er^ septembre au 31 décembre, ouvert les samedis, dimanches et jours fériés : 10h-12h et 14h-17h. Du 1^er^ juillet au 30 septembre ouvert tous les jours sauf le lundi : 10h-12h et 14h-18h. Entrée libre (plateau). Visites commentées pour groupes toute l'année sur réservation (2,50 €/pers., forfait 50 € pour + 20 pers.).
Ce musée extraordinaire, créé par Charles Haudot, sigillographe passionné de la ville de Strasbourg, est installé dans une chapelle construite par Vauban à la fin du XVII^e^ siècle, cadre qui sied parfaitement à ces images où sont représentées les armes ou les marques symboliques d'états, de souverains, de nobles, de corporations ou même de particuliers. Le musée rassemble une collection de près de 2 000 sceaux, des documents originaux, des centaines de fac-similés ainsi que des reproductions d'écus et de gonfanons armoriés. Vous y verrez, par exemple, un sceau de la Petite Pierre en 1515, époque où la commune s'appelait « Lützelstein », mais aussi des sceaux des empereurs Charles Quint et Maximilien I^er^, des maîtres d'œuvre de la cathédrale de Strasbourg, d'abbayes… La chapelle est joliment décorée de blasons et d'oriflammes de couleurs vives. De quoi ravir les passionnés d'histoire !

■ **LE RELAIS DES ARTS**
37, rue Principale
✆ 03 88 70 44 65
giterelaisdesarts.com
denis.lavoyer@wanadoo.fr
Galerie ouverte de Pâques à la Toussaint le week end et les jours fériés 14h/18h. Tarif visite relais des arts : 3 €/adulte, 1,50 €/enfant. Visites en semaine sur réservation. Location gîte 2/4 personnes 350 à 460 € la semaine – 1 chambre 2 pers 60 €/nuit.
Denis Lavoyer, entomologiste amateur passionné, a reconstitué dans son Relais des Arts un cabinet de curiosité en hommage à Henry Fabre, le célèbre naturaliste provençal. Vous y observerez de très belles collections d'insectes mais pas seulement car Denis (qui est aussi un artiste bourré de talent) a décliné sa passion dans des créations originales : peintures, sculptures, maquettes et décors, des œuvres que l'on peut acheter. Une salle de classe d'antan a même été reconstituée dans la cour de son atelier (son épouse Anny était institutrice à la Petite Pierre). En été, l'exposition se prolonge dans le jardin autour de champs fleuris avec un bassin rempli de nénuphars, une sorte de « laboratoire des champs » propice à l'observation des insectes en milieu naturel. Bienvenue aux adorateurs de Fourmiz et de Microcosmos. Un gîte pouvant recevoir 4 personnes est aussi disponible. Ce meublé 2 étoiles RésOT Alsace, se trouve dans une partie d'un ancien relais de poste dont les bâtiments principaux datent de 1788. Ici aussi l'art est au rendez-vous : plafond peint, fresque, tableau…

Le couvert

■ **AU GRÈS DU MARCHÉ**
19, rue du Château
✆ 03 88 70 78 95
www.augresdumarche.fr
augresdumarche@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du jeudi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 44 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 12 €.

Plat du jour : 11 € (buffet d'entrées + plat du jour). Vin au verre. Tartes flambées à moins de 10 €, du vendredi au dimanche. Terrasse.
Au Grès du Marché pas de doute, nous sommes bien en Alsace. Le restaurant est situé dans la partie ancienne de la commune bas-rhinoise, Estelle et Frédéric Jung, maîtres restaurateurs gèrent un établissement aux spécialités régionales. Au menu, que des produits locaux. Vous pourrez vous régaler le midi notamment avec le plat du jour toujours de saison en fonction de l'arrivage du marché. À la carte : le foie gras de canard ou les escargots en entrée. Côté viande : vous aurez le choix entre du magret de canard, du bœuf ou le veau accompagné d'une fondue au munster. Idem pour le poisson, à vous de prendre une décision entre le sandre à l'huile de truffe ou le cabillaud sur son lit d'épinards. En dessert pour les plus téméraires, vous pourrez opter pour les profiteroles au chocolat ou le vacherin glacé. Des tartes flambées sont aussi servies du vendredi au dimanche soir, à un prix abordable. L'établissement fait également traiteur et propose deux appartements pour séjourner le temps de quelques jours.

■ **SPA HÔTEL LA CLAIRIÈRE**
63, route d'Ingwiller ✆ 03 88 71 75 00
www.laclairiere.com
info@la-clairiere.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Carte : 25 € environ. Accueil des groupes. Terrasse. Parking gratuit.
Dans ce très bel établissement niché dans la verdure, on a aussi pensé aux gourmands mais plus spécifiquement les défenseurs du bio à moins que vous ne soyez dans la catégorie « découvreurs ». Comme le souligne La Clairière, il faut « mieux manger pour mieux vivre » et ceci est en parfaite harmonie avec concept « bien-être » de cet établissement. Aujourd'hui, de plus en plus de restaurants proposent des produits bio à leur carte. Enfin serait-on tenté de penser ! Car cuisiner bio ne sous-entend pas manque de raffinement et le chef nous le prouve tous les jours. A vous de découvrir ce site et d'en tomber amoureux. C'est ce qui nous est arrivé.

Le gîte

■ **LES APPARTEMENTS D'ESTELLE**
19, rue du Château ✆ 06 71 82 31 24
www.lesappartementsdestelle.fr
jung_estelle@orange.fr
Ouvert toute l'année. Arrivée à partir de 17h et départ avant 11h. 4 chambres. De 400 € à 650 € la semaine selon saison. 65 à 75 € la nuit en semaine. Animaux acceptés (en fonction des chambres). Wi-fi gratuit. Restauration (possibilité de petit-déjeuner).
Les appartements d'Estelle sont gérés par la propriétaire du restaurant Au Grès du Marché qu'elle tient avec son mari. Trois appartements dont un rénové fin 2018 peuvent accueillir jusqu'à six personnes. Depuis fin 2018 également, une chambre de 18 m² a été aménagée avec l'accès à une cuisine partagée. Meublés et avec tout le confort nécessaire, chaque lieu dispose de tout ce qu'il faut pour passer un agréable séjour (cuisine équipée, lave-vaisselle, salle à manger, TV satellite, XBOX, baby-foot…). Une terrasse extérieure qui donne sur la forêt du parc naturel des Vosges est également là pour vous permettre de vous relaxer à l'air libre.

■ **AUBERGE D'IMSTHAL*****
3, route Forestière-d'Imsthal
✆ 03 88 01 49 00 – www.petite-pierre.com
reservation@petite-pierre.com

Chambre simple à partir de 66 € ; chambre double à partir de 79 €. Pension complète (+ 18 €). Demi-pension : 162 € (pour deux personnes, pour une chambre standard). Petit déjeuner buffet ou en chambre. Lit supplémentaire : 25 €. Parking. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
C'est une étape bien séduisante, au pied de La Petite-Pierre, que les randonneurs rejoindront à pied par un sentier forestier. Un hôtel-restaurant situé dans un décor de rêve, au cœur de la forêt, face à un étang de pêche, où vous serez accueillis avec professionnalisme par la famille Michaely. L'espace bien-être avec bain bouillonnant, hammam et sauna est une invitation à ne s'occuper que de soi, les massages et soins du visage sont disponibles sur rendez-vous. Une salle de jeux (avec ping-pong, Baby-foot et billard) permet de passer des soirées conviviales. Les 23 chambres disposent pour certaines d'un coin salon et d'un balcon, elles sont spacieuses et douillettes. Les salles de bains sont équipées de sèche-cheveux, produits d'accueil. Des peignoirs sont disponibles sur demande. Le restaurant propose une cuisine du terroir de saison et issue de produits locaux : jambon cru d'Alsace, bouchée à la Reine, truite des Vosges du Nord, ou encore gibier de nos forêts ! Un cadre reposant et le bonheur dans l'assiette.

■ **HÔTEL-RESTAURANT AUX TROIS ROSES*****
19, rue Principale ✆ 03 88 89 89 00
www.aux-trois-roses.com
resa@aux-trois-roses.com

Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. 34 chambres. Chambre simple à partir de 59 € ; chambre double à partir de 70 € ; chambre triple à partir de 93 € ; suite à partir de 105 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner buffet. Lit supplémentaire. Parking. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Sauna.
Aux Trois Roses, vous allez vous retrouvez en cœur du parc naturel régional des Vosges du Nord. Situé dans la cité médiévale de la Petite Pierre, cet hôtel-restaurant vous fera passer un séjour plus qu'agréable en Alsace. Sa façade du XVIII[e] siècle, ses chambres au style atypique vous raviront. En plus du décor magnifique, vous pourrez profiter de l'espace bien-être grâce à la piscine, au sauna et aux soins proposés par Carol et Célia. En plus de l'hôtel, une partie restaurant est aussi accessible. Le maître restaurateur vous proposera des plats locaux accompagnés d'une large sélection de vins. Aux Trois Roses dispose également de deux salles de réception d'une capacité de cinquante personnes, parfait pour des mariages ou des séminaires.

■ **HÔTEL-RESTAURANT DES VOSGES****
30, rue Principale ✆ 03 88 70 45 05
hotel-des-vosges@wanadoo.fr

33 chambres. Chambre double de 67,50 € à 183 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 12 €. Lit supplémentaire : 16 €. Parking. Réduction pour les enfants jusqu'à 12 ans en demi-pension. Séminaires. Wi-fi. Service de ménage. Restauration. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
La famille Wehrung officie depuis quatre générations (1924) dans cette imposante demeure. Vous apprécierez la bonne cuisine d'Éric Wehrung dans la salle à manger lumineuse et confortable. La carte des vins, particulièrement axée sur les vins de la région, est éblouissante, les plats sont inspirés : foie gras d'oie maison, truite du vivier, coq au riesling ou suprême de sandre au même cépage ; le consommé Henri IV est un vrai bonheur de gastronomie française traditionnelle. Avec sa vue sur le château, la terrasse est irrésistible aux beaux jours. Les chambres sont charmantes, confortables et bien équipées. La vue sur la forêt depuis certaines chambres est imprenable. Dans le jardin, une balançoire et un toboggan occupent les enfants, les transats sont sortis pour l'été, et on peut cueillir et déguster les fruits du verger. Un espace fitness avec bain bouillonnant, cabine de vapeur et sauna ont été aménagés pour le bien-être et la forme. Des soins sont proposés sur réservation. L'accueil est irréprochable, tout en gentillesse. À découvrir absolument.

■ **SPA HÔTEL-RESTAURANT AU LION D'OR – CENTRE DE SOINS D'ARBROTHÉRAPIE*****
15, rue Principale
✆ 03 88 01 47 57
www.liondor.com
contact@liondor.com

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Chambre double ; studio / appartement. Parking ouvert. Chèque Vacances. Bain bouillonnant, sauna. Excursions.
La famille Velten, propriétaire de ce bel établissement depuis 7 générations, prend soin de vous dans ce bel établissement. Entre une petite séance d'arbrothéraphie (méthode de remise en forme fondée sur les bienfaits de la forêt), la piscine, le sauna ou le bain bouillonnant, tout est là sans supplément pour la clientèle (à part les soins et le petit déjeuner) ! Les chambres sont spacieuses et confortables, les rangements bien étudiés. Dans la gamme supérieure, les chambres Arbro sont encore plus spacieuses, avec des lits king size ; elles donnent côté vallée et jardin avec vue imprenable sur la forêt. Quelques-unes disposent d'un balcon où l'on peut prendre son petit déjeuner au soleil. La gastronomie est elle aussi de rigueur au Lion d'Or. À la carte : cuisse de lapin fermier, pavé de biche ou encore blanquette de joues de lotte et ses petits légumes de saison. Si vous êtes plutôt terroir, direction la winstub, pour une cuisine de tradition alsacienne. Et les adeptes de bécane sont les bienvenus ici, dans le seul Motor Bike Hôtel d'Alsace !

Sorties

■ **LES JARDINS D'UTOPIE**
14, rue Principale
✆ 03 88 89 54 86
Ouvert du mercredi au dimanche et les jours fériés de 10h à 18h30. Salon de thé, petite restauration.
Besoin d'une carte postale, d'une écharpe, d'un sac ou envie d'un café, d'un thé ou d'une pâtisserie comme à la maison ? Non, ce n'est pas un nouveau genre d'inventaire à la Prévert, mais la boutique/salon de thé Les Jardins d'Utopie. Dans un décor d'angelots dodus, de lapins de Pâques et de lustres de grand-mère, ressemblant à une caverne de bric-à-brac, bercés par de la musique douce,

© TOBAGO77 / ADOBE STOCK



La Petite-Pierre.

vous pourrez déguster des thés excellents, des soupes, des quiches ou de petits plats alsaciens (baeckeoffe, pâté en croûte) et d'excellents desserts (tarte Tatin tiède de mangue au gingembre et à l'eau de fleur d'oranger…). De nombreux objets insolites sont vendus également, de la cuillère argentée aux bougeoirs ou en passant par des oiseaux en ferronnerie peinte. Une agréable surprise.

Emplettes

■ **LA MAISON DES PAÏENS – L'ATELIER DE LA FORÊT**
24, rue Principale
✆ 03 88 70 49 70
www.atelier-de-la-foret.fr
Ouvert le week-end et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. Du 1er juillet au 15 septembre, du mardi au dimanche aux mêmes horaires.
Dominique et Christian Débat ont leur atelier de maroquinerie dans un cadre époustouflant : la Maison des Païens, maison de la Renaissance, perchée sur un promontoire rocheux. Y sont fabriqués, sous la marque Atelier de la Forêt dans des matériaux uniques (cuirs de pleine fleur, bois de wengé, d'alisier…), de très beaux sacs, des serviettes, des pochettes d'ordinateur et d'autres objets de petite maroquinerie (accessoires de bureau) tous très élégants, aux formes originales ou plus classiques, distribués dans le monde entier. Les collections sont colorées, ethniques et urbaines. Si vous aimez le rouge, le bleu turquoise ou encore le vert, cette marque est pour vous ! En été, la galerie des Païens ouverte du 1er juillet au 15 septembre, vous invite à découvrir des métiers d'art divers et variés : porcelaines, verre soufflé, bijoux, céramiques… Ces créations artistiques sont même installées dans le magnifique jardin attenant, que Dominique et Christian prennent soin d'entretenir et d'embellir. La marque De la Forêt est déposée depuis 1998. Les créations de Dominique et Christian sont disponibles dans de nombreux points de vente et peuvent aussi être achetées en ligne.

Dans les environs

Graufthal

■ **MAISON DES ROCHERS**
Rue des Fontaines
✆ 03 88 70 19 16
www.maisonsdesrochers-graufthal.fr
maisonsdesrochersgraufthal@orange.fr
Ouvert de début mars à fin octobre. Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 18h30. De 10h à 18h en continu en juillet/août. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 2,50 €. Visites guidées pour les groupes sur réservation (forfait 25 €, plus 2 € par personne). Visite guidée (sur réservation pour groupes).
Depuis 1938, le site de Graufthal est classé parmi les sites et monuments naturels de caractère artistique, historique, légendaire et pittoresque. Le lieu servait d'entrepôts au Moyen Âge, puis de logements après les affres de la guerre de Trente Ans. Au XVIIe siècle, des travaux de maçonnerie ont transformé ces refuges en maisons d'habitation, occupées encore au début du XXe siècle, voire pour l'une d'entre elles jusqu'en 1958. La visite permet d'imaginer les conditions de vie rudes des occupants de l'époque. Ces trois maisons semi-troglodytiques accrochées à la paroi en grès rose, ont été restaurées et ravivées de couleurs. Deux d'entre elles ont été remeublées et l'autre abrite une exposition. Vous pourrez découvrir le cadre de vie des occupants et le regard posé sur ce lieu par des artistes : peintres, photographes, illustrateurs, lithographes.

■ **AU CHEVAL BLANC**
19, rue Principale
✆ 03 88 70 17 11
auchevalblanc.net
auchevalblanc@wanadoo.fr
Maîtres Cuisiniers de France. Ouvert le lundi et le mercredi le midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Menu du moment : 38 €. Carte : 23 € environ. Plat du jour : 12 € (uniquement le midi du lundi au vendredi). Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse. Séminaires, réceptions et banquets.
Le Cheval Blanc, c'est une cuisine de tradition dans un cadre bourgeois. La maison, juste en face des « Maisons des Rochers », est d'ailleurs bien engageante avec sa façade jaune et ses fenêtres fleuries. Au menu du moment, on vous proposera peut-être le fondant de volaille aux queues d'écrevisses ou encore le tournedos de charolais façon vieux Strasbourg accompagné de sa minute de légumes à l'huile d'olive. Ou sinon, côté carte, l'établissement propose une sandre sur choucroute avec son jus réduit au beurre blanc, ou encore une cassolette de rognons de veau et champignons flambés au vieux cognac. Pour les desserts, on vous laisse la surprise ! Très belle carte des vins. Victime de son succès, attention à l'attente le dimanche à midi toutefois !

■ **HÔTEL-RESTAURANT AU VIEUX MOULIN**
7, rue du Vieux-Moulin
✆ 03 88 70 17 28
www.auvieuxmoulin.eu
auvieux.moulin@orange.fr
Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
La Famille Kassel vous propose une cuisine de terroir. La salle à manger se trouve sous une spacieuse verrière, alliant bois et de baies vitrées, avec vue sur la nature environnante. Que vous soyez friand de cuisine alsacienne ou amateur de cuisine plus raffinée, Vianney Kassel et son fils Guillaume sauront ravir votre palais en cuisine. À la carte : pâté en croûte, noix de saint-jacques, poitrine de volaille d'Alsace façon pot-au-feu ou encore rouget aux escargots de Hirschland accompagné d'épinards au gingembre et mousseux de pomme de terre. En dessert, laissez-vous tenter par le potiron cake. L'hôtel a été rénové récemment et les chambres sont agréables et fonctionnelles, équipées de sèche-cheveux, télévision câblée, coffre-fort et Wi-fi.

Lichtenberg

■ **CHÂTEAU DE LICHTENBERG**
✆ 03 88 89 98 72
www.chateaudelichtenberg.com
Ouvert tous les jours de mars et octobre et le 1er novembre de 10h à 17h sauf le mercredi jour de fermeture du site.
La naissance de ce château à la longévité remarquable remonte à 1206. Cette construction massive est le fief de la puissante famille des Lichtenberg. Au XVIe siècle, l'architecte Daniel Specklin l'embellit et un siècle plus tard, la bâtisse devient forteresse du Royaume de France avant d'être remaniée une nouvelle fois par Vauban au XIXe siècle. Lors de la guerre de 1870 le site est réduit à l'état de ruines. Ces dernières servaient de refuge aux habitants de la région durant les bombardements de la Seconde Guerre mondiale. En 1990, le château est restauré avec des apports architecturaux contemporains clairement identifiables. Le site a été labellisé *Centre d'Interprétation du Patrimoine* par le Conseil général. Grand pôle d'activités culturelles et touristiques durant la période estivale (expositions, spectacles, visites guidées, fête artisanale, balade nocturne, descente en rappel sur les tours.). Ce lieu majestueux offre à ses visiteurs une vue panoramique exceptionnelle sur les Vosges du Nord. L'accès à ces expositions et animations est compris dans le prix du billet d'entrée du château.

Reipertswiller

Édifiée aux XIIe et XIIIe siècles, l'église Saint-Jacques de Reipertswiller abrite un autel gothique, un tronc en bois du XVIIe et des vestiges du monument funéraire du dernier comte de Lichtenberg. Le clocher roman est un bel exemple de clocher fortifié. Le nouveau chœur fut construit en 1478 sur ordre de Jacques le Barbu, dernier de la lignée des Lichtenberg. La clef de voûte porte d'ailleurs les armes de la famille ainsi qu'une tête d'homme barbu, qui représenterait Jacques de Lichtenberg.

■ **À L'ARBRE VERT**
La Melch
✆ 03 88 89 96 33
www.arbre-vert-melch.fr
Maître Restaurateur. Ouvert le jeudi, le vendredi et le dimanche de 11h30 à 13h30 et de 18h30 à 21h ; le samedi jusqu´à 22h.
Ici, la formule « prendre un bon bol d'air » veut tout dire ! Cet établissement a longtemps été tenu par la famille Nunige depuis les années 1900. Racheté en 1995 et rénové par le couple Fischer, le restaurant offre de très belles prestations. Les produits sont frais, de qualité et bien souvent issus de fermes environnantes. La carte change à chaque quinzaine et selon les saisons. Au programme : souris d'agneau rôtie au romarin, filet de truite fumée à chaud avec ses galettes d'Annabelle ou encore escargots. Le restaurant peut accueillir 90 couverts, répartis sur deux salles à manger. Présence d'une jolie terrasse et d'un espace enfants pour les occuper.

■ **LA COURONNE**
13, rue de Wimmenau
✆ 03 88 89 96 21
www.hotel-la-couronne-67.com
Fermé dix jours en novembre. Ouvert le jeudi midi ; du vendredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 22 € à 53 €. Carte : 40 € environ. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. 16 chambres : chambres simples 55/65 € et chambres doubles 65 €/80 € – Petit déjeuner 13 €.
Une cuisine inventive, légère et goûteuse, tout ici est fait maison depuis les amuse-bouches jusqu'aux fantaisies d'après dessert, et le saumon est fumé « maison ». Dans une salle à manger à l'ambiance *cosy* et détendue, avec vue sur la forêt, vous pourrez déguster des mets triés sur le volet : terrine de harengs crème de ciboulette, magret de canard au vinaigre de framboise, filet de sandre à l'émulsion de champagne, rognons de veau à la moutarde ancienne ou encore médaillon de lotte sur purée de panais. Et pour clôturer ce bon repas : crème brûlée vanille Bourbon ou au poivre du Sichuan. Le service est efficace, discret et rapide. La terrasse donne sur la forêt voisine. De par sa situation, l'endroit est très calme, et les clients de l'hôtel bénéficieront d'un balcon donnant sur la forêt ou le village.

Struth

Dans ce petit village né sans doute de la volonté du comte de La Petite Pierre d'installer une verrerie dans la forêt proche, a régné une rare tolérance religieuse : luthériens, catholiques, juifs et anabaptistes s'y sont en effet côtoyés. On peut voir à Struth la synagogue du XIXe siècle restaurée récemment, les cimetières juif et protestant, la maison dite du berger, des maisons traditionnelles du XVIIIe. Au mois de mai, la fête des épouvantails rassemble depuis une dizaine d'années tous les amateurs du genre, quelques-uns des 245 habitants de Struth réalisent pour l'occasion leur épouvantail qu'ils exposent devant leur porte. Une visite insolite à faire en famille.

■ **FERME DES SOURCES**
1, hansmannshof
✆ 03 88 02 83 72
wendelphilippe@orange.fr
Petersbach à droite direction Struth, direction rue des Bergers, en face de la mairie prendre a droite, rouler 2 km, à droite descendez en direction du n° 1, chalet en bois aux volets rouges.
Plantée sur une colline entourée de forêt et d'un paysage charmant, cette ferme typique en grès des Vosges dispose de deux chambres doubles. Le prix comprend le petit déjeuner servi par les propriétaires. Particularité de cette adresse, comme le laisse sous entendre son nom : la présence de nombreux animaux, comme des ânes, des chèvres, des moutons, des cochons, des chevaux… Des activités permettent aux visiteurs de se familiariser avec la vie à la ferme, de faire des balades à dos d'âne et de déguster du fromage maison.
Le plus : Sa proximité avec la Petite Pierre (4 km), cité fortifiée bas-rhinoise, incontournable dans la région.

■ **RUCHERS DES VOSGES DU NORD**
12, rue des Bergers ✆ 03 88 01 52 42
www.ruchers-vosgesdunord.fr
ruchers.struth@wanadoo.fr
Ouvert le vendredi de 13h30 à 17h ; le samedi de 8h30 à 12h. Et sur rendez-vous. Visite de l'exploitation pour groupes (20/30 personnes) sur demande. Bon de commande téléchargeable en ligne.
Cette entreprise familiale pratique l'apiculture depuis une trentaine d'années. Le bien-être de leurs colonies d'abeilles, cheptel d'un millier de ruches environ, et la qualité de leur production sont essentiels pour les Lehr. C'est pourquoi ils pratiquent la transhumance : les ruches sont transportées de nuit, suivant les saisons, en Alsace, en Lorraine, en Franche Comté et la région PACA, pour permettre aux abeilles de produire une grande variété de miels de qualité : de fleurs, d'acacia, de tilleul, de châtaignier, de forêt, de sapin et de lavande, noisette et miel pour ne citer que ceux-là. Les Lehr produisent aussi du miel de sapin, réputé pour ses vertus antianémiques et son arôme résiné. Les miels sont conditionnés sur place dans de jolis pots et des coffrets dégustation permettent de tous les goûter, c'est une bonne idée de cadeau. Le travail et les vertueuses pratiques des apiculteurs des Ruchers des Vosges du Nord sont régulièrement récompensés par les concours agricoles (médaille d'argent Paris 2017 pour ce qui est de la dernière). Si, une fois partis de la région, leur miel vous manque, vous pouvez en commander sur leur site Internet.

Weiterswiller

■ **CHEZ NADINE HAMM**
45, rue Principale
✆ 03 88 89 23 20
nadine.hamm@free.fr
Ouvert toute l'année. 2 chambres (chambre familiale (2 lits doubles)). Chambre double à partir de 54 €. Petit déjeuner inclus. Animaux acceptés (le préciser avant). Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration (cuisine commune).
Une magnifique maison de maître à colombages du XVIII[e] siècle, typiquement alsacienne, vous accueille au cœur du Parc naturel des Vosges du Nord. Deux suites, Eve et Melanie, l'une au premier étage et l'autre au second, mêlent bois et vieille pierre et procurent aux hôtes tout le confort nécessaire à un séjour reposant. Petit déjeuner servi dans la salle commune. Côté excursions et visites, Weiterswiller vaut vraiment le coup d'oeil, tout comme le château du Ochsenstein. Saverne ne se trouve qu'à 20 km et Colmar à une heure de route.

Wimmenau

Wimmenau, aux confins des duchés de Hanau et de Lorraine, est une excellente base de randonnées pour explorer les Vosges du Nord. Le village a connu bien des déboires au cours de la guerre de Trente Ans et il ne reste du passé médiéval de la commune que le chœur de l'église du XII[e] siècle. Le village fut repeuplé après la guerre par des Suisses de la région de Berne, ce qui explique la présence dans le village d'une superbe maison à colombages de style baroque, la maison Scherer, appelée aussi Maison suisse, qui date de 1669. Dans les bâtiments annexes à la Maison Suisse, se trouve un moulin à huile inscrit à l'Inventaire des Monuments historiques. C'est l'un des rares moulins à sang (actionné par énergie humaine et/ou animale) qui existait en France. Il a fonctionné jusqu'après la Seconde Guerre mondiale. La Maison de l'histoire et des traditions de la Haute-Moder se trouve également à Wimmenau, au Centre du village.

■ **HÔTEL-RESTAURANT À L'AIGLE**
55, rue Principale
✆ 03 88 89 70 41
www.hotelrestaurantalaigle.com
restaurant.aigle@wanadoo.fr
Logis (2 cocottes). Maître Restaurateur. Fermé le lundi toute la journée, mardi, mercredi et dimanche soir. Menus de 30 € à 38 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8,80 €. Vin au verre. Tartes flambées le soir. Hôtel chambre double 66/68 € - petit déjeuner 7,50/10,50 € – Animaux acceptés (7€). Jardin.
Cet établissement est géré depuis cinq générations par la famille Schmitt ! La directrice actuelle, propose dans un cadre soigné des prestations d'un excellent rapport qualité/prix. La carte, revisitée chaque saison, propose, par exemple, magret de canard à l'orange, médaillon de filet mignon de veau aux saveurs des sous-bois ou encore noix de saint-jacques accompagnées d'une purée et de chips de topinambour-copeaux de Cecina Leon. On n'oublie pas bien sûr les tartes flambées servies le soir, à un prix très attractif. Une terrasse des plus charmantes est aménagée à côté de la rivière Moder. Un endroit calme et verdoyant et qui fait office de rendez-vous pour les habitués et les randonneurs. Possibilité de séjourner à l'hôtel (8 chambres tout confort) pour découvrir les Vosges du Nord.

■ **L'ÉTAGÈRE DE NOS GRANDS-MÈRES**
8, rue Ritti
✆ 03 88 89 80 79
l-etagere-de-nos-grands-meres.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 19h.
Depuis 2004, Denise se consacre à sa grande passion : la confection de confitures et de produits artisanaux. L'idée est de créer des produits goûteux, sains et à la manière de nos grands-mères : dans une bassine en cuivre traditionnelle. Elle propose des confitures et gelées, travaillées pour la plupart avec les fruits de son verger. Ses confitures vont des grands classiques comme la confiture de cerise, d'abricot ou de fraise, à des saveurs un peu plus originales telles que la confiture aux bourgeons de sapin, de châtaigne ou encore aux fleurs de pissenlit. Vous pourrez même acheter des confitures sans sucre pour un petit déjeuner plus diététique. Vous trouverez aussi de délicieux macarons, sirops, pâtes de fruits, bredeles et pains d'épices moelleux comme on n'en fait plus ! Enfin, L'Étagère de nos Grands-Mères fume et vend des truites et du lard provenant d'un élevage voisin.

Wingen-sur-Moder

La tradition verrière dans les Vosges du Nord est ancienne, et remonte à la fin du XV[e] siècle. En effet, le grès riche en silice et l'importante couverture forestière de la région fournissaient aux verriers la matière première et le bois de chauffage nécessaires à l'exercice de leur métier. En 1921, René Lalique crée la Cristallerie d'Alsace, il y apporte son génie et le prestige de son nom. Rééditions d'oeuvres anciennes et créations contemporaines sont toujours produites à Wingen-sur-Moder par des maîtres verriers, dont plusieurs meilleurs ouvriers de France, perpétuant ainsi le culte de l'excellence. C'est notamment à Wingen-sur-Moder que sont fabriqués les principaux services de la présidence de la République. Aujourd'hui, Marie-Claude Lalique représente la troisième génération à la tête de cette prestigieuse maison renommée dans le monde entier. Le musée Lalique, ouvert depuis 2011 présente des œuvres originales de ce créateur éclectique.

CAFÉ CRISTA'LION
40, Rue du Hochberg
✆ 03 88 02 54 04
www.musee-lalique.com
cristalion2015@gmail.com

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. Carte : 12 € environ. Plat du jour : 8 € (entrée + plat 11 € ou plat + dessert 9,50 €. 3 plats : 14 €). Vin au verre. Dimanche, carte et suggestion du jour : 12 à 16 €. Terrasse.

Toute l'équipe du Crista'lion vous accueille aux heures du musée Lalique. Tenu par Agnès Velte, diplômée du lycée hôtelier d'Illkirch, l'établissement propose une cuisine maison et des pâtisseries que vous pourrez manger à toute heure ! La carte est saisonnière : soupes, quiches, salades variées… Au choix : plat du jour ou encore menu pour les groupes. Vous pourrez choisir de vous installer dans trois espaces de restauration : une salle en rez-de-chaussée (30 couverts) ou en mezzanine (22 couverts) ou encore une belle terrasse (50 couverts). Tout au long de l'année, des animations thématiques sont organisées en fonction du calendrier. Possibilité de prestations lors des séminaires d'entreprise, avec une utilisation de l'auditorium et des salles du musée.

Le plus : le cadre sobre et la terrasse verdoyante sans vis à vis.

VILLA RENÉ LALIQUE RESTAURANT ET HÔTEL***
18, rue Bellevue
✆ 03 88 71 98 98
www.villarenelalique.com
reservation@villarenelalique.com
Proche du musée Lalique

Relais & Châteaux. Ouvert toute l'année. Menu dès 78 € sous conditions. Fermé les mardis, mercredis et samedis midi. 6 chambres. Suite de 350 € à 800 €. Petit déjeuner : 25 €. Parking ouvert. American Express. Wi-fi gratuit. Tv satellite.

Après une visite du musée Lalique, faites une savoureuse dégustation au restaurant Villa René Lalique où Jean-Georges Klein, chef triplement étoilé au *Guide Michelin*, vous ravira. Vous pourrez terminer la journée dans l'univers raffiné de la maison Lalique. Pour ce faire, l'hôtel de la villa dispose de six suites de haut standing au charme fou. En périphérie du village, en bordure de la forêt, on profitera du cadre naturel et du confort intérieur pour se ressourcer. L'ancienne villa privée de René Lalique a été transformée, avec succès, en hôtel de grand style : cristal opalescent à tous les étages, des salles de bains au bar. Les suites sont spacieuses, avec chacune une trentaine de mètres carrés. Pensez à bien choisir la vôtre : si les équipements haut de gamme sont présents dans toutes (terrasse et espace salon, belle vue, salle de bains équipée d'une douche et d'une baignoire, minibar, coffre-fort, TV écran plat, lit King size pour les amoureux ou séparés pour les amateurs de tranquillité, station d'écoute Aero System by Jean-Michel Jarre…), chacune offre un univers particulier, correspondant aux envies les plus diverses. Rose romantique, Zeila bestiale, Dahlia apaisante, Hirondelles vive, Dragon boisée et Masques de femmes mystérieuse : le plus dur sera de choisir !

GÎTE CASSE NOISETTES
22, rue des Tisserands
✆ 03 88 75 56 50
www.gites-de-france.com
alsace@gites67.com

Gîtes de France (3 épis). 1 nuitée possible pour une personne. Pour 5 personnes (150 m², 2 chambres). 4 personnes : 109 €; 5 personnes : 134 €. Wi-fi. Poêle à bois, barbecue, parking, garage. Salon de jardin. Tv satellite.

C'est une jolie maison, au calme, au fond d'une impasse arborée, en lisière de forêt et entourée d'un grand jardin. Ce gîte est idéal pour une grande famille ou 2 couples avec enfant. Le cadre est très reposant et la décoration typique. Aménagées à l'étage, les deux chambres disposent, l'une d'un lit 160 x 200 et d'un lit pour une personne, et l'autre d'un lit 140 x 200 séparable en deux lits pour une personne. La salle de bain et des WC séparés permettent d'avoir de l'indépendance. Le coin salon est cosy. Bien sûr, la connexion Internet est assurée. L'été, on vit dehors et l'on profite du soleil et du salon de jardin en faisant des grillades très conviviales. En hiver, le poêle à bois au milieu du salon trône fièrement et vous réchauffera (vous pourrez l'allumer, car son bois est fourni).

Le plus : le gîte est situé à moins de 5 km des sentiers grandes et petites randonnées (GR et PR).

LA RÉGION DE SAVERNE ET DE MOSSIG ET VIGNOBLE

La haute vallée de la Mossig s'étend de Wangenbourg-Engenthal jusqu'à Wasselonne. C'est une contrée chargée d'histoire, riche en lieux religieux, celtiques et médiévaux. Située au pied du Schneeberg culminant à 961 m d'altitude, Wangenbourg-Engenthal est l'une des plus anciennes stations touristiques régionales. Surnommée la Suisse d'Alsace, on y apprécie particulièrement son air pur et ses forêts de conifères. La Mossig descend à travers les sapins puis les terres agricoles vers Wasselonne séparée du Kochersberg par le Goethberg. En montant vers le nord par les petites routes, on arrive à Marmoutier, célèbre pour son ancienne abbaye. À l'ouest de cette zone, le massif vosgien devient très étroit sur une distance de plusieurs kilomètres. À tel point que le col de Saverne a toujours constitué un des lieux de passage pour la traversée des Vosges. Sur les sommets alentour qui forment une frontière naturelle entre l'Alsace et la Lorraine, ont été construits de nombreux édifices défensifs ou religieux. Ceux-ci dominent les agglomérations à flanc de montagne telles que Haegen, Saverne et Saint-Jean.

SAVERNE ★★

Dans son écrin de verdure, aux portes du Parc naturel régional des Vosges du Nord, Saverne, importante ville d'étape depuis l'époque romaine, à su préserver les traces de son histoire : au gré des rues, de belles façades Art déco, les maisons à colombages et les monuments en grès de Vosges. Parmi eux, le château des Rohan et le château du Haut-Barr, surnommé « l'œil de l'Alsace », sont les témoignages les plus illustres de l'implantation des évêques de Strasbourg depuis le XII[e] siècle. On découvre également en déambulant dans la ville un patrimoine religieux d'exception : le cloître des Récollets (1303), un bijou architectural en grès rose, l'un des plus beaux cloitres de la région. Il faut voir également l'église Notre-Dame-de-la-Nativité avec sa tour porche romane du XII[e] siècle. Saverne se distingue également par la diversité de ses sites naturels puisqu'on y trouve six jardins dont une roseraie et un jardin botanique au col de Saverne, classé Jardin Remarquable.
La ville se situe véritablement à la croisée des chemins : le canal de la Marne au Rhin, les sentiers de randonnées pédestres et les pistes cyclables (42 km le long du canal jusqu'à Strasbourg et 15 km pour rallier le département de la Moselle au Plan Incliné), sont autant de manière de découvrir une région idéale pour allier loisirs et culture. Des visites guidées à thème sont organisées par l'office de tourisme toute l'année. Un marché se tient tous les jeudis matin devant le Palais des Rohan, on y trouve de tout et notamment des produits du terroir.

Points d'intérêt

■ **BRASSERIE LICORNE**
60, rue de Dettwiller
✆ 03 88 02 19 99
www.brasserielicorne.com
infos@brasserielicorne.com
Le site n'est pas ouvert au public.

La famille Scheickhardt est à l'origine de cette brasserie née en 1845. Elle a été depuis rachetée par le groupe allemand Karlsbrau. La bière ici produite se rapprocherait de la Pilsen de Tchécoslovaquie. L'ensemble des bières Karlsbrau présente un goût équilibré, et la bière La Licorne est particulièrement fraîche et amère. Le nom de Licorne fait référence à l'animal emblématique de Saverne. Selon la légende locale, capturée par une jeune Savernoise, la Licorne aurait trempé sa corne dans l'eau de la source de la ville pour lui conférer à jamais pureté et limpidité.



© S. NICOLAS – ICONOTEC

Taverne à Saverne.

© S. NICOLAS – ICONOTEC



Château des Rohan, Saverne.

■ **CHÂTEAU DES ROHAN ET MUSÉE DE SAVERNE**
Place du Général-de-Gaulle
✆ 03 88 91 06 28 – www.saverne.fr
accueil-musee-saverne@orange.fr
Basse saison : ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 14h à 18h ; le week-end de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du mercredi au lundi et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 3,30 €. Tarif réduit : 2,75 €. Visite guidée. Boutique. Animations.
Monument majeur de la cité, le château des Rohan ne cessera d'évoluer à partir d'un fort édifié au XII[e] siècle. Le musée est créé par la municipalité en 1858. Il est, après ceux de Strasbourg et de Colmar, le plus ancien musée municipal d'Alsace. Il comporte trois sections. La première, consacrée à l'archéologie, présente entre autres les riches découvertes de la période gallo-romaine. La deuxième, dénommée « art et histoire » présente une splendide collection de statues religieuses en bois polychrome. La troisième est consacrée à Louise Weiss, une journaliste qui a voué sa vie à l'idée européenne et aux droits des femmes, et qui a fait don de ses collections au musée de Saverne : objets ethnographiques, arts décoratifs, peintures et dessins des XIX[e] et XX[e] siècles. Des conférences et des expositions temporaires sont régulièrement proposées par les conservateurs. Une initiative très sympathique du musée permet d'accéder aux toits du château lorsque les conditions météorologiques le permettent (de 14h à 16h, un guide accompagnera sur les toits les visiteurs munis de billet, départ toutes les demi-heures).

■ **CHÂTEAU DU HAUT-BARR** ★
Rue du Haut-Barr ✆ 03 88 91 80 47
contact@tourisme-saverne.fr
Ouvert toute l'année. Visite libre. Gratuit.
Le château du Haut-Barr est situé à 470 mètres d'altitude sur trois rochers, dominant ainsi la ville de Saverne ; on l'appelle d'ailleurs « l'œil de l'Alsace » pour la vue spectaculaire qu'il offre sur l'Alsace et les Vosges. Cité pour la première fois en 1123, il est remanié à plusieurs reprises et n'est pas épargné par le tremblement de terre de 1356, pour être ensuite démantelé pendant la guerre de 30 ans. Il reste de l'édifice d'origine un logis seigneurial et une chapelle romane. On y accède de nos jours par une porte d'entrée Renaissance construite en 1583 qui débouche sur une petite place juste devant la chapelle. Du centre-ville de Saverne, il est possible d'y accéder en 1h30 pour les courageux à pied… Sinon 5 minutes de route vous suffiront à accéder au château bas-rhinois.

■ **JARDIN BOTANIQUE DU COL DE SAVERNE**
RD1004
✆ 03 88 91 80 47
www.jardin-botanique-saverne.eu
A mi-chemin du col.

Port de plaisance

Le port de plaisance de Saverne est une véritable invitation au voyage. On s'y promène au fil de l'eau, on loue pédalos, vélos et rosalies, on profite du mini-golf, le tout à l'ombre de la façade arrière du château des Rohan. A la belle saison, un manège forain distrait parfois les enfants, qui se promènent avec leurs parents dans ce lieu de vie urbain devenu incontournable.

Le Plan incliné de Saint-Louis Arzviller

C'est un ouvrage étonnant, qui se trouve à une quinzaine de kilomètres à l'Est de Saverne, et on peut s'y rendre aussi en empruntant l'agréable voie verte, en longeant le canal en bicyclette ou en rollers. Prouesse technique, cet ascenseur à bateaux mis en service en 1969 remplace une succession de 17 écluses et fait gagner aux bateaux une journée de navigation. Différentes formules de visites sont proposées à la belle saison, mais on peut admirer toute l'année le fonctionnement de ce chariot bac aux dimensions d'une écluse traditionnelle, qui franchit en quelques minutes et dans un calme remarquable un dénivelé de 44,51 m (pente 41 %). Renseignements : ✆ 03 87 25 30 69 - www.plan-incline.com. Fermé pour la saison hivernale jusqu'à début avril.

Ouvert à partir de début avril à fin septembre. En avril ouvert les samedis, dimanches et jours fériés de 14h à 18h. De mai à août tous les jours de 10h à 18h, et en septembre les samedis et dimanches de 14h à 18h. Adulte : 2,50 €. Enfant -12 ans : gratuit. +12 ans et étudiant : 1 €.

Émile Walter, pharmacien botaniste, créa en 1931 ce jardin qui rassemble environ 2 000 variétés de plantes sur plus de deux hectares. Géré par une association à but non lucratif, sa direction scientifique est assurée par l'Université de Strasbourg. C'est un vrai labyrinthe de tourbières, bassins, de plantes sèches, carnivores, insectivores ou encore aquatiques. Et surtout, la plus importante collection d'orchidées de France avec une vingtaine d'espèces, ainsi que 80 espèces de fougères. Trois circuits sont proposés pour découvrir le jardin, en 30 minutes, 1 heure ou 1 heure et demi. Parmi les animations, des expositions sur les végétaux qui changent régulièrement et des ateliers sur les insectes, les plantes à bulbes ou les épices qui ne sont pas réservés qu'aux enfants ! Ce beau jardin est accessible à pied à partir de Saverne par un sentier balisé par le Club Vosgien, comptez trois quarts d'heure de marche d'approche et prévoir de bonnes chaussures.

■ LA ROSERAIE DE SAVERNE

Route de Paris ✆ 03 88 71 83 33
www.roseraie-saverne.fr
info@roseraie-saverne.fr

Ouvert de fin mai à début septembre de 10h à 19h. En septembre : de 14h à 18h. Ouvert tous les jours et les jours fériés. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 2,50 €. Groupe (10 personnes) : 2 €. Possibilité d'acheter des produits à la rose (savon, confiture, vin, thé, sirop…). Visite guidée. Boutique. Animations.

La roseraie fut créée en 1898 par la société « Les Amis de la Rose » qui firent appel à l'architecte Peter Lambert, adepte du mouvement Jugendstil, pour en dessiner les plans. Son entretien est aujourd'hui assuré par la ville de Saverne, l'association s'occupant des activités d'animation et de promotion. Ce jardin extraordinaire offre à la vue et au nez de ses visiteurs plus de 8 500 rosiers qui fleurissent au printemps dans une explosion de couleurs et de parfums. De nombreuses activités sont proposées pendant la période d'ouverture de la roseraie : cours de taille en mars, de greffe en août, coupe des roses fanées tous les vendredis de juin à la mi-septembre à partir de 15h, fête des roses le 21 juin…



© ROSERAIE SAVERNE

La Roseraie de Saverne.

■ **TOUR DU TÉLÉGRAPHE CHAPPE**
Château du Haut-Barr
Route du Haut-Barr ✆ 03 88 52 98 99
www.shpta.com – tour@shpta.com
À 4 km au sud du centre de Saverne.
Fermé du 15 septembre au 15 mai. Visites hors saison possibles pour groupes, sur réservation. Haute saison : ouvert du mardi au dimanche de 13h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 2 €. Groupe (15 personnes) : 1,50 €. Tarif famille 5 €. Visite guidée. Animations.
Venez découvrir le précurseur de tous les systèmes de télécommunications ! La France fut, grâce aux travaux de Claude Chappe, inventeur du télégraphe aérien et le premier pays à bénéficier d'un réseau de télécommunications. Les appareils télégraphiques étaient placés sur des tours construites à cet effet ou sur des édifices déjà existants. La tour Chappe de Saverne se trouve à la sortie de la ville près du château du Haut Barr. Elle faisait partie de la ligne télégraphique reliant Paris à Strasbourg, qui fonctionna de 1798 à 1852. Le système de communication fonctionnait grâce à des signaux géométriques et des codes. Aujourd'hui, des bénévoles formés par la Société d'Histoire de la Poste et des Télécoms en Alsace font visiter le musée, aménagé dans une maisonnette à côté de la tour du télégraphe, et effectuent une démonstration de l'appareil. Le musée vous apprendra tout sur la tour, de manière interactive et ludique. La visite peut aisément être combinée à celle du château du Haut Barr : le parking est commun aux deux sites.

Le couvert

■ **LE CAVEAU DE L'ESCALE**
10, quai du Canal ✆ 03 88 91 12 23
www.escale-saverne.fr
info@escale-saverne.fr
Ouvert le dimanche, le lundi, le jeudi et le vendredi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h ; le mardi midi ; le samedi soir. Réservation recommandée. Carte : 21 € environ. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Parking.
Envie d'une escale gourmande proche du port de plaisance de Saverne ? Venez profiter de la terrasse qui donne sur le port ainsi que les deux salles dont une voûtée, au sous-sol. En décor, de grands aquariums accentuent l'effet aquatique. Dans l'assiette, moules fraîches en saison, très beaux plateaux de fruits de mer (un week-end par mois) et la farandole des spécialités alsaciennes : les poêlées de büewespäzles, façon paysanne aux joues de porc sauce au vin et bien d'autres variantes gourmandes, la salade tiède de pot au feu, les bouchées à la reine, le foie gras ou les tartes flambées (soir), copieux et savoureux. Excellent accueil.

■ **CAVEAU S'ZAWERMER STUEBEL**
4, rue des Frères ✆ 03 88 71 29 95
www.szawermer.fr
szawermer-stuebel@orange.fr
Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8 €. Vin au verre. Formules midi à partir de 10 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (banquets). Terrasse.
Voûtes de pierre et belle cheminée qui réchauffe en hiver, voici un agréable caveau à la carte des vins bien fournie ! Élodie est en salle, Hervé est en cuisine : c'est bon et copieux, bien présenté et guère onéreux ! Tartes flambées au fromage blanc sur place ou à emporter, salades et plats en marmite remportent un franc succès. Sur l'ardoise, les suggestions de plats et de desserts, inventives, varient en fonction du marché, garantie d'une cuisine à l'instinct. Quelques exemples : gratiné de cochon- bœuf façon lasagne, tajine aux filets de rouget et saumonette, spaetzlé fraîches au munster fondue et poireaux, jarret, choucroute, rognons, baeckeoffe… La terrasse est agréable l'été, donnant une véritable impression de vacances ! Une épicerie appelée Le Garde-manger permet de faire le plein de produits élaborés par Hervé, de vins de vignerons et de bières artisanales.

■ **RESTAURANT LA MARNE**
5, rue du Griffon
✆ 03 88 91 19 18
www.lamarne-saverne.fr
contact@restaurant-lamarne.fr
Ouvert 7 jours sur 7, fermé jeudi soir et dimanche soir. Réservation recommandée. Menus de 16,50 € à 45 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant 7/8,5 €. Plat du jour : 12 €. Vin au verre. Très belle terrasse fleurie au bord du canal.
A l'intérieur dans un espace chaleureux mais épuré ou sur la terrasse en bordure du canal qui divise la Grand Rue, La Marne est l'endroit idéal pour déguster de bons plats régionaux. Le service est rapide, chaleureux et souriant, la cuisine est résolument alsacienne avec également quelques pizzas et tartes flambées. Les produits sont soigneusement sélectionnés : les légumes, fruits et le fromage proviennent de producteurs locaux, le veau et le bœuf de France et l'onglet d'Allemagne. La carte propose également des plats végétariens.

■ **RESTAURANT LE STAEFFELE**
1, rue Poincaré
✆ 03 88 91 63 94
www.staeffele.com
Ouvert du mercredi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h15 à 21h30 ; le dimanche midi de 12h à 13h30. Réservation recommandée. Menu unique à 59 €. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Vente à emporter.
Tout à côté du cloître des Récollets et à deux pas du château Rohan, le Staeffele régale ses clients depuis plus de 25 ans maintenant, avec sa cuisine actuelle, fine et originale dans un décor contemporain de bois clair, de murs crème et de chaises en moleskine noire. Michel Jaeckel, chef de cette belle table, toujours en quête de nouvelles saveurs, séduit avec une carte raffinée et de haute volée, dont voilà quelques exemples : barbue rôtie, crème de crustacés, navarin de légumes au gingembre ; feuilleté de langoustines aux graines de courge, courgettes à la coriandre ; dos de chevreuil, muesli grillé jus de myrtille ; ris et filet de veau aux panais et châtaignes, sauce verjus ou encore kiwi confit, jus de raisin, dominos de gaufre à la noix de muscade et vanille en dessert.















La Marne

5 rue du Griffon
67700 Saverne
03 88 91 19 18
www.lamarne-saverne.fr

Le gîte

■ **HÔTEL EUROPE*****
7, rue de la Gare
✆ 03 88 71 12 07
www.hotel-europe-fr.com
info@hotel-europe-fr.com

28 chambres (dont une suite). Chambre simple de 74 € à 85 € ; chambre double de 80 € à 110 €. Garage. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
Au centre de Saverne, à proximité du château des Rohan, cet hôtel confortable est abrité dans un bel immeuble de briques. Quatre types de chambres, toutes climatisées sont proposées : européenne, grand confort, de luxe et de grand luxe. Toutes les chambres disposent d'un mini bar, d'un coffre-fort et d'un téléviseur écran plat. Les salles de bains sont équipées de baignoires ou douches (certaines hydromassantes). Un plateau de courtoisie est à votre disposition dans chaque chambre, vous permettant de préparer thé, café ou infusion à volonté. La salle pour le petit déjeuner est très agréable avec boiseries précieuses et plafonds peints. Sur présentation de notre guide, on vous offre un petit verre de Muscat à votre arrivée dans le salon de l'hôtel, où vous pourrez retourner durant votre séjour pour boire un café ou un thé, et plus tard dans la soirée cocktails et whiskys vous sont proposés jusqu'à 22h.

■ **HÔTEL-RESTAURANT CHEZ JEAN**
3, rue de la Gare
✆ 03 88 91 10 19
www.chez-jean.com
contact@chez-jean.com

Logis (3 cheminées). 40 chambres (dont 2 suites duplex). Chambre simple de 69 € à 112 € ; chambre double de 89 € à 135 € ; chambre triple de 112 € à 145 €. Pension complète. Demi-pension : 35 € (par pers comprenant le dîner 3 plats et le petit déjeuner (+ 15,00 € pour un menu gastronomique)). Petit déjeuner buffet. Lit supplémentaire. Garage. Animaux acceptés. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
L'hôtel de Christelle et Fabrice Veit-Harter, compte 40 chambres, agréables et confortables et modernes. Le style est alsacien mais chacune chambre a sa particularité et sont bien équipées : coin salon, radio, TV, coffre-fort, wi-fi gratuit, salle de bains/douche, WC, sèche-cheveux et certaines ont le minibar et la climatisation. Deux sont accessibles aux PMR. Les petits déjeuners sont servis sous forme de généreux buffets. Hammam, bain bouillonnant et sauna sont à la disposition de la clientèle dans un espace bien-être, avec possibilité de massages sur rendez-vous. Deux salles de restaurant accueillent les clients : la salle à manger Jean ou la winstub S'Rosestiebell, très chaleureuse, mariant le bois et les tissus *made in Alsace*. À la carte : tête de veau à l'alsacienne sauce gribiche, choucroute alsacienne, filet de turbot rôti et ses grosses câpres ou encore kouglof glacé au rhum-raisins en guise de dessert. Vous ne serez pas déçu !

■ **HÔTEL RESTAURANT VILLA KATZ**
42, Rue du Général Leclerc ✆ 03 88 71 02 02
www.villa-katz.com
villakatz@wanadoo.fr

Chambre double de 75 € à 145 €. Petit déjeuner : 13,50 €. Lit supplémentaire : 18 €. Location de bicyclettes 10 €. Sauna 5 €. Wi-fi gratuit. Sauna.
Sur les hauteurs de Saverne, que l'on peut rejoindre très facilement en voiture ou à pied, se trouve cet hôtel construit au tout début du XX[e] siècle et récemment rénové sous l'influence nostalgique d'une époque perdue, imprégnée par l'ambiance de son ancienne propriétaire Adelheid De Geer Baronne de Hollande. La villa bénéfice de vues somptueuses sur les châteaux du Haut Barr et du Geroldseck. Les chambres, dont chacune a sa personnalité, sont aménagées dans un style très cosy, élégant et chaleureux. Jardin, piscine, billard et salon de lecture complètent le tableau pour d'agréables moments. À la carte du restaurant, vous trouverez tous les classiques régionaux mis au goût du jour.

Loisirs

■ **CENTRE NAUTIQUE L'OCÉANIDE**
10, rue du Centre-Nautique ✆ 03 88 02 52 80
www.loceanide.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours. A partir de 10h et jusqu'à 19h ou 21h selon saison. Entrée : 11 € (9 € pour les étudiants ou plus de 70 ans). Abonnement : 89 € (pour 10 séances). Vestiaire gardé. Restauration. Cafétéria – distributeur de sandwich et boissons – Sauna hammam. Aquagym et aquabike.
Dans un joli cadre de verdure on profite de 3 bassins. L'hiver, les usagers sont au chaud dans une ambiance tropicale ; les enfants disposent d'un bassin ludique, avec toboggan, jeux d'eau et bain bouillonnant. Pour les nageurs confirmés, un bassin sportif de 25 mètres permet de s'entraîner. Des aquabikes (vélos dans l'eau) sont également à disposition du lundi au vendredi. À l'extérieur, un bassin chauffé est accessible toute l'année. Des cours d'aquagym sont également dispensés. Et il est aussi possible de s'inscrire pour apprendre à nager. À l'arrière de la piscine, on peut aussi pratiquer beach-volley sur sable et tennis de table. Des chaises longues sont mises à disposition sur les espaces enherbés et il est permis de pique-niquer sur des tables prévues à cet effet. Distributeur d'accessoires de natation pour les étourdis !

■ **OHL VÉLO ET OXYGÈNE VTT ET CYCLOTOURISME**
10, rue Saint-Nicolas ✆ 03 88 91 17 13
www.velo-oxygen.fr
cycles.ohl@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.
Allez hop, en selle ! Autour de Saverne, plusieurs circuits cyclo sont balisés dont le circuit des Châteaux (sentiers forestiers, dénivelés), le circuit de l'Ackerland (paysages agricoles et collines), le circuit du Piémont (dénivelés) et le circuit de l'Abbaye (vergers et sites pittoresques du Pays de Marmoutier). Pour les plus sportifs, il existe

aussi 4 circuits VTT balisés par le Club Vosgien à partir de l'écluse de Saverne. En famille, optez pour la piste cyclable qui longe le canal de la Marne au Rhin, peu dénivelée. Elle vous guidera aux abords de Lutzelbourg et de son plan incliné (environ 20 km) ou vers Strasbourg, si vous êtes motivés : comptez à peu près 42 km. En boutique, vélos enfants, adultes, VTC, tandem, à assistance électrique, paniers, sièges-bébé, follow-me tandem…

Bateau

■ **LOCATION BATEAUX SANS PERMIS – NICOLS**
Capitainerie Port de Plaisance
10, rue de l'Orangerie ✆ 06 32 08 50 25
www.nicols.com
capitainerie@mairie-saverne.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 19h. De fin mars à fin octobre.
Nicols a une base nautique à Saverne. Vous pouvez donc louer ici des bateaux sans permis (pour 2 à 12 personnes) et mettre le cap à l'Est, vers Strasboug, ou vers l'Ouest et le plan incliné d'Arzviller, les tunnels de Niederviller et le canal des Houillères. Les plus ambitieux choisiront la « Boucle Européenne » qui les conduira en 3 semaines de la France à l'Allemagne et au Luxembourg, les moins hardis pourront opter pour la croisière en aller simple entre Saverne et Harskirchen, autre base du loueur.

Emplettes

■ **BRASSERIE LICORNE**
60, rue de Dettwiller ✆ 03 88 02 19 99
www.brasserielicorne.com
infos@brasserielicorne.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 16h45. Bières fabriquées sur place mais établissement non ouvert au public.
La légende raconte qu'une licorne aurait trempé sa corne dans l'eau de Saverne la rendant ainsi parfaitement pure… Et l'eau est un élément principal pour faire de la bonne bière… Alors forcément, quel magnifique emplacement pour y établir une brasserie ! La structure a été fondée au XVIII[e] siècle et reprise en 1845 par la famille Schweickhardt. D'artisanale, elle devint industrielle et fait depuis 1989 partie du groupe Karlsberg. De nouvelles recettes sont sans cesse essayées, et les recettes ancestrales revisitées. Nombre de bières différentes, de la blonde pur malt à la « black », sont produites aujourd'hui. La Licorne bio est fabriquée à partir de malt et de houblons issus de l'agriculture biologique.
◗ **Le plus :** Une bière 100 % locale qui fait la fierté des Alsaciens.

■ **HAUSHALTER**
66-68, Grand-Rue ✆ 03 88 91 13 30
www.patisserie-haushalter.com
info@patisserie-haushalter.com
Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 19h ; le samedi de 7h à 18h ; le dimanche de 7h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Ouvert en continu le dimanche du 1[er] juillet au 31 août. Livraison possible (commandes possibles sur le site). Plat du jour (8,90 €) et petits plats servis de 12/14 h du lundi au vendredi.
Cette adresse incontournable, près du château des Rohan, est une bénédiction pour les gourmands. Macarons, chocolats, glaces, pâtisseries, boulangerie, plats du jour, carte réception et carte traiteur, on peut trouver tout cela dans un seul et même établissement. On peut déguster sur place dans le petit salon de thé attenant, mais mieux vaut venir avant 16 heures pour y trouver une place. Belle déclinaison de saveurs autour des macarons : citron & basilic, chocolat au lait Jivara & fruits de la passion, cassis & gelée de violette ou encore mirabelle. Les goûts s'équilibrent parfaitement. Beau choix au niveau des entremets et des cakes. Ne ratez pas à Noël les traditionnelles bûches (gros point aussi au niveau du choix des parfums). Et il ne faut pas manquer de déguster la célèbre tarte soleil, associant crème brûlée à l'orange, rhubarbe, meringue suisse et oranges confites, un délice ! Côté boulangerie, une farandole de pains, minis pains et brioches.
◗ **Autre adresse :** 43, rue Saint-Nicolas, Saverne ✆ 03 88 89 64 62

Dans les environs

Dabo

Le village de Dabo se niche dans la forêt vosgienne, au cœur des montagnes de grès rose érodé par le temps. La principale curiosité de la région est un rocher de grès monumental, surmonté d'une chapelle du XI[e] siècle, dédiée au pape Léon IX, natif de la région. L'ensemble surplombe la ville, offrant un panorama exceptionnel sur les Vosges et le plateau lorrain. La nature a sculpté de nombreux rochers aux formes étonnantes qui sont à découvrir en parcourant les sentiers de randonnées aux alentours. Autre forme de sculpture : la taille du cristal, partie intégrante de l'identité de la ville, travaillé selon les traditions séculaires.

■ **ÉGLISE SAINT-BLAISE**
Place de l'Église
Ouvert toute l'année. Borne payante à l'intérieur de l'église qui donne des informations sur l'édifice.
Au sein du bourg, les rues forment une croix de Saint-André (croix en forme de X) avec, en son centre, l'église Saint-Blaise. Construite en 1763, elle fut baptisée en l'honneur du patron de la paroisse. De sa construction ne subsiste que la nef. Au cours des trois derniers siècles, l'église a connu de nombreux travaux et aménagements. En 1894 fut construit l'orgue qui existe toujours actuellement. En 1928, la démolition de l'ancien chœur a laissé place à la construction de la tour-porche actuelle. Les valeurs artistiques de l'église sont matérialisées par les vitraux du chœur, représentant la visite de saint Léon à Dabo et saint Blaise guérissant un enfant, ainsi que par le vitrail Cécile et le maître-autel. Ce dernier fut acquis en 1871 et était la pièce maîtresse de la cathédrale de Trèves. Cet ensemble monumental de 7 mètres de hauteur remonte au XVII[e] siècle et est de style baroque. Devant l'église fut édifiée la statue du pape Léon IX, patron de Dabo, portant une plaque « en souvenir du millénaire de sa naissance ». Un édifice à découvrir.

MAISONS TROGLODYTIQUES DU FALKENFELSEN

Promontoire d'escalade du Falkenfelsen
✆ 03 87 07 47 51
www.ot-dabo.fr – info@ot-dabo.fr
Entre Hellert et Haselbourg. À 6 km au nord-est de Dabo. De Dabo, accès via Schaefherhof et route forestière.

Ouvert toute l'année. Accès libre par un sentier balisé et possibilité de visites guidées payantes pour les groupes de 9h à 18h (renseignements à l'office du tourisme).

En contrebas du Falkenfels, au cœur de la forêt, il y a de curieuses maisons troglodytiques, qui furent habitées jusqu'au milieu du XX^{e} siècle. Bien isolées dans la roche, elles jouissaient d'une température constante en toute saison. Aujourd'hui, deux d'entre elles peuvent être visitées dont la demeure de l'ermite Hinbeer devenu célèbre pour ses étranges sculptures religieuses. Sous le rocher, là où se forme un abri-sous-roche, vécut en 1895 un deuxième ermite dit du Falkenfels. Depuis sa mort en 1902, les habitations troglodytiques demeurent inhabitées. Il y a peu de traces sur ses origines et son identité, sauf une mention de son nom, retrouvé au sein des archives locales sous l'appellation Waldbruder, ce qui signifie « frère de la forêt ». Vaillant et robuste, il gardait les porcs de la commune de Hellert. On sait qu'il fut perçu de façon amicale par la population locale. Après la visite des maisons, n'hésitez pas à arpenter la forêt entre Hellert et Haselbourg, pour une promenade circulaire de 2 km (comptez 45 minutes, en partant de la scierie).

ROCHER DE DABO ET CHAPELLE SAINT-LÉON

Ouvert tous les jours d'avril à novembre de 10h à 18h. L'entrée vous permet d'accéder à la plate-forme et au point de vue panoramique du Rocher ainsi qu'à la chapelle dédiée au pape saint Léon IX. Adulte : 2 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 0,50 €.

Le mystère plane toujours autour du rocher de Dabo et nombreuses furent les suppositions au sujet de sa fonction, au fil des siècles. Lieu de culte, édifice gallo-romain dédié à Mercure, pavillon de chasse du roi Dagobert, nul ne sait réellement quelle est la véritable signification de cet édifice. Toutefois, les premières traces de populations remonteraient à l'âge de pierre. Aujourd'hui subsiste une chapelle érigée en 1890 et dédiée au culte du pape saint Léon IX. Construite en grès rose des Vosges, la façade principale est semblable à une tour fortifiée et ses bandes lombardes et baies géminées évoquent l'âge roman. Il est vrai qu'avec de telles proportions (30 mètres de hauteur, 80 mètres de long et 26 mètres de large) ce rocher en impose ! Le promontoire offre une vue à 360° et deux tables d'orientation vous permettent de repérer le massif vosgien et le plateau lorrain. Les plus hardis oseront s'aventurer au sommet de la chapelle Saint-Léon. De là-haut, le panorama est à couper le souffle !

Prudence, donc ! Soyez prudents, la commune de Dabo décline toute responsabilité en cas d'accident.

CAMPING DU ROCHER*

Carrefour du Rocher ✆ 03 87 07 47 51
www.ot-dabo.fr – info@ot-dabo.fr

Ouvert de fin mars à début octobre. Accueil de 8h à 9h et de 19h à 20h. 37 emplacements. Emplacement + véhicule de 3,20 € à 4,20 €. Chalets pour 17 personnes de 200 € à 260 € la semaine. Campeur : 3,40 € Electricité : 3,90€ pour 10 Ampères. Jeton de douche : 1,70 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés.

Parfait pour des activités nature ou du parapente, il s'agit de vous dépêcher pour avoir de la place pour planter votre tente. Ce camping n'en comporte que 37 qui sont toutes prises d'assaut dès les beaux jours venus… Mais cela en vaut la peine : au cœur d'un domaine doté de 100 km de pistes balisées de VTT, en jonction avec les circuits de Wangenbourg, Walscheid, Phalsbourg et Saverne, le Camping du Rocher offre un cadre exceptionnel proche du GR53 et du canal de la Marne au Rhin. Vous trouverez un espace de restauration à 1,5 km du camping. Coté tourisme, artisans souffleurs de verre et de cristal se trouvent à proximité. Vous pourrez également profiter d'une aire de jeux (avec balançoires et toboggans), d'un terrain de football et de tennis. **Le plus** : Dans un rayon de 5 km, quatre parois équipées pour la pratique de l'escalade sont accessibles à partir du site du Rocher.



© FAMILIE-EISENLOHR.DE / ADOBE STOCK

Rocher de Dabo et chapelle Saint-Léon.

Haegen

■ **CHÂTEAU DU GRAND GEROLDSECK**
✆ 07 82 56 95 19
http://progeroldseck.free.fr
progeroldseck@free.fr
Ouvert toute l'année. Visites guidées d'avril à octobre les jeudis à 15 heures, les 1er et 3ème samedis du mois et lors des journées du patrimoine.
Depuis 2007, l'association Pro Geroldseck œuvre pour la sauvegarde du château de Geroldseck. Elle organise des chantiers de réhabilitation du lieu, mais aussi des visites guidées. L'accès se fait à partir du site du château du Haut-Barr, grâce à un sentier et un escalier (attention très raide). Situés à 481 mètres d'altitude, les vestiges du château trônent en haut du sommet. Le donjon édifié au XIIe siècle est l'un des plus importants d'Alsace de par ses dimensions. Lorsque l'on redescend, on aboutit à un col d'où l'on peut accéder au château du Petit-Geroldseck. Une très belle balade ! L'association organise des concerts de soutien et des animations annoncés sur sa page Facebook ou son site. Pensez à tester la « cuvée des seigneurs de Geroldseck », l'occasion d'appuyer leurs efforts tout en se faisant plaisir…

■ **AU BAIN**
7, rue du Maréchal-Leclerc
✆ 03 88 71 02 29
www.restaurant-au-bain.fr/
claudefuchs@orange.fr
Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du jeudi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h30. Carte : 15 € environ.
Voici au détour d'une petite route un restaurant familial bien sympathique où simplicité rime avec gentillesse. Les salles sont décorées avec goût et la climatisation nous rafraîchit en été. L'ambiance ici est conviviale et bon enfant : pas de chichi, de la cuisine simple et authentique alliée à un service souriant. L'on peut se régaler de roestis, de spécialités régionales, mais également d'une cuisine de tradition plus française, à noter que le chef apprête très bien le poisson. N'oublions pas les tartes flambées et les pizzas le samedi et le dimanche soir. En bref, un détour s'impose pour cette bonne petite adresse, dans ce petit village proche de Saverne.

Hochfelden

Hochfelden (c'est-à-dire Les Hauts Champs) tire son nom de sa situation : en effet, le bourg, entouré du paysage vallonné typique de cette partie de l'Alsace, surplombe la vallée de la Zorn. Le territoire de la commune, aux terres fertiles et bien irriguées, a été occupé sans interruption depuis fort longtemps, ainsi qu'en témoignent les traces archéologiques datant du paléolithique trouvées dans les carrières alentour. Des bi-faces de la Préhistoire, présents au musée de la Zorn, à la grille contemporaine du sculpteur Mathieu Mercier sur la place du Marché, en passant par l'admirable chapelle Saint-Wendelin, dont la forme actuelle date du XVe, toutes les périodes ont laissé leur empreinte. La grande époque pour la commune fut toutefois l'ère mérovingienne. Le mobilier funéraire de la Dame de Hochfelden, princesse des steppes venue dans le sillage d'Attila, est bien connu des historiens. Hochfelden a toujours été un important carrefour routier pour la circulation des hommes et des marchandises ; on peut d'ailleurs toujours voir l'ancien relais de poste, qui abrite désormais le restaurant Stammtisch METEOR. Et bien sûr, il y a à Hochfelden la brasserie METEOR, brasserie indépendante fondée en 1640.

■ **VILLA METEOR**
6, rue du Général-Lebocq
✆ 03 88 02 22 44
www.brasserie-meteor.fr
villa@brasserie-meteor.fr
Fermé en janvier. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 17h. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 8 €. Groupe (20 personnes) : 7 €. Étudiants : 4 €. Visite guidée. Restauration (stammtisch METEOR). Boutique.
La fabrication de la bière et l'histoire de la brasserie Meteor sont pour vous de grandes inconnues ? La visite dans ce lieu insolite vous livrera ses secrets ! Grâce à de nombreux témoignages et objets historiques, cette villa vous raconte l'histoire de Meteor de 1640 à aujourd'hui. La visite se compose de sept étapes égrainées pendant la visite qui dure 1 heure trente : le jardin et ses matières premières, la maison familiale datant du XVIIe siècle et ses souvenirs intimes, la serre qui abrite les laboratoires des XIXe et XXIe siècles, la cour d'honneur et sa salle de brassage spectaculaire, la salle de fermentation et de maturation où le temps transforme la bière verte en or jaune avant d'être filtrée, la salle des machines pour découvrir le rythme effréné de cette histoire industrielle, et enfin le bar où des spécialistes vous initieront avec gentillesse et soin aux joies de la découverte des bière. Vous deviendrez ainsi de vrais biérologues ou zythologues comme on les appelle de leur nom savant.
◗ **Le plus :** avant de partir, faites un tour à la boutique. Objets de collection et de décoration, bières, verres et services à bière, livres… Tout un choix original

■ **CHAPELLE SAINT-WENDELIN**
Carrefour rue du 23-Novembre / rue des Quatre-Vents
1, rue du 23 Novembre
✆ 03 88 89 07 89
www.hochfelden.fr
Le début de la construction de cette chapelle date de 1435. Inscrite au monuments historiques depuis 1982, la chapelle actuelle est un très bel exemple d'art gothique tardif. Elle est dédiée à saint Wendelin, dont la légende dit qu'il abandonna les privilèges que lui auraient valu sa qualité de fils de roi d'Écosse pour devenir berger. Saint Wendelin est d'ailleurs toujours représenté en compagnie d'animaux domestiques. Un cimetière, désaffecté depuis 1859, l'entoure et les quelques stèles qui s'y trouvent encore confèrent un charme supplémentaire au lieu. On remarquera en particulier la stèle de l'abbé Weisrock, prêtre réfractaire mort en 1812, et celle où un angelot tenant un ciboire a pris la place habituellement occupée par saint Jean.
◗ **Le plus :** des manifestations ont lieu ponctuellement dans la chapelle.

■ **MUSÉE DE LA ZORN**
12, place du Général-Koenig ✆ 03 88 89 04 52
archemusee@gmail.fr
Ouvert mai à octobre : dimanche et jours fériés de 14h à 18h. Groupes tous les jours sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 3 €.
Depuis 2001, le musée est installé dans une ancienne synagogue restaurée par l'association culturelle l'Arche (Animation recherche et culture de Hochfelden et environs). Soucieux du devoir de mémoire, l'association a conservé des éléments essentiels comme l'estrade où est lue la Torah, la loggia des femmes ou encore l'arche sainte. Le mikveh (bain rituel) et l'école ont aussi été restaurés. L'ambition du musée est triple : renseigner sur les richesses archéologiques, historiques et culturelles de la région. De nombreux objets et documents racontent la vie quotidienne au pays de la Zorn, habité depuis plus de 7 500 ans. Vous y découvrirez également l'histoire locale des tuileries et des potiers, ainsi que celle des brasseries. Arrêtez-vous devant les vitrines présentant d'émouvants objets fabriqués par nos ancêtres il y a plus de 100 000 ans, admirez le bracelet à tampons de l'âge du bronze, les pièces de monnaie datant de l'empereur Antonin le Pieux ou encore la cruche mérovingienne (époque très importante pour la région de Hochfelden)
Le plus : des expositions temporaires, des conférences et des concerts sont organisés régulièrement. Vous pouvez aussi vous inscrire aux sorties culturelles

■ **STAMMTISCH MÉTÉOR**
13, rue du Général-Lebocq ✆ 03 88 01 04 48
www.stammtischmeteor.com
Accessible en bus
Ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés le midi de 9h à 23h. Réservation recommandée. Carte : 21 € environ. Menu enfant : 5,50 €. Plat du jour : 9 €. Vin au verre. Tartes flambées. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Les photos noir et blanc accrochées au mur de ce lieu convivial rendent hommage au personnel de la dernière brasserie alsacienne indépendante. La carte quant à elle s'élabore autour de plats régionaux typiques faits maison comme les spätzle, les fleischschnaka, sans oublier les tartes flambées servies le soir. Vous ferez honneur au jarret de porc braisé à la Wendelinus et au cumin, aux harengs à la crème « comme dans mon enfance » ou au burger du chef, avec pain maison, steak haché charolais et bacon de la Forêt Noire. Choucroute et baeckeoffe sont à commander à l'avance, préparation maison oblige ! Détail amusant : vous pourrez vous aussi tirer votre propre bière au petit comptoir, après avoir coché l'ardoise qui comptabilisera vos consommations.
Le plus : à la belle saison, ce stammtisch devient bistrot estival sur la terrasse ombragée. Un barbecue en musique est organisé en été.

■ **BRASSERIE MÉTÉOR**
6, rue du Général-Lebocq ✆ 03 88 02 22 22
www.brasserie-meteor.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 13h15 à 17h ; le vendredi de 8h à 12h. Adulte : 8 €. Étudiants : 4 €. Gratuit pour les moins de 16 ans. Groupes (20-50 personnes :) : 7 €. À la boutique, vente de produits (verres, chopes, t-shirts, bières, etc.) estampillés Météor.
Aujourd'hui, Météor est la dernière brasserie industrielle familiale indépendante d'Alsace. En activité depuis le IXe siècle, elle est gérée par la huitième génération de brasseurs. La visite permet de découvrir les différentes étapes de la fabrication de la bière et d'admirer les magnifiques et majestueuses cuves en cuivre. La production annuelle de 500 000 hl environ couvre une large gamme de bières et de goûts. Depuis octobre 2016, la villa Haag, rebaptisée villa Meteor, a ouvert ses portes au public. C'est un espace de découverte brassicole unique. Sur place, vous visitez les jardins et ses matières premières, la maison familiale, la serre et ses laboratoires du XIXe et du XXIe siècle, la cour d'honneur et sa salle de brassage, la salle de fermentation et de maturation, la salle des machines et enfin… le bar.
Le plus : au terme de la visite, vous pourrez déguster (avec modération) les différentes bières produites, telle que la blonde Météor Pils, la Blanche de Météor au goût floral, la Wendelinus bière d'abbaye aux arômes caramélisés et fruités.

Monswiller

■ **RESTAURANT KASBUR**
8, rue de Dettwiller
D421 ✆ 03 88 02 14 20
www.restaurant-kasbur.fr
restaurant.kasbur@wanadoo.fr
Fermé mercredi et dimanche soir et le lundi toute la journée. Ouvert le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30 ; le mercredi et le dimanche de 12h à 13h30. Menus de 54 € à 95 €. Formule du midi : 25 € (entrée, plat, dessert à midi du mardi au vendredi). Terrasse. Parking.
Vous dégusterez dans cette belle adresse gourmande près de Saverne une délicate et gastronomique cuisine de saison (donc très changeante) signée Yves Kieffer, dont les arrières grands-parents ont ouvert le restaurant en 1932. Le nom du restaurant, Kasbür signifie « paysan fromager » en alsacien et se réfère à l'activité des ancêtres de notre chef, avant qu'ils ne se reconvertissent. Le menu Découverte présente une succession de saveurs différentes : 7 plats selon l'inspiration du chef et servis à l'ensemble de la table. Philippe, le sommelier, est d'un conseil précieux pour le choix des vins qui sauront sublimer votre repas !

Saint-Jean-Saverne

Témoin important de l'art roman en Alsace, l'église, vestige d'une abbaye construite dans le dernier quart du XIIe pour abriter un couvent de moniales bénédictines, possède un des plus anciens voûtements en croisée d'ogives de la région. D'étonnants acrotères en bustes d'ours ornent la corniche de la nef. La sacristie abrite huit tapisseries de lisse du XVe, rescapées sans doute d'un programme d'ensemble bien plus vaste. On pourra admirer entre autre une chasse des hommes sauvages, une délicate Madone au jardinet et un jugement de Salomon. La tour porche actuelle date du XVIIIe. Un chemin forestier permet d'accéder à la chapelle Saint-Michel, fortement remaniée au XIXe, mais qui conserve un joli portail du XVIIe. À 50 m de la chapelle, on aperçoit une cuvette circulaire taillée dans le grès et dite école des Sorcières, parce qu'elles se réunissaient là pour s'envoler ensuite sur leur balai. Il se pourrait aussi que ce bassin ait été utilisé par les Celtes pour célébrer Benelos, pour recueillir le sang des animaux sacrifiés ou à l'occasion de bains rituels.

■ **HOTEL-RESTAURANT KLEIBER**
37, Grand-Rue ✆ 03 88 91 11 82
www.kleiber-fr.com – info@kleiber-fr.com
Logis (2 cocottes). Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 15,50 € à 42,50 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 11 €. Plat du jour : 9,70 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.
Dans la maison fleurie qui se découvre à l'angle de la rue principale, la famille Lorentz vous accueille chaleureusement dans la tradition des Logis de France. La table est à la hauteur des 2 cocottes, on s'attable dans un cadre rustique, la cuisine est familiale, père et fils sont aux fourneaux et les spécialités sont régionales : cordon bleu au munster, choucroute garnie, foie gras maison ; en dessert, strudel. Côté hôtel, les chambres sont confortables, certaines très spacieuses sont parfaites quand on est en famille avec les enfants.

Voellerdingen

■ **MOULIN KLEIN**
31, rue du Moulin ✆ 03 88 00 42 48
Ouvert du mardi au jeudi de 14h30 à 19h ; le vendredi de 9h30 à 19h ; le dimanche de 7h à 19h.
Ce moulin qui existe depuis le XVI^e siècle est toujours en activité pour le plus grand plaisir des amateurs de bon pain. Friedbert Klein est issu de la troisième génération d'une famille de meuniers qui a restauré et modernisé ce moulin au début du XIX^e siècle. Dans la nuit, il se met au pétrin pour faire du pain traditionnel cuit au feu de bois, de belles miches d'un kilo et demi (on peut éventuellement n'en acheter qu'une moitié) qui se conservent quelques jours. On peut se procurer également toute l'année la farine du moulin (complète, seigle, blanche, types 45 et 55), des œufs et du miel. Au printemps, des tables sont disposées dans la cour pour pique-niquer. D'avril à octobre une petite restauration sur place ou à emporter (casse-croûte au jambon fumé, boissons, glaces) est proposée et l'on pourra en profiter autour de l'étang de pêche ouvert tous les jours sauf lundi avec carte de pêche journalière.

■ **LES VERGERS D'ARLETTE**
9, rue Principale
✆ 03 88 00 07 91
www.lesvergersdarlette.com
Ouvert le mercredi, le vendredi et le samedi de 15h à 17h.
Arlette et Gérard Carrier sont des passionnés du bio, d'ailleurs, leurs produits présentent tout un éventail de certifications : Ecocert, Naturland, Nature et Progrès, Demeter… Ils ont débuté il y a une vingtaine d'année en pratiquant l'arboriculture bio, puis la biodynamie, pour ensuite investir dans un atelier à jus de pommes et l'achat d'un alambic. En 2013, l'entreprise s'enrichit d'une nouvelle activité : la microbrasserie. Vous trouverez chez les Carrier, jus de fruits, apéritifs, liqueurs et eaux de vie bio, dont la liqueur de fleurs de sureau, leur grand succès. Ils produisent aussi des vinaigres et des bières, dont la Gégé, à l'épeautre et au houblon bio ou l'Arlette. Certaines bières sont parfumées à la pomme, à la quetsche, à l'aspérule, les bouteilles sont fermées par des bouchons en porcelaine. Dans leur « biolädele » (lädele veut dire petit magasin en dialecte) on trouve aussi des confitures, et des produits bio provenant d'autres producteurs de la région. Possibilité de visiter leur verger, les installations et de déguster leurs produits. Si vous êtes nostalgique de leurs produits, vous pouvez les commander sur leur site Internet.

WANGENBOURG

Au cœur du massif forestier vosgien, Wangenbourg est une bien belle station climatique. L'office du tourisme vous conseillera pour vos itinéraires de randonnée à pied ou à vélo : 120 kilomètres de pistes VTT balisées vous amènent dans le Massif du Schneeberg, de 200 à 900 mètres d'altitude, d'où les panoramas sont exceptionnels sur la plaine d'Alsace. Des « sorties nature » guidées sont proposées tout au long de l'année sur demande, l'occasion de découvrir la faune et la flore avec des spécialistes. En hiver, on chausse les skis de fond pour parcourir les 75 kilomètres de pistes aménagés dans la forêt. Des refuges jalonnent le parcours. Les forêts de pins sylvestres dits de Wangenbourg ont largement contribué au développement économique de la région. Une page de l'histoire récente s'est écrite dans la commune : siège de la 5^e armée en 1939-1940, le Général de Gaulle alors colonel y séjourna. On entrevoit encore aujourd'hui quelques vestiges du patrimoine militaire provisoire d'alors. On admirera également la chapelle de l'ancien couvent d'Obersteigen, les vestiges du château de Freudeneck et la maison de maître abritant la mairie.

■ **OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL MOSSIG ET VIGNOBLE**
32 a, rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 88 87 33 50
www.mossig-vignoble-tourisme.fr
Ouvert le lundi de 15h à 17h ; du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 15h à 17h ; le samedi de 9h à 12h. Dimanches et jours fériés (uniquement de mai à septembre) 9h à 12h et 14h à 17h.
Mossig et Vignoble est un groupement de dix-sept communes issues de trois vallées. L'office de tourisme intercommunal Mossig et Vignoble de Wangenbourg-Engenthal, sur la place centrale du village, vous accueille pour vous conseiller lors de vos sorties culturelles ou naturelles à la découverte du riche patrimoine alsacien, vous renseigner sur les évènements, fêtes, marchés et manifestations en tous genres du moment, vous indiquer les bons plans et les choses à ne pas manquer… Découvrez sur le site le territoire en direct *via* les webcams placées sur la station de Wangenbourg et sur les sites incontournables. Trois circuits touristiques pour découvrir de Gaulle à Wangenbourg durant la drôle de guerre sont proposés : le Circuit de la drôle de guerre de 2 kilomètres au cœur du village, le Parcours de la 5^e armée qui prend une journée à pied, une demi-journée à vélo ou 2h30 en voiture, et le Sentier des passeurs de 20 kilomètres. Pour les enfants, Charlie les accompagne tout au long des parcours, et pour les adultes ce sont des audioguides gratuits.

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE WANGENBOURG

Ouvert toute l'année. Gratuit.

Les ruines du château, auxquelles on accède depuis le village par la rue du Château puis par un petit sentier, sont emblématiques de la commune. On voit de loin le donjon aux créneaux bien réguliers où flotte un drapeau. Sa construction, par les sires de Wangen, eut lieu au troisième quart du XIII[e] siècle, non loin d'une route importante, qui passait par Obersteigen et Dabo. En très mauvais état au début du XVI[e] siècle, des restaurations très importantes sont effectuées, cofinancées par l'évêque de Strasbourg et les Wangen. Comme bien d'autres châteaux de la région, il fut occupé par les garnisons de Louis XIV, qui le firent sauter en partie pour le mettre « hors de défense ». Les ruines du château sont classées aux Monuments Historiques depuis le 6 décembre 1898.

SOMMET DU SCHNEEBERG

Culminant à 961 mètres d'altitude, cet ensemble rocheux en grès est réputé pour être un haut lieu de magnétisme. Le sommet du Schneeberg (littéralement le mont des Neiges), à 2 heures de marche, sur un sentier parfois un peu raide mais bien entretenu, du village de Wangenbourg, est accessible par le GR53. Le flanc méridional du massif domine les hautes collines en terrains volcaniques du Nideck et la vallée de la Hasel. La table panoramique offre une vue remarquable vers les plateaux savernois et l'Alsace du Nord. Le Lottelfels ou « pierre branlante » était selon la légende une pierre d'ordalie mérovingienne. Le coupable devait faire acquiescer la grande pierre qui pouvait vaciller si l'accusé(e) s'allongeait de tout son long. Le jugement était imposé en particulier aux femmes soupçonnées d'adultère. Plus tard, c'est devenu le rendez-vous des amoureux : de beaux jours étaient promis à qui arrivaient à le faire bouger – difficile vu le poids et la masse – et à trouver son point d'équilibre.

SYMPOSIUM DE SCULPTURES

Ouvert toute l'année.

En 2003, l'association Les Géants du Nideck réunit huit sculpteurs internationaux pour créer des œuvres en grès des Vosges. Deux autres symposiums de sculpture complètent la collection et une trentaine de sculptures ont été ainsi réalisées puis dispersées le long de trois sentiers de randonnée, de 4 à 14 kilomètres au départ d'Oberhaslach, de Wangenbourg ou d'Urmatt, vous pourrez admirer entre amis ou en famille ce patrimoine minéral posé en pleine nature et profiter des superbes points de vue, au château de Wagenbourg ou au Rocher Neveu.

Le couvert

L'AUBERGE DU CHÂTEAU

Rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 88 87 35 78
www.auberge-chateau-wangenbourg.com
info@auberge-chateau-wangenbourg.com

Menus de 21 € à 34 €. Menu enfant : 9,80 €. Formule du midi : 9,70 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Capacité de 50 couverts.

Ici on vous reçoit avec chaleur, sympathie et bonne humeur ! On n'entend souvent pas une mouche voler, ce qui en dit long sur la qualité des plats : une fois la première bouchée prise plus le temps de discuter, on savoure juste. Les jambons, de porcs ou de marcassins, et le saumon sont fumés maison, le foie gras maison, les cuisses de pintades désossées et farcies aux foies de volaille et marrons, les cordons bleus, le civet de gibier ou la bouchée à la reine comptent parmi les délicieux mets que vous pourrez commander. Très souvent, les propositions varient en suivant les produits frais. La crème caramel maison, le strudel accompagné de sa glace à la cannelle, les glaces ou la tarte du jour viennent clore admirablement le repas. Pour les nombreuses tablées, la salle vous sera réservée. Si l'on déjeune ou dîne ici, fort est à parier que l'on aura envie d'en apporter chez soi… Pas de panique, la maison fait également traiteur et de nombreux plats peuvent être vendus à emporter.

Le gîte

LE FREUDENECK

Lieu-dit Freudeneck
3, route de Wangenbourg
✆ 03 88 87 32 91
www.hotel-freudeneck.fr
hotel-freudeneck@wanadoo.fr

Fermé de fin décembre à la mi-janvier. 9 chambres (dont 3 familiales). Chambre double de 60 € à 68 € ; chambre triple à partir de 115 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 8 € (enfant moins de 12 ans 5,80 €). Parking fermé. Brunch du dimanche 15 €. Animaux acceptés. Wi-fi. Restauration (menus 22,50 à 30 €).

Pour tous ceux qui aiment les cadres naturels, c'est la bonne adresse : de nombreuses balades dans les bois débutent dès le seuil de l'hôtel dépassé ! Une aire de jeux est prévue pour les plus petits dans le parc et ici cela se sent qu'ils sont réellement les bienvenus. Le Freudeneck propose des chambres lumineuses, douillettes et avec un équipement agréable (radio-réveil, téléphone, télévision, sèche-cheveux…). Certaines possèdent un balcon avec vue sur le parc. Dans l'accueillante salle de restaurant on se délectera de petits plats savoureux. Des tartes flambées sont proposées chaque jour, hormis le dimanche au déjeuner. Le brunch avec beaucoup de choix, copieux les remplace avantageusement. Autour des poêles en faïence anciens lorsqu'il fait froid ou sur la terrasse devant l'établissement pour profiter du soleil qui pointe, on profite ici d'un confort de vie optimal que la famille Wagner entretient depuis 1991.

LE PARC HÔTEL***

39, rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 88 87 31 72
www.parchotel-alsace.com
contact@parchotel-alsace.com

Logis (3 cheminées). Fermé de début novembre à mi mars. Chambre double de 95 € à 115 €. Parking fermé. Chèque

Vacances. Wi-fi gratuit. Restauration. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Un environnement naturel de rêve, une hospitalité familiale qui perdure depuis sept générations, un restaurant traditionnel mais créatif et un SPA à l'équipement complet (sauna, hammam, bain bouillonnant, massage), promettent quelques bonnes soirées dans cette charmante station climatique. Les chambres sont très confortables, souvent remaniées : certaines ont un balcon qui donne sur le jardin. Pour se divertir, le salon de billard et la salle de jeux avec ping-pong, baby-foot, flipper sont appréciables. En toutes saisons, on peut se baigner dans la piscine couverte ou se ressourcer à l'espace détente. En été, on se défie sur le court de tennis ou l'aire de jeux pour les plus jeunes, on flâne dans le parc, entre le sentier botanique et l'échiquier géant. Pour se restaurer, on prend le chemin du restaurant, où l'on pourra, entre autres mets, goûter les terrines de choucroute foie gras et primeurs, les râbles de lapin farcis sauce wasabi, les oranges soufflées au Grand Marnier… La famille Gihr innove sans cesse pour proposer un service et des équipements à la qualité toujours croissante !

Campings

■ **CAMPING LES HUTTES**
D218
Route du Nideck
✆ **03 88 87 34 14**
www.camping-wangenbourg-engenthal.com
campingleshuttes@orange.fr

Ouvert du 10 février au 3 novembre et du 1er décembre au 5 janvier. 4,10 €/jour/adulte ; 2,40 € pour les moins de 10 ans). 67 emplacements (dont 30 emplacements à l'année). Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : en terrasse. Emplacement de 3,30 € à 4,80 €. Véhicule de 1 € à 1,30 €. Chalets : 2/4 pers. à partir de 280 €/semaine, de 4/6 pers. à partir de 404 €/semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wi-fi.

Ce camping de taille modeste, calme et bien entretenu, se situe en bordure des bois et s'étend dans un vallon, entre la route du Nideck et le ruisseau à proximité du centre de Wangenbourg, station de moyenne montagne. L'ambiance y est familiale et c'est un point de départ idéal pour les amateurs de randonnées : le Sentier du Symposium de Sculptures démarre à deux pas, de là on peut récupérer les sentiers de grande randonnée qui conduisent par exemple au sommet du Schneeberg et à la cascade du Nideck. Au retour, vous pourrez vous détendre sur le terrain de pétanque, ou sur les aires de pique-nique aménagées sous les frondaisons. Les plus petits profiteront d'une aire de jeux avec balançoires et modules ludiques. Au village, à 500 mètres environ du camping, on trouvera une boulangerie/salon de thé et une boucherie/épicerie.

Dans les environs

Birkenwald

■ **AU TILLEUL**
15, rue Principale
✆ **03 88 70 68 65**
Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; du vendredi au dimanche le soir. Menus de 27 € à 36 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 8,50 €. Chèque Restaurant.
Au Tilleul compte parmi ces restaurants perdus que l'on découvre par hasard en poussant la porte. Corinne, grand sourire et discret accent alsacien, vous accueille dans son unique salle à la décoration teintée de beige et d'orange. Au mur, des tableaux colorés, éclectiques, peints par son beau-frère à ses heures perdues. Dans l'assiette, une cuisine simple mais copieuse aux inspirations régionales. Côté vins, on trouve une belle sélection de crus d'Alsace que côtoient quelques Bordeaux et Bourgogne. Au Tilleul propose aussi des tartes flambées vendredi, samedi et dimanche en soirée et des pizzas.

Activités et loisirs de Mossig et Vignoble

Bénéficiant de plus de 300 km de sentiers, le secteur se prête volontiers à la randonnée pédestre. L'office de tourisme et le Club vosgien seront de bon conseil et mettront à votre disposition bon nombre de cartes des lieux. Les amoureux de la petite reine pourront opter pour des circuits libres sur les routes départementales ou forestières, pour la piste cyclable, ou encore pour l'une des cinq pistes balisées pour VTT de la région.
Sur 120 km, elles présentent trois niveaux de difficulté. Les adeptes des sports équestres trouveront eux aussi leur bonheur : ils pourront parcourir la Suisse d'Alsace en boucle ou en étoile au cours de balades d'une à huit journées. Moins sportives mais toujours conviviales, de nombreuses manifestations rythment la vie de la région tout au long de l'année. Depuis les messtis, qui sont les petites fêtes foraines, les brocantes ou encore corsos fleuris aux marchés de Noël et de Pâques incontournables, sans oublier les marchés gourmands. Enfin il y a « les Médiévales », une belle fête organisée tous les deux ans durant les journées du patrimoine en septembre, au château de Wangenbourg, prochaine édition en 2019 (www.mossig-vignoble-tourisme.fr).

■ **HÔTEL DES VOSGES*****
15, rue du Général-Leclerc ✆ 03 88 70 61 06
www.hotelrestaurantdesvosges.com
hoteldesvosges.kieffer@orange.fr
Fermé 3 semaines fin décembre à mi janvier, 1 semaine en avril, 1 semaine en août. Dont 4 suites. Chambre double de 68 € à 87 € ; chambre triple à partir de 99 €. Pension complète. Demi-pension : 78 €. Petit déjeuner : 10 €. Parking. Animaux 7 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 23,80 à 37,50 € – menu enfant 10,50 €). Vente (produits du terroir, foie gras, jambon de marcassin, salamis de cerf ou sanglier). Tv satellite.
L'Hôtel des Vosges est tenu depuis trois générations par la famille Kieffer-Stevaux. L'espace est chaleureux et accueillant, les chambres bien décorées, avec leurs tons chauds et pour certaines les mansardes intimistes. Dans les suites, un petit coin salon et de grandes salles de bains lumineuses sont à disposition. Le matin pour le petit déjeuner on vous propose confitures et viennoiseries maison. Du côté du restaurant, vous pourrez goûter aux magrets de canards, souris d'agneaux, cochonnailles, ou bien aux belles truites pêchées à la minute dans l'étang de la propriété ! Et ici le plaisir des papilles se combine à celui des yeux, d'autant plus depuis la magnifique véranda qui permet d'observer les biches et les cerfs de l'élevage voisin. On a aussi pensé aux plus petits pour qui une aire de jeux a été aménagée pour se défouler ! Pour encore plus de détente, rendez-vous au spa, avec hammam et sauna à volonté.

Grendelbruch

Culminant à 540 mètres d'altitude, le bourg est le point de départ idéal pour faire de belles randonnées grâce aux nombreux sentiers aménagés par le Club vosgien. On peut rejoindre le signal de Grendelbruch – 752 mètres – qui offre un panorama large sur la plaine d'Alsace et la Forêt-Noire, jusqu'à la vallée de la Bruche et la chaîne des Vosges avec, au loin, le Donon couronné d'un petit temple.

■ **AUBERGE DE LA GRENOUILLE**
26, rue de l'Eglise ✆ 03 88 95 52 27
hyolle.delphine@orange.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 14h ; du mercredi au dimanche le soir de 19h à 21h. Menus de 32 € à 70 €. Carte : 45 € environ. Plat du jour : 8,70 €. Vin au verre. Terrasse.
N'hésitez pas à entrer, même si la maison ne paye vraiment pas de mine, car vous allez découvrir un trésor ! Dans une salle claire, aux déclinaisons sur la grenouille, mais sans exagération, aux tables bien espacées vous allez passer un moment de pur bonheur. Ludovic, aux fourneaux, vous mitonnera des plats comme lui seul en a le secret, osant mélanger des saveurs inhabituelles entre elles. Cette cuisine inventive et créatrice vous la retrouverez à travers les grenouilles – évidemment – au beurre d'ail et amandes, le foie gras de canard cakes aux épices, les langoustines rôties au fromage de chèvre du village et sa vinaigrette amère à la bière, les Saint-Jacques pralin au citron vert, les déclinaisons sur le veau : rognons, risotto ou ris et j'en passe. Les desserts, magnifiquement présentés, feraient se damner un évêque ! On ne viendrait ici que pour eux.

Oberhaslach

■ **CASCADE DU NIDECK**
98, Rue du Nideck
Parking gratuit. Accessibilité possible aux familles mais réservée aux personnes non porteuses de handicap.
La cascade du Nideck culmine à 534 m d'altitude, près des vestiges du château. C'est le deuxième site naturel le plus visité de la région. Rien d'étonnant à cela, forêts inquiétantes, cascade bondissante et roches ancestrales, il a tout pour inspirer contes et légendes, popularisés grâce au poème d'Adalbert von Chamisso. Un petit sentier au départ du château du Nideck vous trace la voie jusqu'à la cascade. Haute de 25 mètres, elle se jette sur un mur de roches porphyriques. On peut aussi y accéder par les sentiers forestiers au départ de la route de Wangenbourg à Oberhaslach, à hauteur du Café de la Cascade du Nideck. Comptez un quart d'heure, les familles peuvent le faire sans problème. En été, suivant la météo, la cascade est moins abondante mais on apprécie tout de même la fraîcheur et la verdure de l'endroit. En hiver, le site devient féerique, mais des bonnes chaussures de marche sont nécessaires, ainsi que des bâtons. Le sommet de la montagne offre une vue magnifique sur la vallée de la Bruche.

■ **CHAPELLE SAINT-FLORENT**
Ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 9h à 17h. Gratuit.
L'édifice actuel datant de 1750 remplace l'ancien de 1315. De style baroque, la chapelle est à la place de la cabane de saint Florent, un moine venu d'Irlande dans la vallée de la Hasel, et fondateur de l'abbaye de Haslach au VII[e] siècle, puis ensuite élu septième évêque de Strasbourg. D'après la légende, ce dernier aurait guéri la fille du roi Dagobert. Un pèlerinage s'y développa (et perdure encore) depuis le transfert de ses reliques de Strasbourg à Niederhaslach (village voisin) en 810. Les gens l'invoquent pour la guérison des animaux, mais aussi pour les affections du ventre, les hernies et la gravelle. De très émouvants ex-voto ont été déposés pour solliciter l'intercession de saint Florent : 75 tableaux votifs peints ont été déposés entre 1790 et 1952 par des donateurs venus du nord et du sud de l'Alsace, et démontrent ainsi la large influence du saint. La chapelle est située à la sortie du village.

■ **CHÂTEAUX DE RINGELSTEIN ET DE HOHENSTEIN**
Site du Grand Ringelstein
Ouvert toute l'année. Visite libre.
La région de Niederhaslach est une région extrêmement boisée et servait de terre de passage entre le plateau lorrain et la plaine d'Alsace. C'est ainsi que les châteaux du Ringelstein, Wangenbourg, Hohenstein, Nideck, Katzenberg et Guirbaden furent édifiés. Culminant à 640 m d'altitude, ils ont vraisemblablement été bâtis au XIII[e] siècle. Ringelstein, propriété des Eguisheim initialement, passa à l'évêque de Strasbourg après l'extinction de la famille. Repaire de chevaliers brigands, il fut détruit en 1470. Le second château fut bâti par la famille de Hohenstein. L'évêque de Strasbourg fut l'un des copropriétaires à la fin du XIII[e] siècle. Facilement accessibles

depuis le village d'Oberhaslach, leurs ruines n'offrent que peu d'intérêt, mais restent un but de randonnée sans difficulté (1h environ). On verra aussi au cours de la balade l'étonnante enceinte du Petit Ringelsberg, mur de pierres sèches datant sans doute de l'époque romaine, mais présentant des traces d'occupation protohistoriques. Pour s'y rendre, il est conseillé de laisser sa voiture au centre d'Oberhaslach à proximité de la mairie et de suivre l'itinéraire balisé de rectangles bleus vers le château.

■ CHÂTEAUX DU NIDECK

✆ 03 88 38 11 61
www.ot-molsheim-mutzig.com
infos@ot-molsheim-mutzig.com
Ouvert toute l'année. Gratuit. Visite libre.
Les ruines se composent de deux châteaux distincts, fruit d'un partage familial, et qui s'élèvent à flanc de montagne, à une altitude de 534 m. Celui du haut présente un fossé et un mur-bouclier à l'attaque. Celui du bas montre un donjon carré qui protège un logis exigu. Le premier date du milieu du XIII^{e} siècle, alors que le second semble plus tardif (début du XIV^{e}). Fief de l'évêque de Strasbourg, le château du Nideck fut confié au landgrave de Basse-Alsace puis à plusieurs familles. En 1636 un incendie détruit les bâtiments qui semblent dès lors avoir été délaissés. Une plaque commémorative célèbre le poète romantique Von Chamisso qui magnifie la légende des géants du Nideck dans *Das Riesenspielzeug*, traduit par *La Fille du géant*. Celle-ci apparaît aussi dans les textes des frères Grimm. Le site est merveilleux, et à peu de distance, on pourra admirer la cascade du Nideck. Accès par le chemin forestier carrossable après avoir dépassé le Hohenstein. Un sentier part d'Anlagen en passant par le petit Ringelsberg.

■ LE SENTIER DES GÉANTS DU NIDECK

Ouvert toute l'année. Gratuit. Visite libre.
Des énormes blocs de grès des Vosges (de plusieurs mètres de haut) ont été installés en pleine forêt en 2004 sur le Sentier des sculptures. Retenues parmi les projets de 80 artistes internationaux, chacune illustre la légende des Géants du Nideck. On y trouve, entre autres, une œuvre de Gerardo Arri intitulée « Le château égyptien de la poupée de la fille du Géant » ou « Le peigne pour éléphant » de l'artiste serbe Yvan Bon. Ce parcours est le premier sentier international de sculptures contemporaines en Alsace. Une belle façon de profiter d'une balade nature avec un supplément de touche culturelle. Comptez environ 2 heures, pour un circuit de 4,2 kilomètres, en partant du point de départ du Sandweg, où l'on peut se garer, entre Oberhaslach et Wangenbourg, sur la départementale 218. Une belle balade en famille en perspective.

■ L'AUBERGE DE LA CASCADE DU NIDECK

98, rue du Nideck
✆ 09 64 34 42 34
www.auberge-nideck.alsace
contact@auberge-nideck.alsace
L'auberge de la cascade du Nideck est un sympathique endroit pour prendre des forces avant de partir à l'assaut des sentiers qui mènent à la chute d'eau homonyme ou pour faire une pause avant de repartir pour se désaltérer sur l'agréable terrasse. La cuisine est simple, hormis pour quelques évènements ponctuels, mais on peut aussi simplement y prendre un verre sans soucis. Pour dormir ici, vous trouverez deux chambres agréables ou, dans le jardin, deux roulottes peuvent vous accueillir pour passer une ou plusieurs nuits dans un « Autre Monde » ou une « Autre Époque ».

■ PARC D'AVENTURES DU NIDECK

17, rue du Nideck
✆ 07 70 70 93 59
www.nideck-aventure.fr
contact@nideck-aventure.fr
Dates et horaires variables selon les saisons. Rendez-vous sur la page « Actualités » du site. Adulte : 20 €. Enfant (jusqu'à 3 ans) : 10 €. Parcours jeunes jusqu'à 15 ans : 16 € ; accès visiteur et accompagnateur au sol gratuit ; escalade d'arbre de 16 m de haut puis tyrolienne : 10 € ; Géocaching sur réservation : 25 €/groupe. Restauration. Toilette, consigne, parking. Coin pique-nique ombragé.
Très bien situé dans une magnifique plantation de sapins, le Parc d'Aventures du Nideck vous reçoit dans un cadre montagnard dépaysant tout proche de la cascade homonyme. Ce parc d'aventures propose parcours d'accro-branche dans les arbres, tyroliennes, escalades d'arbres, geocaching, chasses au trésor et courses d'orientation. Tous les ans, le Parc d'Aventures du Nideck propose beaucoup de nouveautés. On y trouve maintenant une dizaine de parcours dans les arbres adaptés à tous les âges et pour tous les goûts, des plus prudents aux plus casse-cou : le tyrosurf, le saut de Tarzan, les balançoires suspendues ou encore le perchoir qui culmine à 22 mètres du sol en sont de bons exemples. C'est aussi une occasion unique de découvrir le surprenant massif du Grand Ringelsberg grâce au geocaching, sorte de chasse au trésor contemporaine, ou aux courses d'orientation.

WASSELONNE ★

Située en contrebas des Vosges, Wasselonne, déjà connue de l'homme du néolithique, se développa à l'époque celtique puis gallo-romaine. Au Moyen Âge, sa propriété fut l'enjeu de disputes entre l'Empire et l'évêché. Aujourd'hui, on y admire les vestiges de son château ; de sa tour de gué carrée, le panorama est superbe (ouverture au public en été sur réservation à l'office de tourisme). On admire encore dans la cité les nombreuses enseignes ou clés de linteaux, sculptés dans la pierre : ces emblèmes symbolisent la diversité des corps de métiers qui ont fait jadis la prospérité des lieux. Le temple protestant de 1757 possède un intéressant buffet d'orgue Silbermann. L'office de tourisme organise des visites guidées à thèmes sur demande, (1,50 €/pers). À l'image de sa place principale où se déroule un joli marché hebdomadaire le lundi matin, Wasselonne est une ville agréable, animée et fleurie. Une piste cyclable traverse la ville et relie Strasbourg à 25 kilomètres.

■ **OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL MOSSIG ET VIGNOBLE**
13, place du Marché ✆ 03 88 62 31 01
www.mossig-vignoble-tourisme.fr
Ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 9h à 12h et de 15h à 17h ; le mardi de 9h à 12h. Juillet-août : ouvert le mardi de 9h à 12h et de 15h à 17h.
Au centre de la Vallée de la Mossig, à 3 km de la porte Nord de la Route des Vins, Wasselone jouit d'une situation privilégiée grâce aux contreforts des Vosges. Avec son circuit des Emblèmes des Métiers d'autrefois, sa tour carrée, ses ruelles étroites à escaliers et ses forêts somptueuses, Wasselonne est un lieu idéal pour les amateurs de tourisme et de détente ! L'office de tourisme de la ville vous conseillera sur les bons plans, hébergements ou restaurants, les animations, les marchés en tous genres, les fêtes, ainsi que les lieux culturels ou naturels à ne pas manquer.

Le couvert

■ **LA PETITE SUISSE**
69, route de Cosswiller ✆ 03 88 87 05 38
♿
Fermé du 1er au 15 juillet. Ouvert tous les jours de 12h à 14h ; du vendredi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 23h. Sans réservation. Menus de 8,50 € à 32 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Plat du jour : 8,50 €. Vin au verre. Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Si la Petite Suisse correspond au secteur géographique qui s'adosse à Marlenheim pour grimper vers la montagne et Wangenbourg notamment, c'est aussi le nom d'un fameux restaurant réputé pour sa cuisine traditionnelle. On trouvera à la carte beaucoup de suggestions mais c'est avant tout les plats régionaux qui assurent la renommée de l'établissement : waedele, tarte flambée, etc., sans verser dans la haute gastronomie, on s'emballe vite pour cette cuisine généreuse et savoureuse, servie avec le sourire. Tous les goûts s'y retrouvent. Profitez en été de la terrasse, certes en bord de route mais pourtant paisible. Partez à la conquête de la Petite Suisse et profitez d'une ambiance familiale et décontractée… Après ou avant le repas, une petite promenade dans la campagne environnante achèvera de vous séduire et d'aiguiser votre appétit !

Le gîte

■ **HOSTELLERIE DE L'ÉTOILE**
1, place du Général Leclerc ✆ 03 88 87 03 02
www.hostellerie-etoile.com
contact@hostellerie-etoile.com
♨
Logis (1 cheminée). Ouvert toute l'année. Fermé les 25 et 26 décembre, 1er janvier, dimanche soir. 33 chambres. Chambre double à partir de 51 €. Petit déjeuner : 9 €. Parking inclus. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restaurant (Logis 2 cocottes) : menu 22 € et 33 €. Tv satellite.
Face à l'église, cet hôtel tenu par la famille Lux vous accueille pour une nuit et plus si affinités. Les chambres sont agréablement spacieuses. Lits jumeaux ou grands lits, dans tous les cas la literie est douillette ! Côté du restaurant, le chef fait la part belle à des plats traditionnels de bonne tenue : foie gras de canard maison, bouchée à la reine, choucroute alsacienne, quenelles de foie, tournedos tyrolien. On s'attable avec plaisir dans la salle chaleureuse ou dans la véranda lumineuse. Une adresse impeccable vu son excellent rapport qualité/prix.

Dans les environs

Marmoutier ★★

■ **LES JOYAUX DE MARMOUTIER**
Office de Tourisme
1, rue du Général-Leclerc
✆ 03 88 71 46 84
Ouvert toute l'année. Pour 25 participants minimum 30 € par personne déjeuner hors boissons inclus (renseignements et réservations auprès de l'office de tourisme).
Le Bas-Rhin a la réputation d'être le pays des orgues, et c'est une belle initiative que celle organisée par l'Office de Tourisme du Pays de Marmoutier, qui propose toute l'année aux groupes de 25 participants minimum une journée culturelle avec visites guidées de l'Abbatiale, la présentation de l'orgue Silbermann du XVIIIe siècle que l'on entendra en action lors d'un concert, un repas au restaurant et une visite guidée du musée d'Arts et Traditions populaires. Un CD enregistré aux orgues Silbermann de Marmoutier est remis à chaque participant en fin de journée.

Obersteigen

À la limite régionale avec la Lorraine marquée par le col du Valsberg, Obersteigen est située à la croisée de la route reliant la Vallée de la Bruche à Saverne et de celle menant de Wasselonne à Dabo et Sarrebourg. On peut y visiter la chapelle Sainte-Marie-de-l'Assomption datée du XIIIe siècle, qui est un bel exemple de la transition entre les styles roman et gothique dans la région. Jolie station climatique au calme, Obersteigen est une villégiature très nature !

LA VALLÉE DE LA BRUCHE

La vallée de la Bruche est un petit paradis pour les sportifs, les amoureux de la nature et les pêcheurs. À proximité de Strasbourg, elle offre un espace de loisirs et de dépaysement complet pour les citadins. Pour les touristes, la découverte hors des chemins classiques réserve de bien belles surprises. VTT, randonnée, ski… les activités sont nombreuses. Les forêts y sont magnifiques, les paysages variés et l'eau partout présente. Le Col du Climont marque le début de la vallée. Le Champ du Feu est le point culminant du secteur, à près de 1 100 mètres, mais c'est aussi un lieu très populaire tant il déborde d'offres pour le tourisme vert et les sports d'hiver. Et la vallée de la Bruche est de plus un véritable conservatoire des traditions alsaciennes !

MUTZIG ★

Au débouché de la vallée, Mutzig fut une cité importante jusqu'à la Révolution française. Elle se développe dès le Moyen Âge et s'entoure de murailles, comme en atteste sa belle porte, dernier témoin de l'ancien système de fortifications. Au cours du XIXe siècle, quelques industries florissantes s'y installent, dont la manufacture d'armes des frères Coulaux, qui connaît un essor rapide lors des guerres napoléoniennes. En raison de son positionnement géographique et stratégique, Mutzig devient rapidement un enjeu lors des différents conflits entre la France et l'Allemagne : la construction d'un fort prussien réputé imprenable démarre en 1893. Lors de la seconde moitié du XXe siècle, la renommée de la petite ville grandit grâce au renom de sa bière éponyme, production qui cessa malheureusement dans les années 1990.

Points d'intérêt

■ **MUSÉE MUNICIPAL – MUSÉE D'ARMES À FEU, D'ARMURES, D'ARMES BLANCHES ET DE COIFFURES MILITAIRES** ★
Château des Rohan
39, rue du Château
✆ 03 88 38 31 98
www.villedemutzig.fr
ashme@hotmail.fr

Ouvert tous les week-ends en aout, ouvertures variables à demander par téléphone ou à consulter sur internet le reste de l'année. Gratuit. Visite guidée (sur réservation, pour groupes de 10 personnes et plus : 1,50 € par personne, moins de 10 personnes : 3 € ; scolaire et enfants jusqu'à 16 ans : gratuit).
Le château de Mutzig fut érigé au XIVe siècle pour défendre la vallée de la Bruche. Ce château de type Wasserburg devint résidence épiscopale des Rohan au XVIIIe siècle. Il est remarquablement conservé, seule la chapelle au sud-est a été détruite en 1942. La grande collection d'armes à feu, d'armures, d'armes blanches (fabriquées à Klingenthal sous le Premier Empire, la Restauration et le Second Empire), de cuirasses, de fusils de l'ancienne manufacture de Mutzig et de coiffures militaires constituée en 1977 y est présentée au second étage. Une salle sur l'époque romaine expose des poteries en terre sigillée et l'époque mérovingienne avec un squelette et un couvercle de sarcophage pour sépulture multiple. Enfin, une dernière évoque l'histoire de la ville et de ses principaux édifices : église paroissiale, synagogue, hôtel de ville, fort de Mutzig, porte du bas, Château des Rohan, église romane disparue. Restauré en 1985, le bâtiment abrite également un grand centre culturel (cinéma, théâtre, concerts, activités…), une médiathèque ainsi que la Société d'Histoire de Mutzig et des environs organisatrice des visites. Des expositions temporaires y sont régulièrement proposées.

Le sentier des passeurs

Durant 4 heures 30 riches en émotions et anecdotes, guidés par le fils d'un de ces héros tranquilles qu'étaient les passeurs, on refait le chemin qui permettait aux jeunes hommes d'éviter l'incorporation de force ou aux fugitifs d'échapper à leurs persécuteurs. La promenade de 14 km, facile et abordable même par des marcheurs occasionnels, est scandée par des haltes où sont évoquées les histoires de ces hommes et celle de l'Alsace. La promenade part de la maison forestière de Salm et prend fin à Moussey (Vosges), village martyr, qui fait partie de ce que l'on a appelé la Vallée des Larmes. Pour punir la commune du soutien qu'elle avait apporté à des parachutistes anglais abandonnés à leur sort en raison de l'avancée trop lente des troupes alliées en 1944, la population masculine avait été massivement déportée et seuls quelques-uns en sont revenus. Renseignements : Office de tourisme de la vallée de la Bruche « sentiers plaisirs » ✆ 03 88 47 18 51 - tourisme@valléedelabruche.fr (déjeuner à Moussey et retour en car à Salm avec participation).

Le couvert

AU NID DE CIGOGNES
25, rue du 18-Novembre
✆ 03 88 38 11 97
www.auniddecigognes.fr

Fermé les 3 premières semaines du mois d'août. Ouvert le dimanche, le lundi, le jeudi et le vendredi de 11h30 à 14h et de 18h30 à 21h30 ; le mardi de 11h30 à 14h ; le samedi de 18h30 à 21h30. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Suggestions du jour à moins de 10 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.

La maison à pans de bois qui abrite Le Nid de Cigognes était autrefois un bureau de Poste, avant qu'elle ne soit changée en auberge familiale et conviviale, ou kachelofes et typiques chaises en bois sculptées posent le décor. Vous trouverez ici tous les bons petits plats régionaux : cotis épais laqué au miel, jambonneau braisé à la crème de raifort, jambonneau braisé à la crème de raifort sur choucroute, filet de saumon à la crème de ciboulette, saumon fumé sur choucroute à la crème de raifort… Le week-end, c'est tartes flambées et en dessert on se laisse volontiers tenter par le savarin au rhum ou le moelleux au chocolat. L'accueil et le service sont impeccables. Une adresse à visiter, que l'on soit de la région ou de passage !

Le gîte

HÔTEL-RESTAURANT L'OURS DE MUTZIG
24, place de la Fontaine
✆ 03 88 47 85 55
www.lours-de-mutzig.fr
hotel@loursdemutzig.com

47 chambres (dont 6 communicantes). Chambre double de 79 € à 99 €. Pension complète : 52 €. Demi-pension : 32 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Lit supplémentaire : 15 € (lit bébé gratuit). Garage : 8 €. Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans dans la chambre des parents. American Express, Chèque Vacances. Chambres équipées disponible, ascenseur. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (8€). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (à la carte ou menus de 17 € à 38 €). Tv satellite, Canal +. Excursions.

Dans le centre-ville historique, l'Ours de Mutzig propose des chambres bien agencées, lumineuses et confortables. Le petit déjeuner, salé ou sucré, se prend en buffet. Du côté du restaurant, accessible aux non-résidents de l'hôtel, des plats classiques et à tendance régionale mais aussi des menus dégustation selon le marché du moment et un menu du jour vous seront proposés. L'hiver, on les déguste devant l'agréable cheminée. L'été, on peut se baigner dans la piscine ou lézarder en terrasse sous les parasols. Les enfants ne sont ici pas oubliés et bénéficient d'une aire de jeux spéciale pour eux. Les petits animaux de compagnie sont également bienvenus et ils seront chouchoutés.

Loisirs

SIMCARS GP
29, boulevard Clemenceau
✆ 03 69 78 21 70
www.simcars-gp.com
simcarsgpsimulateur@gmail.com

50 € pour 30 minutes, 90 € pour 1 heure. Pensez à les contacter pour les promos en cours.

Mordus de l'asphalte ou inconditionnels du pilotage extrême ? Offrez-vous le meilleur de la simulation de conduite. SimCars GP est à la pointe de l'innovation tout en pratiquant des tarifs compétitifs. Vous pourrez choisir entre le simulateur de pilotage Rallye ou la Formule 1, à pratiquer sur plusieurs centaines de véhicules toutes catégories (Lamborghini, Audi R8 ou Mac Laren, mais aussi R8 Gordini, Alpine Renault et bien d'autres). Sur place ou en location, vous passerez un moment unique, sur un outil exceptionnel. Destiné à un large public tel que : particuliers, professionnels, événements d'entreprise, journées portes ouvertes, animations originales dans les salons etc, Simacrs GP est une excellente idée cadeau et propose même une carte de fidélité pour les plus conquis.

TRACE VERTE
Place de la Gare
✆ 03 88 38 30 69
www.traceverte.com
info@traceverte.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Sur rendez-vous le week-end. Ex : 2h30 sortie raquettes neige 18 €/pers – sortie igloo 87 €. Possibilité Bon Cadeau.

Trace Verte organise été comme hiver des séjours thématiques et des sorties sportives, ludiques, pédagogiques ou culturelles dans toute l'Alsace auxquelles vous pourrez vous joindre seul ou en groupes déjà formés. Des professionnels vous accompagnent quelle que soit l'activité choisie et vous guident. Trace verte prend tout en charge et vous propose de vous fournir le matériel dont vous ne disposeriez pas toujours dans la sécurité et dans le respect de l'environnement. Parmi les activités proposées on trouve rallyes pédestres, jeux de piste, randonnées pédestres, balades gourmandes, escalade, randonnées VTT, VTC et autres deux-roues, raquettes de neige, nuits en igloo ou encore tir à l'arc.

Sorties

LES PÂTISSIERS CHRISTOPHE FELDER ET CAMILLE LESECQ
29, rue du Maréchal Foch
✆ 03 88 38 13 21

Ouvert du mardi au vendredi de 7h30 à 12h15 et de 13h30 à 19h ; le week-end de 7h30 à 18h. Terrasse.

Camille Lesecq, ex prodige du Meurice, et son ancien maître du Crillon le célèbre Christophe Felder sont installés à Mutzig depuis 2012, pour le plus grand bonheur des gourmands de la région. Les deux associés ont entièrement transformé leur pâtisserie (anciennement Oppé) l'été dernier. C'est un écrin contemporain au style très épuré qui dévoile leurs sublimes créations signées « Les

Pâtissiers ». Le salon de thé a gagné en espace et en luminosité, incitant à prolonger le plaisir de la dégustation des viennoiseries, gâteaux et autres petits encas salés. Bien sûr, il y a toujours la jolie terrasse qui invite à savourer tranquillement tous ces délices en lézardant au soleil.

Dans les environs

Heiligenberg

■ **LA STUB DES 2 ÉTANGS**
210, rue de la Gare
✆ **03 88 50 00 51**
www.la-stub.fr
restaurant@lastub.fr

Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi et le jeudi de 11h30 à 14h ; le vendredi de 11h30 à 14h et de 19h à 21h30 ; le week-end de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Formule : 15,50 € (formule du dimanche midi). Vin au verre. Tartes flambées servies à partir de 16h le dimanche 6,90 €. Camping : tente ou caravane 2 €/jour ; douche le jeton1 €, branchement électrique 1 €/jour. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Vente à emporter. Animations.

À La Stub des Deux Étangs on reçoit dans un décor idyllique entouré de deux étangs bordés par la Bruche selon la règle des quatre A : accueil, ambiance, assiette, addition. La carte brasserie propose de nombreuses spécialités régionales ainsi que des inspirations d'autres régions françaises. Les suggestions varient mais pour un moment convivial entre amis, vous trouverez toujours l'incontournable tarte flambée et des planchettes de charcuterie. Bibeleskäs gourmand, assiette paysanne, fondant de jambonneau au miel et au thym, pommes sautées, burger de la Vallée, totsches (galettes de pomme de terre), steak haché black Angus, lard grillé, tomme d'Alsace, faux-filet au beurre maître d'hôtel, caquelon de spaëtzles, tomme d'Alsace et lardons ou totsches au saumon en sont des exemples. Avec amour, les produits sont sélectionnés chez les producteurs du coin pour vous proposer une très bonne qualité à petit prix.

Lutzelhouse

■ **ROCHER DE MUTZIG**
Départ de la maison forestière Hindberg.
Culminant à quelque 1 010 mètres d'altitude, le Rocher de Mutzig est le point culminant du Massif des Vosges dans le Bas-Rhin. Il s'agit en fait d'un gigantesque rocher composé de différents blocs de grès, eux-mêmes incrustés de galets ; une particularité géologique appelée « poudingue ». Le Rocher offre un panorama unique sur la vallée et demeure l'une des étapes indispensables des randonnées dans la région. Dans les environs, l'impressionnante Porte de Pierre forme un arc naturel. Ce rocher de grès rose a été sculpté par l'érosion et culmine à 858 mètres. Les alentours sont couverts de forêts et de sommets hauts de plus de 900 mètres. Avec un peu de chance, vous y verrez quelques-uns des habitants sauvages des lieux. Cette belle randonnée offre plusieurs superbes points de vue sur la vallée de la Bruche et la Plaine d'Alsace. En hiver, il faut prévoir des raquettes pour les hauteurs.

Mollkirch

■ **CHÂTEAU DE GUIRBADEN**
Près des villages de Mollkirch et de Grendelbruch, plusieurs sentiers montent vers le château, qui se trouve sur la colline du Burckberg à 565 mètres d'altitude. C'est l'occasion d'une bien agréable promenade avant de parvenir au plus vaste château d'Alsace, construit au XI^e siècle par les comtes d'Eguisheim sur un ancien site romain afin de protéger l'abbaye d'Altorf. Aujourd'hui envahies par la végétation, les ruines du château réservent de bien belles surprises aux visiteurs. En attendant, les vestiges subsistent tant bien que mal, malgré des travaux de consolidation entrepris en 1969. Le site est accessible notamment à pied à partir du parking de l'école, et il faut compter environ 30/40 min pour y accéder. La chapelle Saint-Valentin, d'origine romane mais remaniée au XIX^e siècle, se trouve sur le site.

■ **LE CHEMIN DES DEMOISELLES DE PIERRE**
✆ **03 88 50 00 53**
contact@mollkirch.fr
Il n'y a pas que la Forêt de Brocéliande qui héberge des créatures féeriques : les forêts du piémont des Vosges ont elles aussi leur lot de mystère et de magie ! Le sentier des demoiselles de pierre donne l'occasion de faire de belles découvertes, seul ou en visites guidées (sur demande pour les groupes à l'office de tourisme de Rosheim). Il est balisé par de belles pierres sur lesquelles est gravé un elfe indiquant, avec son bras tendu, la direction à suivre. Un peu après le début du sentier, on emprunte un chemin à la pente raide avant de franchir un petit pont de bois. Un peu plus loin, on peut s'écarter du sentier pour accéder aux ruines du château fort de Guirbaden du XI^e siècle. Des panneaux d'information illustrés sont proposés régulièrement aux randonneurs. Cette randonnée se fait en 2 heures et demi à 3 heures. Une intéressante immersion dans une culture celte d'Alsace où druides, fées et elfes alimentent de nombreuses légendes. Équipez-vous de bonnes chaussures et laissez la magie opérer. Le départ se fait près de la chapelle au parking situé à droite, en bordure de la route départementale n° 704, à la sortie de Mollkirch, en se dirigeant vers Laubenheim.

■ **BRASSERIE-RESTAURANT LES CHÂTAIGNIERS**
1, rue des Châtaigniers
✆ **03 88 50 04 90**
www.restaurantleschataigniers.fr

Ouvert le lundi midi ; du mercredi au dimanche de 10h à 22h30. Menu unique à 26 €. Carte : 15 € environ (entrée + plat ou plat + dessert). Plat du jour : 9 € (entrée + plat – plat seul à emporter 6,50 € sur réservation). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (menu à composer soi-même sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Parking. Animaux acceptés.



Visites en français (uniquement avec guide)
du 1er Novembre au 31 Mars :
Sa. et Di. : **14h**
du 1er Avril au 30 Juin et du 16 Septembre au 31 Octobre : Lu. au Ve. : **14h**
Sa. et Di. : **14h,15h et 16h**
Du 14 Juillet au 15 août :
Tous les jours : **10h, 11h, 14h, 15h et 16h**
Visites pour groupes sur réservation tout au long de l'année

Adresse du fort
Rue du Camp
67190 Dinsheim-sur-Bruche
Tél. +33 (0)6 08 84 17 42
Email: info@fort-mutzig.eu - www.fort-mutzig.eu

Francis, le chef, et Chantal, en salle, mettent ici tout en œuvre pour vous faire passer un moment un pur moment de plaisir gustatif dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Le fait-maison, la tradition et le terroir sont mis à l'honneur : terrine de canard maison, gigue de chevreuil, civet de marcassin, les spaetzles maison (pâtes alsaciennes), pot-au-feu, le baeckeoffe (potée alsacienne), jarret de porc braisé à la bière, choucroute traditionnelle, filet de sandre au riesling, matelote, trio de poissons sur choucroute… Pour les groupes et les évènements, sur réservation, vous pourrez commander plats spéciaux et gâteaux. En saison, ne manquez pas les plats à base de châtaigne dont le concours de lancer est organisé chaque année avec un record à 9 mètres !

Urmatt

■ **LES RALLYES D'AGLAE**
3, rue de la Forêt ✆ 03 88 47 36 71
www.rallyes-aglae.com
contact@aglae.info
Vous faire découvrir l'Alsace de façon ludique : tel est l'objectif de l'équipe des rallyes d'Aglaé ! A pied, en voiture, en bus, à vélo, avec ou sans GPS, vous arpenterez les rues, les routes, les chemins de traverse et les vergers de la région afin de résoudre diverses énigmes et charades… Adaptées à tous les âges, ces chasses au trésor d'un nouveau genre seront agrémentées d'une pause gourmande et d'une remise de prix. Basés à Urmatt, Les Rallyes d'Aglaé organisent leurs jeux de pistes à Strasbourg, Dambach-la-Ville et Obernai, ainsi que dans le Haut-Rhin à Colmar, Ribeauvillé et Turckheim. Ils proposent également à la vente de bons kougelhopfs, confectionnés selon la recette traditionnelle des grands-mères alsaciennes.

Dinsheim-sur-Bruche

■ **FORT DE MUTZIG** ★★
Rue du Camp
✆ 06 08 84 17 42
www.fort-mutzig.eu
info@fort-mutzig.eu
Ouvert toute l'année. Du 1er janvier au 31 mars et du 1er novembre au 31 décembre, visite à 14h le samedi et le dimanche. Du 31 mars au 30 juin et du 16 septembre au 31 octobre, visite du lundi au vendredi à 14h, le samedi et le dimanche à 14h, 15h et 16h. Du 1er juillet au 15 septembre, visite tous les jours à 10h, 14h, 15h et 16h. Du 14 juillet au 15 août, visite tous les jours à 15h30 en anglais. Gratuit jusqu'à 6 ans (acommpagnés de leur parents). Adulte : 12 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 6 €. Groupe (10 personnes) : 10 € (6 € pour les scolaires). En décembre, janvier et février : les visites peuvent être annulée pour cause de neige. CB non acceptée. Chèque Vacances. Visite guidée.
La Feste Kaiser Willhem II est un étonnant ouvrage érigé par les Allemands en 1893. C'est une révolution dans l'art de la fortification par l'emploi du béton, la mise en place de tourelles d'observation et d'artillerie, et l'utilisation de l'électricité ; le fort comprend plusieurs ouvrages spécialisés (batteries, casernes, postes de commandes, observatoires) reliés entre eux par des galeries souterraines, d'après le concept de fortification éclatée. Dès le début des travaux, une liaison télégraphique souterraine fut mise en chantier avec le fort de Strasbourg. C'est la plus vaste fortification construite avant la Première Guerre mondiale : 40 000 m² de superficie souterraine, 22 tourelles d'artillerie, puissance de feu de 6,5 tonnes d'obus à la minute. L'association de bénévoles franco-allemande, dont les travaux ont permis la restauration du site et son animation, présente l'histoire du fort dans une perspective historiographique européenne, tout en fournissant aux visiteurs de nombreux renseignements sur ses aspects techniques et humains. Cette visite passionnante devient peu à peu incontournable dans la région. Prévoir chaussures et vêtements adaptés (température 12°C/14°C – durée 2h30).

■ **L'ANATABLE**
69, rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 88 04 02 40
www.restaurant-molsheim.fr
anatable67@gmail.com
Ouvert toute l'année. Le lundi et le mardi le midi ; du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 5,50 €. Formule du midi : 8,90 € (entrée + plat). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (capacité

salle : 76 personnes). Chaises bébé. Terrasse. Animaux acceptés, Wi-fi gratuit.
Le chef Joan Schmitt prépare des plats familiaux avec des produits locaux. La décoration est simple mais chaleureuse et l'on se sent immédiatement bien. Les menus et suggestions sur ardoise varient très souvent, en fonction des saisons et des produits frais disponibles au marché car ici tout est fait maison à base de matières premières de qualité. De nombreuses soirées à thème sont régulièrement proposées, l'occasion de varier les plaisirs. En été, la terrasse est de plus agréable mais le plaisir de s'attabler ici est inégalable en toutes saisons grâce à l'assiette mais aussi au professionnalisme et aux sourires et conseils du personnel.

SCHIRMECK

Fondée au Moyen Âge, Schirmeck apparaît en 1315 dans un acte de fondation de la collégiale de Haslach. La cité a longtemps vécu grâce aux ressources naturelles tirées de ses forêts avoisinantes.
Son nom signifie « endroit protégé » et elle a occupé dès l'origine une position stratégique sur la Bruche, à un carrefour de routes très fréquentées reliant l'Alsace à la Lorraine.
Désormais, c'est une petite agglomération commerçante et vivante, qui a su tisser un réseau d'activités économiques, notamment, avec ses communes voisines que sont La Broque, La Claquette et Rothau. La présence traumatisante sur son ban d'un ancien camp d'extermination nazi, lui vaut aujourd'hui le statut de ville du souvenir.

Le gîte

■ HÔTEL-RESTAURANT NEUHAUSER

Les Quelles
✆ 03 88 97 06 81
www.hotel-neuhauser.com
contact@hotel-neuhauser.com

Relais du Silence. Logis (3 cheminées). Chambre double à partir de 88 € ; suite à partir de 148 €. Petit déjeuner : 14 €. Parking ouvert. Chalet (2-4 personnes, 65m²) : à partir de 148 €. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restaurant (Logis 3 cocottes – Maître Restaurateur). Vente. Tv satellite. Sauna.
L'hôtel-restaurant Neuhauser se niche dans un écrin de verdure au centre de la vallée de la Bruche et à l'écart des grands axes. Voilà pourquoi il est très logiquement labellisé Relais du Silence. Les chambres sont spacieuses et cosy, quant aux suites, elles disposent chacune d'un balcon. Et puis, il y a aussi de jolis chalets en bois des Vosges qui se prêtent bien aux séjours en famille (4 personnes). Promenades en forêt, piscine couverte chauffée, sauna : ici, la détente est au rendez-vous, de même que dans le restaurant où officie Michel Neuhauser.
Ce chef Restaurateur d'Alsace vous régale de mets alsaciens et campagnards hyper goûtus. Mais le plus surprenant, ici, c'est la distillerie familiale qui utilise des produits du coin pour élaborer ses eaux-de-vie d'alisier, de houx, de sureau, d'églantine ou encore de sureau. Mention spéciale à la Saveur de Bière (recette top secrète) qui accompagne à merveille un bon munster flambé !

Dans les environs

Belmont

■ LE CHAMP DU FEU

www.lechampdufeu-ski.com
La Station du Champ du Feu est le rendez-vous incontournable des familles et des amoureux de poudreuse. Trois domaines, neuf remontées mécaniques et quatorze pistes des vertes aux rouges forment ce complexe. Pour les plus jeunes la piste de luge avec tapis roulant est parfaite. De nombreux chemins balisés permettent aussi de pratiquer la marche et le ski de fond. Randonnées à raquettes et chiens de traîneaux pour des promenades naturelles et romantiques complètent le tableau. À la fonte des neiges, les VTT de descente prennent le relais sur les pistes fondues. Le domaine compte de nombreux points où louer du matériel, des espaces d'hébergement (y compris des igloos pour une soirée) et de restauration ainsi que l'École de Ski Française. La Fête de la Neige fin janvier et la Fête de la Myrtille sont des moments à ne rater sous aucun prétexte. A 1 100 mètres de hauteur, la Tour du Belvédère promet une vue incroyable sur les Vosges et la Lorraine, jusqu'aux Alpes et à la plaine du Rhin lorsque le temps est clément.

Autre adresse : Point d'accueil et d'information du Champ du Feu – Chalet du Champ du Feu – 150, La Serva 67130 BELMONT ✆ 03 88 97 39 50.


© MARIE-CATHERINE ACH

Monument à la mémoire des passeurs, sur la frontière entre l'Alsace alors allemande et la France occupée.

La Broque

■ **RESTAURANT LA SCHLITTE**
26, route de Fréconrupt
✆ 03 88 97 06 07
www.restaurant-schlitte.com
restaurant.schlitte@orange.fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi et le jeudi de 12h à 13h30 ; du vendredi au dimanche de 19h à 20h30. Menu enfant : 9,50 €. Plat du jour : 11,50 €.
La Schlitte, comprenez « traîneau en bois » en alsacien, porte bien son nom : il est tout en rondins de bois. L'intérieur mélange le bois et la pierre de taille, tout en offrant par les baies vitrées une vue imprenable sur la forêt. Ce que l'on sert, ce sont avant tout des plats à base de produits frais en provenance des producteurs avoisinants : tartes flambées, totsches, foies gras, saumon « Bomlo » de Norvège fumé maison au bois de hêtre, charcuteries, choucroute, poulet fermier accommodé de diverses manières, burgers, fleischnacka… Une chambre d'hôte avec vue sur les bois et un étang est également à votre disposition, idéale pour profiter au mieux de la carte des vins du restaurant en toute sécurité. Vous y trouverez un lit double (possibilité de lit bébé ou lit d'appoint), une télévision, un réfrigérateur, une salle de bains avec douche et WC séparés.

Fouday

HÔTEL-RESTAURANT JULIEN
Route de Strasbourg
✆ 03 88 97 30 09
www.hoteljulien.com
info@hoteljulien.com
Logis d'Exception. Parking fermé inclus. Séjour en demi-pension (2 nuits minimum) : à partir de 126 €/jour/personne. 16 €/nuit. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Borne de recharge pour voiture électrique.
Labellisé Logis d'Exception, l'hôtel-restaurant Julien est une valeur sûre de la région ! L'établissement cumule tous les atouts : charme, calme et confort. Dans une imposante bâtisse aux balcons débordants de fleurs, quatre catégories de chambres s'offrent à vous : Bruchoise, Préludes, Prince de Salm et Montagne. Ambiance boisée, lumières tamisées, literie XXL qui incite à la relaxation non-stop. Toute l'année, profitez de la piscine intérieure, (et extérieure en été), du hammam et du sauna ainsi que des massages et des soins esthétiques (sur rendez-vous). Les délicieux mets servis au restaurant achèveront de vous plonger dans l'extase. Dans une ambiance feutrée et boisée, on déguste une cuisine locale raffinée : gravlax de saumon mariné à la sauce aigrelette, pavé de turbot rôti aux cèpes et lardons fumés, feuilleté de caille au foie gras, pièce de bœuf à la plancha et sauce balsamique… Et puis, il y a la formule déjeuner « bistrot » qui réserve de jolies surprises à des prix plus doux. Superbe cave à vins, avis aux amateurs. L'accueil est parfait, le personnel est attentif, prévenant et efficace.

Grandfontaine

■ **LE DONON**
Depuis Schirmeck D 392 en direction de Grandfontaine. Départ : en face du parking sur D 993, suivre le balisage rectangle rouge et le pictogramme Donon. Distance : 4,2 km aller/retour. Dénivelé : 270 m.
Son nom provient du mot celte *dunum* qui signifie montagne. Ce sommet est l'un des plus hauts des Basses-Vosges et culmine à 1 009 mètres. Il était un haut lieu de culte à l'époque celtique puis gallo-romaine. Aujourd'hui encore, il revêt un caractère sacré et alimente de nombreuses croyances et légendes. Sur le sommet supérieur du Grand Donon s'élève un sanctuaire gallo-romain datant vraisemblablement du II[e] siècle. Un bâtiment imitant un temple gréco-romain a été érigé au sommet par l'architecte Boltz en 1869 pour abriter diverses trouvailles archéologiques. Finalement, ce sont les graffitis sculptés sur ses murs par les visiteurs qui en ont pris possession, un témoignage de la fascination qu'il procure. Une histoire raconte même que Victor Hugo aurait été conçu ici ! Plus bas, le sommet nommé Petit Donon fut le théâtre des premiers affrontements d'août 1914. Les deux sites offrent une vue incomparable sur la région, à la jonction des provinces alsacienne et lorrain.

■ **BRASSERIE DE FRAMONT**
1, Rue du Haut Fourneau
✆ 06 63 07 64 94
brasseriedeframont@outlook.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 16h à 19h ; le week-end de 10h à 18h.
Dans l'ancienne demeure du maître des forges à Grandfontaine a pris place la brasserie artisanale de Framont. Les malts français et le houblon alsacien y rencontrent l'eau de la source des minières en ébullition pour faire jaillir ce nectar, qui une fois refroidi et fermenté se nomme bière. Vous trouverez ici de délicieuses productions rafraîchissantes et pleines de saveur, qui changent grandement de celles des brasseries plus célèbres mais qui sauront tout autant vous combler.

Muhlbach-sur-Bruche

■ **LA BRUCHOISE**
6, rue de la Gare ✆ 03 88 47 37 56
www.restaurant-la-bruchoise.fr
labruchoise@orange.fr
Fermé 15 jours mi-juillet, à Noël et nouvel an. Fermé le lundi soir, le mardi soir, le mercredi et le jeudi soir. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 50 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 9 € (entrée + plat, plat unique 7,50 €). Vin au verre. Tartes flambées et pizzas en soirée le week-end. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Traiteur, Livraison à domicile. Organisation de banquets.
Le restaurant La Bruchoise est un établissement familial où l'on aime les bons produits et la cuisine simple mais efficace. Spätzles, brochette de saint-jacques, tartes flambées, pizzas, hamburgers maison, bouchées à la reine, belles pièces de bœuf… il y en a pour tous les

Restaurant
La Bruchoise
Famille Fischer
Plat du jour, Carte, Service traiteur
Pizzas, tartes flambées
vendredi, samedi, dimanche soir et à emporter
Fermé le lundi soir, le mardi soir,
le mercredi toute la journée et le jeudi soir.
Tél. 03 88 47 37 56
labruchoise@orange.fr
www.restaurant-la-bruchoise.fr



goûts ! Le menu du jour, que l'on peut prendre sur la terrasse couverte dès les beaux jours, est une aubaine : il est copieux et à petit prix. L'établissement propose également un service traiteur, la livraison à domicile et l'organisation de banquets. Si le cadre et la cuisine sont déjà très agréables, le service suit et ici on sait recevoir avec le sourire et avec tout le soin d'un grand restaurant.

Natzwiller

■ **STRUTHOF – SITE DE L'ANCIEN CAMP DE CONCENTRATION DE NATZWEILER – CENTRE EUROPÉEN DU RÉSISTANT DÉPORTÉ – HAUT LIEU DE LA MÉMOIRE NATIONALE DU MINISTÈRE DES ARMÉES** ★★★
RD130
✆ 03 88 47 44 67
www.struthof.fr – info@struthof.fr

Pour la visite de l'ensemble du site il faut compter entre 2h30 à 3h. Prévoir environ 1h30 pour la visite du Centre européen, 30 minutes pour la visite du musée du KL-Natzweiler et 1h pour la visite du site historique. La visite du site s'effectue librement. Du 1er mars au 15 avril, et du 16 octobre au 23 décembre : tous les jours de 9h à 17h. Du 16 avril au 15 octobre : tous les jours de 9h à 18h30. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 10 à 17 ans) : 3 €. Visite guidée. Boutique.

Derrière la brume bleutée recouvrant les Vosges et l'odeur de résine exhalée par les sapins, se déroulait l'horreur. Le Centre Européen du Résistant Déporté, inauguré en 2005, nous le rappelle avec force. Un bâtiment sobre et juste, conçu par l'architecte Pierre Louis Faloci, abrite ce lieu d'information et de réflexion. On y présente l'ensemble du système concentrationnaire nazi, introduction à la visite du camp de Natzweiler. D'émouvants objets, témoins du quotidien des déportés ont été confiés au centre et sont visibles. Une exposition permanente dans le Kartoffelkeller raconte l'histoire de l'expansion nazie et des diverses formes de résistance qui s'y sont opposées. Sur le site historique, dans un block-dortoir, un musée est exclusivement consacré au camp de concentration de Natzweiler, qui était classé « camp de niveau III », c'est à dire un des camps les plus durs du système concentrationnaire. Là ont vécu les déportés, de 1941 à septembre 1944, dans des conditions effroyables. Le taux de mortalité est estimé à plus de 40 %. Les sinistres « expériences » réalisées par trois professeurs de médecine sur les détenus du camp sont documentées également.

■ **AUBERGE METZGER*****
55, rue Principale ✆ 03 88 97 02 42
www.hotel-aubergemetzger.com
contact@hotel-aubergemetzger.com

Fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée (sauf les mois de juillet, août et jours fériés). 15 chambres. Chambre double de 90 € à 100 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 15 €. Parking ouvert. Soirées Etapes 90 €. Animaux acceptés (payant). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 25 à 35 €). Tv satellite.

Décor raffiné et ambiance familiale, façade avec balcons fleuris, terrasses et jardin d'agrément : bienvenue à l'auberge Metzger. Corinne et Yves Metzger propose 15 chambres de caractère dans leur charmante demeure, calme et confort garantis tout au long de votre séjour. Certaines sont mansardées, d'autres possèdent un coin salon. Les salles de bains sont fonctionnelles et bien équipées : bains-douches et sèche-cheveux près du miroir, glace loupe pour se maquiller ou s'épiler, balance. Mais en vacances, et surtout ici, on fera l'impasse sur le régime, car les plaisirs de la table sont incontournables (3 cocottes attribuées et un Bib gourmand en 2018). On se régale de plats aux doux accents du terroir comme la cassolette de champignons, le sandre au riesling ou encore un filet et cuisse de pigeon sur choucroute aux morilles et du gibier en saison. La maison propose de nombreuses formules de séjours gastronomiques et thématiques.

© S. NICOLAS – ICONOTEC



Les alentours de Waldersbach.

Rothau

■ **LES PETITS PLATS DE MAMAMA**
6, place du Général de Gaulle ✆ 03 88 47 15 28
www.lespetitsplatsdemamama.wpweb.fr
olivierholtzmann@gmail.com
Ouvert tous les midis sauf le mercredi. Fermé le soir. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 9 €. Vin au verre. Apéritif maison, liqueur ou crème d'alcool, différent à chaque saison !
D'entrée de jeu, le ton est donné : la « mamama », c'est la mémé en version alsacienne, autrement dit la garante de bons petits plats réconfortants dont les recettes se transmettent de génération en génération ! Moyennant quoi, ce restaurant ouvert à midi uniquement vous sert une cuisine mitonnée avec amour à partir de produits frais locaux et de saison, le tout servi dans un cadre typiquement alsacien : sauté de poulet accompagné d'une succulente sauce au riesling, quenelles de foie sauce marchand de vin au pinot noir, généreuse bouchée à la reine servie en cocotte, civet de lapin aux oignons grelots, lardons fumés et champignons frais, véritable choucroute garnie de Mamie Madelou aux cinq viandes, vacherin glacé servi en terrine avec son coulis de saison, pommes cuites au vin rouge aromatisé à la cannelle… Le tout s'arrose (avec modération) de bons crus d'Alsace. Ici, foin de nouvelle cuisine tarabiscotée et sans âme, place aux traditions régionales interprétées avec générosité !

Waldersbach

■ **MUSÉE OBERLIN**
25, montée Oberlin
✆ 03 88 97 30 27
www.musee-oberlin.com
Boutique. Animations.
Ce musée fut ouvert pour rendre hommage au pasteur Oberlin, qui était aussi pédagogue et ardent protecteur des Droits de l'Homme, l'une des personnalités les plus importants de la région au XVIII[e] siècle. Ce personnage, de surcroit urbaniste, animateur rural, sociologue et économiste bien avant la naissance même de ces disciplines en tant que telles, a essayé avec force de construire une société novatrice dans cette vallée des Vosges loin de tout. Il est à l'origine des toutes premières écoles maternelles, alors appelées « poêles à tricoter », en 1769. Pédagogie de l'éveil faisant appel aux sens et à la participation active des enfants était le maître mot. Visitez aussi les jardins du presbytère, organisés en trois thèmes : ethnobotanique, enseignement aux enfants et observation. Ils permettent d'accroître ses connaissances sur ce que l'on aura pu découvrir au musée, où la place des relations entre l'homme et la nature dans la vie quotidienne est grandement soulignée. Des ateliers pour enfants ou adultes sont régulièrement organisés au sein de la Maison des Enfants.

BOURG-BRUCHE

Situé non loin de la source de la Bruche, le village est marqué dès 1650 par une forte présence de la communauté mennonite (mouvement religieux issu de la réforme protestante à Zurich en Suisse vers 1520). Aujourd'hui encore, en plus d'un ancien cimetière et de fermes dans la clairière du Hang, les membres de cette dernière disposent de leur propre chapelle. Une autre chapelle, sur les hauteurs, est dédiée à la Vierge depuis son apparition dans le bourg.

Le couvert

■ **FERME-AUBERGE DU NOUVEAU CHEMIN**
Nouveau Chemin ✆ 03 88 97 72 08
www.fermedunouveauchemin.fr
fermedunouveauchemin@orange.fr
Repas samedi et dimanche midi, autres jours pour les groupes sur réservation. Menus de 18 € à 21 €. Menu enfant : 8 €.

Nadine et Wilfred Kreis ont investi cette ferme montagnarde en 1979. Sur une trentaine d'hectares, ils élèvent un troupeau de vaches allaitantes, des lapins, ainsi que des abeilles dans leurs ruches. L'été, on profitera de leurs chambres d'hôtes accueillantes pour une parenthèse de repos au cœur de cet écrin de nature. Nadine, discrète mais attentionnée, propose la semaine un menu comprenant entrée, plat généreux et munster fermier ou dessert qui met en valeur les produits des fermes du coin : baeckeofe, fleischschnaka (des escargots de viande), tarte flambée ou ragoût de veau à la sauge et spätzele… En dessert tarte aux fruits de saison, tarte aux myrtilles, charlotte aux fruits, crème vanille au kirsch, glace fermière ou crumble vous seront proposés.

Dans les environs

Colroy-la-Roche

■ LE CLIMONT

Massif de grès en forme de trapèze des plus singuliers, qui en fait un point de repère privilégié des randonneurs, le Climont récompense, lorsque l'on réussit à gravir ses 970 mètres de hauteur, par un magnifique et imprenable point de vue sur les vallées aux alentours. Un panorama plus incroyable encore est à découvrir en montant à la pointe de la Tour Panoramique Julius Euting bâtie à la fin XIX[e] siècle par le Club Vosgien, afin de rendre hommage à son président de l'époque, également orientaliste de renommée internationale. Le mot Climont, en langue latine *clivus mons*, et en dialecte *Winkberg*, font tous deux référence à sa forme clivée. Nombre de légendes se rapportent à cette montagne magique, qui a au cours des décennies servi de cachette à beaucoup de moines et de sectes en tous genres, dont celle des anabaptistes.

■ COLROY-LA-ROCHE

Apparu dans les textes pour la première fois en 607-608 sous le nom de Collerinse, puis en 1360 sous celui de Colroy (son nom régional, Koenigsberg, se traduit par « la colline du roi »), presque intégralement détruit durant la guerre de Trente Ans, ce village se repeupla après 1660 avec l'arrivée de survivants réfugiés dans les forêts ou des rescapés de zones détruites, et attira aussi Vosgiens, Suisses ou habitants du pays de Montbéliard. Le toponyme « La Roche » la différencie de Colroy-la-Grande, qui prend place sur le même canton. Ce village est à l'heure actuelle charmant et joliment fleuri. L'habitation et l'architecture tranchent radicalement avec celles de la plaine d'Alsace dont les constructions sont propres à la haute vallée de la Bruche. L'église Saint-Nicolas renferme des autels en marbre du XVIII[e] siècle qui seraient originaires du mont Sainte-Odile. Nombre de balades depuis le village permettent de partir à la découverte du coin. Un sentier « Découverte d'une forêt d'altitude » fut par exemple aménagé aux Charasses, non loin de l'Espace Apicole.

■ AU BON PÊCHEUR

1, rue des Pêcheurs ✆ 03 88 97 60 38

Femé les vacances de printemps et de la Toussaint. Ouvert du vendredi au mardi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h ; le mercredi de 12h à 13h30. Réservation recommandée. Menus de 15 € à 25 €. Menu enfant : 5 €. Plat du jour : 10 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Pizzas et tartes flambées. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Traiteur, livraison possible jusqu'à 100 couverts.

Terrasse accueillante, fleurs débordantes de vitalité et de couleurs, ce lieu charmant abrite de surcroît des patrons qui vous accueillent comme si vous étiez un vieil ami. Lorsque le temps ne permet pas de s'attabler à l'extérieur, on aimera tout autant profiter de la salle chaleureuse et la bonne humeur qui y règne. Si les prix sont très raisonnables, on ne rogne néanmoins pas sur la qualité avec des produits locaux, de belles suggestions et une carte rendant hommage à la région : tartes flambées, pizzas, belles pièces de viande, sandre sur choucroute sauce au riesling, filet de bœuf vieux Strasbourg, totsche, baeckeoffe, choucroute… Le tout est extrêmement copieux et même les plus gros appétits sortiront comblés. Les vins et bières ne sont pas en reste pour accompagner le repas avec de très belles sélections.

■ HOSTELLERIE LA CHENEAUDIÈRE & SPA*****

3, rue du Vieux-Moulin ✆ 03 88 97 61 64
www.cheneaudiere.com
cheneaudiere@relaischateaux.com

Ouvert toute l'année. Petit déjeuner buffet. Parking. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Restauration. Formule Day Spa (accès au spa de 10/19 h – 4 piscines, 5 saunas), pause gourmande 95 €/pers hors boissons. Réservation obligatoire. Boutique : vente de produits locaux et vins – ligne de cosmétiques maison « simples et miel ».

Depuis 1974, cette maison vous accueille. Mireille François et son fils Nicolas Decker en sont aujourd'hui les propriétaires. Le jardin est un véritable enchantement jusqu'à l'ascenseur panoramique, étonnant travail de paysagiste dont les parois sont végétalisées. Les chambres et suites conjuguent à la perfection confort et raffinement. Les matériaux naturels et nobles sont privilégiés : bois, marbre de Carrare, ardoise. Certaines chambres bénéficient d'une terrasse où parviennent les bonnes odeurs du jardin aromatique du chef, et l'incroyable terrasse panoramique de la suite Les Capucines : pour votre confort l'établissement possède trois Top-Suites : Les Capucines, Les Cimes, et Les Mélèzes qui disposent d'un bain à bulles chauffé sur leur terrasse. Le SPA de 2 500 m², ayant remporté en 2014 le prix villégiature du meilleur spa d'hôtel en Europe, dispose de nombreuses installations : 4 piscines, 5 saunas (dont un sauna vitré sur pilotis), hammam-ruche, bain-bois, plage de micro-bullage, douches à sensations. La gastronomie ne saurait être en reste dans un tel endroit et le chef, Roger Bouhassoun assisté de Daniel Stein, vous servira une cuisine raffinée et délicate, soucieuse de mettre en valeur les producteurs et artisans de la région, à accompagner des excellentes propositions de l'équipe de sommeliers.

Ranrupt

Ici, le dépaysement est garanti : les fermes ne ressemblent en rien à celles qui existent dans la plaine d'Alsace. Elles sont typiques de l'architecture rurale vosgienne. À Colroy, l'église renferme des autels provenant, croit-on, du Mont Sainte-Odile. À Ranrupt, au départ d'une scierie encore en activité, un agréable sentier (1 km environ) mène à la chapelle Notre-Dame-des-Malades.

AUBERGE DU CLIMONT

10, rue Principale ✆ 03 88 47 24 71
www.auberge-du-climont.fr
roger.lemke@orange.fr

Fermé quinze jours pendant les vacances scolaires de Février. Ouvert du jeudi au lundi le soir ; du jeudi au mardi le midi. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 34 €. Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 9 € (entrée + Plat, Entré + Plat + Dessert : 12 €). Vin au verre. Belle carte des vins. Week-end à thème. Tartes flambées à partir de 7,00 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Wi-fi dans les chambres et le restaurant. Vente à emporter. 4 chambres d'hôtes entièrement rénovées (2 chambres double, 2 chambres familiales jusqu'à 4 personnes).

C'est dans cette très belle et chaleureuse maison typiquement alsacienne que depuis 1999 Laurence et Roger Lemke, vous reçoivent amicalement. Leur devise est d'ailleurs « Bons produits, cadre chaleureux, ambiance conviviale ». Ici que du fait maison avec des produits frais ! On s'y délectera entre autres mets délicieux du foie gras maison ou une cassolette d'escargot à l'anis en entrée, pour suivre une poire de bœuf au poivre noir du Sichuan et aux baies roses, une noix de ris de veau poêlée, des rognons de veau poêlés au porto, du gibier selon la chasse et les humeurs des chasseurs, des poissons selon l'arrivage, asperges… Et pour le dessert, le tiramisu ou la tarte du jour. Vous l'aurez compris, nous avons eu du mal à faire notre choix, tout était vraiment délicieux ! Régulièrement, des soirées à thèmes sont proposées : matelote alsacienne, moules-frites, bouillabaisse, paella de la mer, couscous méchoui. La maison fait aussi traiteur et vous pourrez goûter aux délicieuses productions viticoles sans vous soucier de la route, les chambres d'hôtes entièrement rénovées début 2016, avec lit king size et TV écran plat vous permettront de passer la nuit ici en toute tranquillité. La brasserie est ouverte dès 9h.

FERME ÉQUESTRE DU CHAUFFOUR

Stampoumont
2, chemin du Chauffour ✆ 03 88 97 73 06
www.ferme-chauffour.fr
marieanne.wagner@nordnet.fr

Promenade à cheval : à partir de 12 €. Location gîte (2/7 personnes) : à partir de 50 €/nuit selon le nombre de personnes.

Dans une typique ferme des Vosges aux pieds du Climont, la ferme équestre du Chauffour organise des randonnées à cheval pour découvrir la faune et la flore uniques de la région, les nombreuses ruines, les rochers, les petits canyons et bien d'autres merveilles. Les chevaux espagnols sont élevés sur place. Ils ont été croisés avec des andalous et des petits chevaux des Pyrénées pour améliorer leurs qualités. Ils sont calmes, robustes, endurants, attentifs et gentils : ce sont des compagnons de rêve pour les cavaliers débutants. Des randonnées de 2 heures, d'une demi-journée, d'une journée ou même durant tout un week-end sont proposées. Wilfried Wagner, propriétaire, accompagne et guide les groupes de 2 à 6 cavaliers en herbe. Il regorge d'anecdotes sur les équidés qu'il élève avec passion depuis une trentaine d'années. Il met à votre disposition un hébergement aménagé dans une ancienne ferme vosgienne : un dortoir de sept places avec sanitaires, cuisine aménagée et chauffage au bois.

ANNE EHRET VERRE CRÉATION

6, rue Principale ✆ 03 88 47 23 15
www.anne-ehret-verre-creation.fr
contact@ehret-creation.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 16h. Sur rendez-vous le week-end. Boutique en ligne.

Anne Ehret est une spécialiste des arts de la table et fournit professionnels comme particuliers. Ehret Verre Création est installé depuis 1970 dans une ancienne usine de tissage du début de l'ère industrielle construite en 1900. Préservée et rénovée, elle est aujourd'hui l'écrin des ateliers que l'on peut visiter pour toucher du doigt les techniques artisanales utilisées, un émerveillement. La boutique de 500 m² avec salle d'exposition dévoile de superbes pièces de porcelaines blanches personnalisables (culinaires, assiettes, mugs, tasses, bols…) et de nombreux accessoires de table (assiettes, coupelles…), pièces uniques et luminaires en verre. Les productions sont thermoformées, sérigraphiées et modifiables à souhait sur commande. Parmi les motifs :

Balades ludiques, chemins du patrimoine, sentiers pour poussettes !

Dans le Val de Villé, de nombreuses promenades et randonnées ont été pensées et balisées pour les randonneurs chevronnés, promeneurs du dimanche, enfants et même bébés en poussette. Ce sont plus de 350 kilomètres de sentiers aménagés pour profiter de la richesse et de la variété des paysages, de la flore et de la faune du Val de Villé. Les Chemins du patrimoine par exemple, au nombre de six et facilement accessibles, avec généralement peu de dénivelé (compter entre 1h30 et 3h de parcours en fonction des circuits) sont des randonnées thématiques autour de l'eau, des vignobles, de l'histoire, des légendes… Tout au long de ces itinéraires, des panneaux explicatifs renseignent en images sur le passé des différents sites que l'on croise. Le descriptif des balades et les plans sont disponibles à l'office de tourisme, place du Marché à Villé.

images d'Épinal, kelsch, oies bleues et vertes, animaux, nature, fleurs, enfants… La gamme est large, elle permet à tout un chacun de trouver une pièce correspondant à ses goûts et à son budget.

LES CONFITURES DU CLIMONT SARL
14, route du Climont
La Salcée ✆ 03 88 97 72 01
www.confituresduclimont.com
contact@confituresduclimont.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert toute l'année. Ouvert le dimanche et les jours fériés de Pâques au 30 septembre. Livraison possible (boutique en ligne). Muséobus. Possède le label EPV : Entreprise du Patrimoine Vivant, l'excellence des savoir-faire français.
Elles mijotent dans de grands chaudrons en cuivre, on les élabore à base de fruits et de sucre uniquement (comme le veut la tradition alsacienne), elles dégagent leurs subtiles odeurs jusque dans le hameau de La Salcée… à quoi pensez-vous ? Aux célébrissimes produits de confiturerie artisanale du Climont bien sûr ! Sans gélifiants ni conservateurs, Fabrice Krencker (sacré meilleur confiturier de France en 2010) propose quelque 30 variétés de confitures, marmelades et gelées. Visite et dégustation sont gratuites tout au long de l'année. Confitures traditionnelles à l'abricot, à l'églantine, à la griotte, mais aussi rhubarbe fraise, poire au gingembre, de carotte au gewurtz. Le confiturier est plein de fantaisie et a même reçu le prestigieux et rare label Entreprise du Patrimoine Vivant en octobre 2015. Impossible de ne pas citer la sauce cameline, grand classique de la cuisine médiévale, délicieuse confiture de pommes, d'oranges, et figues, de sucre, d'épices, de fruits secs et d'un peu de vinaigre. Début août 2016, Mme Perrine Krencker-Hilberer et son époux Frédéric Hilberer ont repris l'entreprise. Cette deuxième génération de passion familiale n'a rien à envier à ses parents.

POTERIE DU CHANT DE LA FONTAINE
7B, Rue de Lavrelle ✆ 03 88 47 25 76
www.poterieduchantdelafontaine.com
poterieduchantdelafontaine@gmail.com
Atelier ouvert, téléphoner avant.
Utilitaires ou décoratives, les poteries ici proposées sont traditionnelles, artisanales et de haute qualité. Les céramiques sont nuancées et épurées, avec des productions oscillant entre tradition et modernité grâce à des formations des artisans en décoration au Cnifop de Saint-Amand et en tournage auprès des Maîtres Potiers de Betschdorf. Bols, saladiers, pots, chopes, vases et bien d'autres vous sont proposés directement à l'atelier ou sur les marchés régionaux comme celui de Strasbourg le samedi matin.

Saâles

La ville de Saâles, à l'image du reste de la région, est l'un des symboles du déchirement de l'Alsace entre la France et l'Allemagne, notamment durant la guerre de 1870 et la Première Guerre mondiale. Ce village de 850 habitants est également connu pour ses nombreuses fontaines, on n'en compte pas moins de 25 parsemées ça et là au coin d'une ruelle ou sur une place.

AUBERGE du CLIMONT
Plat du Jour - Tarte flambée
Carte menu
Chambres d'hôtes







10, rue Principale
67420 Ranrupt
Tél. 03 88 47 24 71
www.aubergeduclimont.com
roger.lemke@orange.fr

LA ROUTE DES VINS DE MARLENHEIM À OBERNAI

La plus célèbre des Routes des Vins de France, instaurée en 1953, flâne au pied des Vosges sur plus de 170 kilomètres, tout d'abord autour de Cleebourg, vignoble le plus septentrional d'Alsace, tout près de la belle Wissembourg, puis reprend aux alentours de Marlenheim jusqu'à Thann. De Marlenheim à Obernai, les panoramas sont magnifiques, le patrimoine architectural impressionnant : cités au cœur médiéval ou renaissant, ruines et châteaux, sans compter une étonnante mosaïque de paysages (Mont Sainte-Odile, chartreuse de Molsheim, Obernai, Balbronn et bien d'autres encore). N'hésitez pas à emprunter les sentiers viticoles balisés, à Cleebourg, Wolxheim, Wangen, Marlenheim… Ils sont truffés d'informations concernant les cépages, la composition des sols et le travail des vignerons. De nombreux viticulteurs ouvrent leur cave et vous parleront avec passion de leur métier et de leurs vins. D'avril à octobre, de nombreuses fêtes viticoles rythment la vie des villages et vous pourrez participer à des animations, assister à des cortèges et bien entendu déguster les fringants vins d'Alsace.

MARLENHEIM ★

C'est un bourg bien avenant, et nombre de détails séduisants se révèlent au promeneur lorsqu'il s'y attarde : maisons à tourelle Renaissance, tympan roman et bas-relief de l'église, joli ensemble architectural du XVIII[e] siècle abritant aujourd'hui la mairie, et bien sûr, la chapelle de la Vierge de Douleurs avec son toit à bulbe en ardoise et le chemin de croix du Marlenberg, bel exemple d'art populaire alsacien du XVIII[e] siècle. Marlenheim est aussi la porte Nord de la Route des Vins d'Alsace, liée à la culture de la vigne depuis le VI[e] siècle, alors que la commune abritait un palais mérovingien. La commune fait partie de la Couronne d'Or, le vignoble historique de Strasbourg, et les vins provenant du Steinklotz, bénéficient de l'appellation Grand Cru. Un sentier viticole balisé au départ de la mairie vous promène à travers les coteaux exposés au Sud et offre de beaux panoramas sur la Plaine d'Alsace, dominée à l'horizon par la silhouette de la cathédrale de Strasbourg (environ 1h30 de marche).

Le couvert

■ **LE CERF**
30, rue du Général de Gaulle
✆ **03 88 87 73 73**
www.lecerf.com
info@lecerf.com
Maître Restaurateur. 1 étoile au Guide Michelin 2019. Membre de la Fédération des Chefs Cuisiniers Restaurateurs d'Alsace. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 89 € à 119 €. Forfait vins : 45 €. Menu enfant (-12 ans) : 22 € (2 plats) et 29 € (3 plats). Menu Plaisir (le midi du mercredi au vendredi) : 48 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Animations. Service traiteur. Hôtel 18 chambres, espace bien-être avec sauna.
Le Cerf est une étape gastronomique incontournable en Alsace : il suffit de rappeler que la première étoile attribuée par le Guide Michelin à l'établissement l'a été en 1936 ! Aujourd'hui, le chef Joël Philipps revisite avec brio les traditions du terroir et virevolte avec celles venues d'ailleurs. La carte réserve ainsi d'heureuses surprises. Par exemple : homard comme un Baeckeoffe et ses gnocchis de pomme de terres et de légumes, filet de bœuf rôti puis tartiné au miso. Il y a aussi de belles spécialités comme la Bouchée à la reine de l'arrière-grand-père Paul Wagner (élue meilleure d'Alsace en 2017) et la Plus Belle Choucroute d'Alsace selon le quotidien *Le Monde* ! Le Cerf propose en outre, dans sa belle cour de ferme, 18 chambres et suites personnalisées dont le confort n'a d'égal que le raffinement. Ajoutez à cela un superbe espace détente avec sauna, hammam, table hydromassante et soins esthétiques.
◗ **Le plus :** Le service est irréprochable, délicat et fort attentionné.

■ **HOSTELLERIE REEB**
2, rue du Docteur Albert Schweitzer
✆ **03 88 87 52 70**
www.hostellerie-reeb.fr
info@hostellerie-reeb.fr
Ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés. La Winstub « la Crémaillère » est ouverte du mardi au samedi. Le restaurant gastronomique est également ouvert le dimanche et les jours fériés. Menus de 40 € à 50 € (menus gastronomique). Carte : 18 € environ (pour la Winstub « la Crémaillère »).
En plus de ses 26 chambres douillettes et coquettes, l'Hostellerie Reeb dispose de 2 restaurants à l'atmosphère et à la carte distincte. La winstub la Crémaillère est connue pour sa cuisine de terroir où des grillades faites sur l'impressionnant feu de bois sont proposées. Mais le chef mitonne également une cuisine gastronomique qui varie selon les saisons. On peut ainsi se délecter d'un lobe de foie gras de canard et d'oie, de quenelles de brochet au coulis d'écrevisse, d'un filet de sole aux nouilles Grand-Mère à l'Alsacienne, de quenelles de



Le Relais des Saveurs

I, place du Kaufhaus 67520 Marlenheim (France)

✆ 03 88 87 50 05 - www.relais.fr

brochet au coulis d'écrevisses. Côté viande, on hésite entre le grenadin de veau aux asperges et le carré d'agneau aux fines herbes. Au dessert, on craque pour le la crème brûlée flambée au Kirsch ou le kougelhopf glacé aux griottes.

Le plus : à la belle saison, installez-vous sur l'agréable terrasse fleurie.

■ **KOBUS RESTAURANT & LOUNGE BAR**
2, rue du Kronthal
✆ 03 88 81 15 99
www.kobus-marlenheim.fr
kobusmarlenheim@orange.fr
Traverser Marlenheim. A la sortie, prendre à droite : ensuite la route est fléchée.
Ouvert le lundi et le mardi le midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Vin au verre. Suggestions à l'ardoise. Tartes flambées, uniquement le vendredi, samedi et dimanche soir (sur place ou à emporter,) de 8,50 € à 14,50 €. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Service traiteur. Bon cadeau possible.
Olivier Munch vous fait profiter de son expérience culinaire locale enrichie de saveurs exotiques glanées au gré de ses voyages. Il vous accueille avec sa compagne Karine Schmieg dans son restaurant qui est une ancienne carrière de grès dont les blocs ont été utilisés pour la construction de la cathédrale de Strasbourg. Dans un sobre et élégant décor souligné de teintes gris-brun et blanc cassé, on se régale à prix raisonnables de mets parfaitement cuisinés. Ici, tout est garanti 100 % fait maison. Les suggestions à l'ardoise sont alléchantes : tataki de thon, presskopf, saumon fumé maison, marbré de volaille, burgers, carpaccios, crème brûlée au Carambar, tartes maison. Côté tartes flambées, elles sont traditionnelles ou créatives avec 12 variations possibles (dont celle aux escargots…). Des soirées thématiques (cabaret, tahitienne, karaoké, jazz…) sont également organisées.

Le plus : le Kobus dispose d'un lounge bar, joliment aménagé idéal pour siroter un verre après le repas.

■ **LE RELAIS DES SAVEURS**
1, place du Kaufhaus ✆ 03 88 87 50 05
www.relais.fr – resto@relais.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du pmardi au dimanche midi. Fermé le samedi midi. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 36 €. Carte : 27 € environ. Menu enfant : 10,50 €. Menu du jour (sur place ou à emporter) : 9,50 € (2 plats), 13,50 € (3 plats). Vin au verre. Tartes flambées (uniquement le soir) : 8,50 € à 11,50 €. Terrasse. Vente à emporter.
C'est une adresse bien sympathique, située en plein cœur du village. Ici, Stéphane et Sandra vous reçoivent avec chaleur et vous proposent une cuisine du marché axée sur les produits locaux et saisonniers. Leur défis ? Élaborer au quotidien des plats qui sauront vous étonner tout en respectant votre budget. Et c'est réussi ! Nems de chèvre au miel d'Alsace, filet de cannette caramélisée en croûte de dragée et sa marmelade de fruits, burger de charolais… Sans oublier la fameuse choucroute du Relais, très appréciée en hiver, et ses tartes flambées aussi conviviales que goûteuses, notamment celle aux escargots de Cleurie ! Demandez la carte des desserts, elle offre une note savoureuse. Le chalet findandais d'une capacité jusqu'à 12 personnes offre une ambiance chaleureuse.

Le plus : une belle terrasse, magnifiquement fleurie aux beaux jours.

Le gîte

■ **LE CERF**
30, rue du Général de Gaulle
✆ 03 88 87 73 73
www.lecerf.com – info@lecerf.com

18 chambres. Chambre double de 75 € à 300 € ; studio / appartement de 225 € à 450 € ; suite de 200 € à 400 €. Petit déjeuner : 21 €. Garage fermé : 14 €/voiture. Animaux acceptés (19 €/jour). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restaurant 1 Michelin 2019. Tv satellite. Hammam, sauna. Soins corporels et massages (sur réservation 24h à l'avance).*

Voici un hôtel des plus agréables à 20 minutes de Strasbourg. Les chambres sont modernes, très bien équipées et tout confort mais vous pourrez goûter au patrimoine régional en choisissant celles de la catégorie Tradition qui sont décorées avec des objets typiques. La suite, très contemporaine, offre un salon privé et un accès réservé à la terrasse et au jardin. Enfin, le garden lodge et spa en retrait dans le jardin est un duplex ultra équipé et très confortable, indépendant, offre sauna privé, vaste baignoire balnéo, deux TV grand écran et ample dressing. Idéal pour les amoureux même si la mezzanine peut accueillir un enfant. Pour tous les résidents, sauna, hammam, table hydromassante et soins de beauté ou de bien-être sont accessibles. Pour finir, le restaurant (1 étoile au Guide Michelin 2019) propose une cuisine raffinée haut de gamme avec entre autres la bouchée à la reine élue meilleure d'Alsace en 2010, 2015 et 2017.

Sorties

■ **KOBUS RESTAURANT & LOUNGE BAR**
2, rue du Kronthal ✆ 03 88 81 15 99
www.kobus-marlenheim.fr
kobusmarlenheim@orange.fr
Traverser Marlenheim. A la sortie, prendre à droite : ensuite la route est fléchée.
Ouvert du jeudi au samedi à partir de 18h. After work les jeudis et vendredis de 18h à 21h. Restauration.
Pour démarrer ou terminer votre soirée, dans une ambiance feutrée et musicale, l'idéal est de se rendre au Kobus bar lounge. Situé dans le caveau du restaurant, la décoration est tout en douceur : vieilles pierres, bois, canapés et lumière tamisée… Un cadre idéal pour déguster des cocktails avec des assiettes de tapas, ou encore un digestif de qualité, accompagné d'un bon café et de douceurs. Le vendredi et samedi soir, des tartes flambées sont également servies. Régulièrement, des soirées musicales sont organisées, et c'est un vrai plaisir.
◗ **Le plus :** vous pouvez privatiser le lounge bar (à partir de 20 personnes) pour un séminaire, une soirée privative ou une réunion petit déjeuner. Le caveau dispose d'un vidéo-projecteur et d'une sonorisation.

Emplettes

■ **ARTHUR METZ**
102, rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 88 59 28 69 – www.arthurmetz.com
contact@arthurmetz.fr
♿
Ouvert le lundi et le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Le dimanche, ouvert en juin, juillet, août et décembre de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Fermeture du caveau à 16h le 31 décembre. Visite de cave et dégustation les dimanches de juillet de 14h à 16h, sur réservation : 10 €/personne, 32 €/4 personnes. Boutique en ligne.
La Maison Arthur Metz, c'est une gamme impressionnante (80 références d'excellence) de crémants d'Alsace et de vins tranquilles vinifiés. L'alliance du savoir faire d'une équipe d'œnologues hautement qualifiés, avec les deux centres de pressurage et de vinification dont dispose la maison, permet d'obtenir un résultat de qualité. La gamme de crémants est vinifiée à partir de pinots blanc, gris ou noir, de riesling et de chardonnay, blancs ou rosés. Les crémants cuvées Réserve de l'Abbaye sont un vibrant hommage à la tradition viticole de Marlenheim. Quant au crémant ICE, il se déguste sur glaçons et fait fureur en été. La très raffinée cuvée Perle Noire (Médaille d'or au concours des effervescents du monde) est issue à 100 % du cépage auxerrois et bénéficie d'un vieillissement sur lattes de plus de 24 mois. Pour profiter des plaisirs bachiques, de nombreux accessoires sont disponibles à la boutique et l'École des vins propose diverses formules pour améliorer ses connaissances sur le vin d'Alsace et d'ailleurs.
◗ **Le plus :** les dimanches après-midi en juillet, une visite guidée de la cave est proposée, suivie d'une dégustation de vins tranquilles et de crémant, le tout accompagné de kougelhopf.

■ **DOMAINE MOSBACH**
10, place du Kaufhaus ✆ 03 88 87 50 13
www.vinsmosbach.com
contact@vinsmosbach.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 12h. Boutique en ligne.
La viticulture chez la famille Mosbach, c'est une longue histoire… une très longue histoire même, puisqu'on est ici viticulteur de père en fils depuis 1577. À la tête de ce domaine de 23 ha, dont une partie classée en zone « Grand Cru Steinklotz », Jean-Marie dans les vignes et Paul à la vinification perpétuent la tradition familiale. L'exposition plein sud de leur vignoble favorise la floraison précoce de la vigne et la lente maturation des raisins. Si la réputation de ce domaine s'est faite sur les pinots noirs vinifiés en rouge et en rosé, leur gewurztraminer Grand Cru Steinklotz a lui aussi des inconditionnels. La visite de la cave, d'une capacité de 3 500 hectolitres, permet d'admirer d'imposants foudres de chêne, à l'âge plus que respectable. Le caveau de dégustation peut accueillir une centaine de convives. Le domaine propose aussi des crémants (dont un crémant 100 % chardonnay), ainsi que des eaux-de-vie de marc de gewurztraminer, de mirabelle, kirsch et quetsche d'Alsace et poire William. L'accueil est souriant, passionné et passionnant !
◗ **Le plus :** la cave, d'une capacité d'environ 3 500 hectolitres est constituée principalement de foudres de chêne dont la majorité a une centaine d'années. Ça vaut le détour !

■ **DOMAINE XAVIER MULLER**
1, rue du Moulin
✆ 03 88 59 57 90
www.vin-alsace-muller.fr
mail@domaine-xavier-muller.com
Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 13h30 à 18h. Groupes sur réservation uniquement. Accueil de camping-cars. Vigneron indépendant.
Le domaine est installé dans le joli cadre d'un ancien moulin, nommé Thomas Muehle. Il exploite aujourd'hui 35 ha de vignes, dont une partie sur le terroir du grand cru Steinklotz (argilo-calcaire et exposé plein sud) qui se réchauffe très vite au printemps. On pratique ici la



Spécialités alsaciennes
Pizzas et tartes flambées le soir
Rosbiff de cheval
Salle climatisée
Terrasse

51, rue du Général-de-Gaulle
67520 KIRCHHEIM
Tél. 03 88 87 51 00
www.restauranr-alarbrevert.net

viticulture raisonnée, la vinification se fait en cuves en inox, mais certaines cuvées sont élevées dans les célèbres foudres en bois des Hospices Civils de Strasbourg. Tous les cépages alsaciens sont vinifiés ici, ainsi que des crémants dont la réputation n'est plus à faire. La Thomas Muehle, au milieu de prairies et bordée par la rivière Mossig, constitue un but de promenade familial délicieux. Des visites du vignoble et de la cave, suivies d'une dégustation des vins du domaine, sont proposées (se renseigner).

Dans les environs

Balbronn

Bénéficiant d'un terroir propice à la viticulture, le village est connu pour ses nectars depuis le Moyen Age. Pour preuve, ses anciens noms : winburne – fontaine à vin – ou wingarde – jardin à vin. Une particularité à la base de sa prospérité qui l'obligea à se doter d'un système défensif. Elevée sur un ancien sanctuaire celtique, son église fut elle aussi fortifiée. Elle conserve une relique technologique, la main de fer articulée du chevalier Hans von Mittelhausen, bailli de Balbronn au XV[e] siècle. Découverte en 1908, lors de la réfection du dallage du chœur dans la tombe du chevalier. On suppose que lors de la guerre des paysans, il perdit son bras gauche tranché par un coup hache ou de faux. Il n'existe en Europe que deux exemplaires d'une telle prothèse mécanique, celle-ci est une réplique, l'original se trouve au Musée Historique de Strasbourg. Voir aussi la synagogue classée avec une jolie façade (elle ne se visite pas), rue des Femmes. La communauté juive était très importante à Balbronn au début du XX[e] siècle et est attestée dès le XVII[e] siècle.

Dahlenheim

La commune, attestée dès 884 dans une charte énumérant les biens de l'abbaye d'Hanau, possède un des premiers édifices néoclassiques alsaciens : l'église Saint-Blaise, érigée en 1774, qui se dresse avec une fière rigueur dans cette commune viticole. De nombreux sentiers, truffés d'informations pour faire connaître le vignoble de la région, serpentent entre les vignes sur les collines du Scharrach et de l'Engelberg, offrant des vues glorieuses sur la plaine d'Alsace, Strasbourg et les Vosges.

■ **MAURICE HECKMANN**
72, rue Principale
✆ 03 88 50 67 25
www.vinsheckmann.com
contact@vinsheckmann.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche (sur rendez-vous de préférence). Vente en ligne.
À la tête du domaine depuis 1988, auparavant dirigé par Alphonse, son père, Maurice Heckmann privilégie la qualité et le travail bien fait. Dans les années soixante, l'exploitation valorise la polyculture et le vin n'est produit qu'en faible quantité pour les négociants. Une cave tout neuve est construite et le corps de ferme réaménagé avec l'aide de son épouse Sylvie. Aujourd'hui c'est au tour de Guillaume, le plus jeune fils, de se joindre à l'aventure après six ans d'études au lycée viticole de Rouffach. Le vignoble compte 10 hectares couvrant Dahlenheim et Avolsheim et regroupant les sept cépages alsaciens. Rigoureux et soigneux, les membres de la famille Heckmann cultivent et vinifient dans le respect des traditions et de l'environnement pour des vins acides et forts en goût : épicés, gras, charpentés, équilibrés… ils ont toutes les qualités !

Kirchheim

■ **RESTAURANT-BAR À L'ARBRE VERT**
51, rue du Général de Gaulle
✆ 03 88 87 51 00
Fermeture annuelle : Une quinzaine de jours fin septembre et début octobre. Une semaine en février. Fermé le lundi. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 6 €. Formule du midi : 9,80 € (entrée + plat). + suggestions. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.
Cet établissement renommé chez les amateurs de bonne cuisine traditionnelle tient son nom des magnifiques et immenses catalpas vieux de plus de quarante ans qui apportent une ombre agréable à la terrasse en été. Le restaurant familial Siefert traverse les décennies au fil des générations tout en conservant sa qualité de restauration comme de service. On y vient pour la générosité de la cuisine mais aussi pour l'accueil chaleureux de Marlyse et l'ambiance familiale du lieu.

Son mari Marcel et son fils Laurent s'activent en cuisine pour vous proposer le meilleur du terroir alsacien : tête de veau vinaigrette, jambonneau sur choucroute, baekoffe… Mais la grande spécialité du chef, ce sont les viandes (viandes grillées, escalopes, et différentes salades…) et surtout la viande chevaline. Mais si ces pièces bouchères ne vous tentent pas, vous pouvez vous rabattre sur les excellentes tartes flambées, sucrées ou salées : les gens du cru en raffolent et les considèrent comme les meilleures du coin, de la région même dirait-on parfois ! Avis aux amateurs éclairés… et gourmands !

■ **JEAN-MARIE BECHTOLD**
5, rue Grüninger ✆ 03 88 50 66 57
http://bechtold.alsace
domaine.bechtold@orange.fr
*Vigneron Indépendant. Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 18h ; le samedi de 8h à 12h et de 13h à 17h. Dimanche ouvert sur réservation. Animations vins et fromages sur réservation. Gîte*** (10 personnes) : à partir de 690 €/semaine, 99 €/nuit (Gîte de France 3 épis).*
Jean Marie Bechtold est à la tête de cette exploitation de 12 ha certifiée bio depuis 2010. Le domaine se déploie sur les coteaux magnifiquement exposés de la fameuse Couronne d'Or. Une partie de ses parcelles est cultivée en Grand Cru Engelberg, rare terroir de calcaire oolitique. Une carrière désaffectée qui coupe la colline permet d'ailleurs d'avoir un aperçu : sur une profondeur de 30 mètres, les strates géologiques constituent un terroir exceptionnel. Si les rieslings provenant du Grand Cru Engelberg sont réputés, un autre terroir s'avère intéressant : le lieu-dit Obere Hund, très favorable aux pinots gris et noir. Jean-Marie Bechtold pratique des fermentations très lentes qui favorisent un plein épanouissement de ses cuvées. Sa devise ? « Élever des vins comme des enfants. »

Scharrachbergheim

Le joli village occupe un site déjà fréquenté au néolithique. On peut en déambulant dans les rues étroites contempler bon nombre de vestiges de son long passé : baies et tête de monstre datant du XI[e] siècle au clocher de l'église protestante, qui abrite également une chaire en grès du XVII[e] siècle et un autel en bois marqueté de 1701, le château élevé vers 1450 et restauré à plusieurs reprises, de belles maisons cossues à pans de bois… L'intérêt stratégique de la commune n'avait pas échappé au Ministère de la guerre allemand, qui érigea une casemate au sommet de la colline en 1914.

■ **LE SCHARRACH**
63, rue Principale ✆ 03 88 50 66 05
www.scharrach.fr
information@scharrach.fr
Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h30 ; le samedi de 19h à 22h30. Plat du jour : 11,90 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes.
La bière de Scharrach coula en juin 1997 pour la première fois. Elle était blonde, mais aujourd'hui la brasserie propose ambrées, blanches et en bières saisonnières : de Noël, de Printemps, des Vendanges… Côté restauration on vous propose une cuisine alsacienne maison, faite avec des produits frais et locaux. Vous serez servi par un personnel attentif en costumes traditionnels alsaciens ou, du côté de la stub à l'avant de l'établissement en semaine une cuisine novatrice, créative et recherchée. Les tartes flambées sont cuites au feu de bois, les salades et les légumes proviennent des meilleurs maraîchers du coin, tout comme les viandes bien choisies. Les glaces et les sorbets sont faits maison. Ainsi, on peut sans risque après avoir goûté aux produits de la brasserie, venir faire une pause gourmande et passer un moment convivial. Enfin, si le cœur vous en dit, sept chambres sont à votre disposition pour prolonger votre séjour dans le coin.

Traenheim

Ancienne propriété du roi Dagobert II, le village est constitué de très belles et anciennes maisons alsaciennes. Son église luthérienne présente une tour du XII[e] siècle et une nef érigée aux XV[e] et XVI[e] siècles.

■ **AUBERGE DE TRAENHEIM – ZUM LOEJELEGUCKER**
17, rue Principale ✆ 03 88 50 38 19
www.aubergedetraenheim.com
loejelgucker@traenheim.net
Maître Restaurateur. Ouvert le lundi et le mardi de 12h à 14h ; du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Menus de 16 € à 44,50 €. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 9,50 €. Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter.
Lydie et Claude Fuchs, maîtres restaurateurs, vous reçoivent dans leur charmante ferme à colombages construite en 1777. Boiseries, chaises sculptées et fresques murales peintes par Jean Cramer en 1946 retraçant la vie des vignerons créent un cadre chaleureux. Peu chers, les plats sont pourtant variés et atypiques pour la région même si on trouve également quelques spécialités alsaciennes : gravlax de saumon, foie gras cuit au torchon, tronçon de lotte rôtie au lait de coco et épices Colombo, dorade royale grillée et lentilles vertes du Berry crémées, filet d'omble chevalier meunière beurre aux pignons de pins, rognon de veau sauce au porto, onglet de veau grillé sauce au foie gras, entrecôte de bœuf des prés salés grillée sauce à l'échalote, magret de canard rôti streussel aux fruits exotiques… L'ensemble de la carte est disponible à emporter et des week-ends à thèmes spéciaux sont souvent organisés avec des menus correspondants.

■ **CAVE DU ROI DAGOBERT**
1, route de Scharrachbergheim
✆ 03 88 50 69 03
www.cave-dagobert.com
caveau@cave-dagobert.com
De janvier à mars : ouvert de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Avril à décembre : du lundi au samedi de 9h à 19h ; dimanche et jours fériés : de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Pour les particuliers : visite de cave gratuite du lundi au samedi (sauf jours fériés) à 16h en juillet et août. Livraison possible. Oenotourisme (visite de cave, dégustation, promenade dans le vignoble, etc.) : de 13,50 € à 16,50 €/personne. Boutique en ligne.
La Cave du Roi Dagobert tire son nom de son positionnement sur le territoire d'un ancien palais mérovingien. Toute l'année, elle propose diverses animations œnotouristiques (projection de film, visite de cave et dégustation commentée, balade dans le vignoble en

remorque aménagée tirée par un tracteur, week-ends « food-truck »…). La Cave du Roi Dagobert regroupe 250 vignerons sur quasiment 1 000 ha du vignoble strasbourgeois. Ce terroir est riche en sols variés à dominante de marne et de calcaire qui sont reconnus pour permettre une expression optimale des 7 cépages alsaciens. Le cahier des charges des membres indique les contraintes de production par terroirs. La Cave dispose donc d'une vaste gamme allant des vins élaborés traditionnellement aux cuvées biologiques, Vendanges Tardives, Grands Crus et lieux-dits compris. La Cave du Roi Dagobert possède un superbe caveau-boutique décoré de grès, de bois et de cuivre (avec un espace jeux pour les enfants) : un environnement idéal pour conserver toutes les bouteilles proposées à la vente !

■ **DOMAINE FRÉDÉRIC MOCHEL**
56, rue Principale ✆ 03 88 50 38 67
www.mochel.alsace
info@mochel.alsace
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h. De préférence prendre rendez-vous. Vigneron indépendant. Haute Valeur Environnementale (HVE). Bienvenue à la Ferme. Boutique en ligne.
Les Mochel sont installés dans le centre de Traenheim depuis 1669 ! Ils vous accueillent dans une ancienne demeure typique du coin, pleine de cachet, et vous proposent de partir à la découverte de vins exceptionnels ! Respect du fruit, de la tradition, sans pour autant oublier une touche de modernité, travail rigoureux et amour des fruits, bien produits et transformés, caractérisent ce domaine. À découvrir : le Traenheim, vin sec constitué de 70 % de pinot blanc et de 30 % de pinot gris, un assemblage spécifique aux vignerons de Traenheim. Il est vinifié durant neuf mois au minimum sur lies fines. En bouche, gras et fraîcheur s'équilibrent avec justesse pour en faire un vin gastronomique.

Wangen

Ravissante commune viticole, Wangen présente de nombreux vestiges de son passé médiéval : mur d'enceinte et tourelle du XI^e siècle, tour du Sommertor qui a conservé son socle roman et ses meurtrières, fermes cossues qui témoignent de la richesse générée par la viticulture, pratiquée ici depuis bien longtemps. On verra également l'église Saint-Etienne, reconstruite en 1830 à l'aide d'éléments provenant des constructions antérieures, comme le tympan roman et le vitrail représentant le Christ trônant. De la jolie fontaine place de l'Eglise coule chaque année, le 3 juillet ou le dimanche qui suit cette date, du vin en commémoration de la résistance des habitants du village à un impôt prélevé directement dans les fûts des vignerons.

Westhoffen

On vient de toute la région pour célébrer la fête de la cerise à la mi-juin ; pourtant, entourée de vignes, de vergers et de bois, Westhoffen est une bien jolie commune en toute saison. On remarquera les vitraux de l'église Saint-Martin que l'on date du XIII^e siècle, le château Rosenbourg, commencé au XI^e siècle pour protéger l'église alors en bois et plusieurs fois incendiée, les beaux pans de bois, les oriels et les portes des maisons du XVII^e siècle de la Rue Birris et les remparts et la tour carrée du Staedelglöckelturm. Westhoffen abritait au XVIII^e siècle une des plus importantes communautés juives d'Alsace, ce dont témoignent la synagogue en grès rose, de style orientalisant, et le cimetière juif.

■ **AU CERISIER**
8, rue Birris ✆ 09 50 62 96 37
www.aucerisier.fr
restaurant.aucerisier@gmail.com
Maître Restaurateur. Disciple d'Escoffier. Fermé le lundi soir, le mardi, et le samedi midi. Réservation recommandée. Carte : 28 € environ. (formule du jour : 10,50 € (entrée + plat) et 21 € Formule Affaire). Label « Chef d'Alsace ». Accueil des groupes. Vente à emporter.
Les chefs Nicolas Pfirsch et Yannick Weber ont rapidement obtenu la double distinction fort convoitée de Chefs d'Alsace et de Maîtres-Restaurateurs, et c'est tout à fait justifié. La qualité et l'inventivité de leurs créations culinaires, alliées aux fumés savoureux des viandes et poissons, agrémentés de légumes souvent méconnus. Les plats sont placés sous l'égide de la cerise, emblème de Westhoffen : foie gras servi avec un chutney de cerise, pavé de canard cuit au foin et griottes, éclaté de macaron autour de la cerise… Si les suggestions à l'ardoise réservent toujours de belles surprises, les formules du jour sont également très alléchantes. Tout est élaboré à partir de produits frais et en circuit court. Un plat de qualité étant forcément accompagné d'un bon vin, Yves Degen, en maître d'hôtel et œnologue avisé, sera là pour vous conseiller au mieux en matière d'accords mets et vins. Les plats sont aussi beaux à regarder que bons à savourer !
◗ **Le plus :** le pain est cuit sur place et la cave à vin est bien fournie.

■ **RESTAURANT WINSTUB SILVERGLOECKEL**
23, rue Birris ✆ 03 88 50 54 52
www.silvergloeckel.com
silvergloeckel@gmail.com
Ouvert le mercredi midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 28 € (menu du week-end). Plat du jour : 10 € (entrée+plat). Vin au verre. Tartes flambées et pizzas du jeudi au dimanche soir. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Parking.
Le *Silvergloeckel* (cloche d'argent) occupe une maison du XVI^e siècle et propose des plats typiques, simples, mais qualitatifs. Pour la famille Recher, une auberge c'est aussi l'âme d'un village. Issu d'une famille de boulanger, boucher, épicier et restaurateur, Philippe Recher a baigné dans le respect du produit et du goût. Attaché à la culture alsacienne, il a le sens des valeurs et de la qualité, et ça se traduit dans sa façon de cuisiner. Leur sélection de viandes et d'abats est particulièrement soignée : onglet de bœuf avec une agréable sauce échalote, rognons de veau flambés à la vieille eau-de-vie, jambonneau à la bière avec sa choucroute et ses pommes sautées, ou encore croustillant de presskopf ! Que ce soit pour manger un plat du jour (avec un buffet d'entrées généreux : crudités et charcuteries), ou déguster une spécialité, vous apprécierez la cuisine et l'accueil !
◗ **Le plus :** lors des soirées estivales, vous pourrez profiter de la terrasse dans la cour située en retrait de la rue.

MOLSHEIM ★★

Contrairement à bien des villes libres de la région, Molsheim appartenait à l'évêché, de sorte que lorsque Strasbourg passa à la Réforme, Molsheim devint le bastion de l'église catholique dans le Bas-Rhin. Les Jésuites y fondèrent un Collège réputé, qui reçut en 1617 le titre d'Université. La ville perdit de son importance après la restitution du culte catholique à la cathédrale de Strasbourg par Louis XIV. On remarquera les restes de fortifications Rue de l'Hopital, la porte des Forgerons, la Metzig et son horloge à Jacquemarts, les belles maisons à pans de bois des XVI^{e} et XVII^{e} siècles, le prieuré des Chartreux, l'église des Jésuites, le château d'Oberkirch. La gloire de Molsheim revint lorsqu'elle devint, à partir de 1910, le berceau des prestigieuses voitures Bugatti. L'usine produit aujourd'hui la sublime Veyron, voiture la plus chère au monde. En septembre, collectionneurs et spectateurs du monde entier se retrouvent à Molsheim le temps d'un festival autour de ces monstres de mécanique.

Points d'intérêt

■ **MUSÉE DE LA CHARTREUSE ET DE LA FONDATION BUGATTI** ★
4, cour des Chartreux ✆ 03 88 49 59 38
www.molsheim.fr
musee@molsheim.fr
Pour les groupes et scolaires ouvert toute l'année sur rendez-vous.
Située au cœur de l'Alsace, Molsheim était une possession des évêques de Strasbourg depuis la fin de l'Antiquité. La cité connut son heure de gloire au lendemain de la Réforme, avec l'arrivée de différents ordres religieux, dont les jésuites (1580-1765) et les chartreux (1598-1792). Classée monument historique depuis 1998, l'ancienne chartreuse abrite aujourd'hui un musée d'Archéologie, d'Art et d'Histoire. Les collections évoquent l'histoire de la Vallée de la Bruche, de la période du Paléolithique jusqu'à nos jours. Les mêmes locaux abritent la Fondation Bugatti qui perpétue à travers la présentation de voitures, d'objets insolites et de nombreux documents, le souvenir du génial constructeur Ettore Bugatti (1881-1947), créateur de l'usine installée à la périphérie de la ville depuis 1909. L'itinéraire se poursuit à l'extérieur par la visite des bâtiments conventuels dont trois cellules de chartreux qui ont retrouvé leur mobilier d'origine, et le grand cloître en cours de restauration sous la conduite des Bénévoles du Chantier de la Chartreuse. Les expositions temporaires se visitent gratuitement.

Le couvert

■ **AUBERGE VIGNERONNE WINSCHNUTZER**
12, place de la Liberté ✆ 03 88 38 55 47
www.auberge-vigneronne-molsheim.fr
Ouvert le vendredi et le samedi à partir de 19h30. Ouvert dans la semaine sur réservation. Réservation impérative. Tartes flambées au feu de bois. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
On découvre l'endroit par hasard, mais on y revient vite pour son ambiance et sa cuisine. Au centre-ville, abritée derrière une imposante façade fleurie, cette auberge conviviale invite au contact avec ses voisins de table ! Une proximité et une atmosphère qui rendent encore plus savoureux les plats concoctés selon les envies de Catherine, la patronne. Une cuisine du marché donc, inspirée des recettes traditionnelles régionales, mais qui sait aussi faire preuve d'originalité et d'inventivité. L'auberge compte deux salles de 20 et 50 couverts, et une terrasse d'été. Les enfant sont les bienvenus, ils peuvent s'ébattre dans la cour intérieure de l'auberge et découvrir les animaux de la ferme. L'endroit étant très prisé, il est vivement conseillé de réserver bien à l'avance..

■ **LE CHEVAL BLANC** NOUVEAU
5, Place de l'Hôtel de Ville
✆ 03 88 50 00 22
https ://lechevalblanc-molsheim.fr
Ouvert le lundi de 8h à 22h ; du mardi au dimanche et les jours fériés de 10h à 22h. Réservation recommandée. Menu enfant : 9,50 €. Formule Affaire (du lundi au vendredi, le midi) : 22 € (entrée+plat+dessert). Terrasse. Accès Wi-fi gratuit.
« Le bonheur est toujours à la portée de celui qui sait le goûter » : sous l'égide de François de La Rochefoucauld, cette enseigne historique de la vieille ville de Molsheim renaît de ses cendres ! Tout à la fois brasserie et restaurant gastronomico-traditionnel, le Cheval Blanc vous invite à profiter des plaisirs de la table dans un environnement entièrement repensé qui marie avec bonheur murs en pierres de taille, boiseries et mobilier design au rez-de-chaussée. À l'étage, une belle salle est privatisable sur demande. Autre originalité, le Cheval Blanc est ouvert midi et soir 7 jours sur 7 et vous accueille même pour le petit déjeuner le lundi, jour de marché. Côté cuisine, tout est fait maison à partir de produits frais, de saison et régionaux. La carte élaborée par le jeune chef Lucas offre ainsi l'embarras du choix, au fil des semaines, avec 5 entrées, 5 plats et 5 desserts. Par exemple : foie gras de canard maison, gravlax de saumon Label Rouge, noix de Saint-Jacques snackées, onglet de bœuf en millefeuille, pluma de cochon ibérique et méli-mélo de spätzlés et crème brûlée au Carambar. Cuisine sincère et généreuse, ambiance décontractée, service aux petits oignons, superbe terrasse abritée et parking à proximité directe.

Le gîte

■ **HÔTEL BUGATTI*****
Route Ecospace
✆ 03 88 49 89 00
www.hotel-le-bugatti.com
info@hotel-le-bugatti.com
♿ ❄
59 chambres (4 appart'hôtels). Chambre double de 55 € à 65 €. Parking inclus. Accès gratuit au sauna & fitness. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Sauna.

L'hôtel Bugatti s'est donné pour défi de vous offrir les meilleures conditions au prix le plus bas. Il est très bien situé pour rejoindre Molsheim facilement et on pourra même voir passer depuis le balcon la petite Veyron qui est montée juste à côté chez Bugatti ! Confort et design, les chambres sont modernes et agréables, bien entretenues. Les Appart-Hôtel, spacieux et dotés d'une kitchenette, sont idéals pour accueillir à plus long terme et en toute indépendance. Quelle que soit votre formule, simplicité et convivialité sont ici de mise ! Pour se détendre, bio sauna et appareils performants de cardio-training sont à votre disposition.

■ **HOTEL DIANA, RESTAURANT & SPA******
Pont de la Bruche
14, rue Sainte Odile ✆ 03 88 38 51 59
www.hotel-diana.com
info@hotel-diana.com

Ouvert toute l'année. €. Parking. Animaux acceptés. Wi-fi payant. Restauration. Sauna.
Situé au bord de l'eau, légèrement à l'écart du centre-ville très pittoresque de Molsheim à 20 minutes de Strasbourg, cet élégant hôtel très design propose 65 chambres (dont 2 suites), 6 salles de conférence, 2 salons, un bar/lounge, une piscine couverte chauffée avec jets, sauna et hammam, 2 salles de massages, un espace de relaxation en bordure de la rivière la Bruche et une salle de fitness. Le petit déjeuner façon buffet est très varié et propose gratuitement du jus d'orange frais pressé devant vous tous les week-ends. Côté restaurant (sélection *Guide Michelin* 2018), le chef, André Klein, assisté de Frédéric Malaise, propose des plats créatifs que vient agrémenter une belle sélection de vins. Pendant le printemps et l'été, une magnifique terrasse fleurie et surélevée complète les trois salles intérieures.

Emplettes

■ **DOMAINE GÉRARD NEUMEYER**
29, rue Ettore Bugatti ✆ 03 88 38 12 45
www.gerardneumeyer.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Groupes jusqu'à 20 personnes sur réservation uniquement – visite guidée de la cave, dégustation commentée de 3 vins : 15 € par personne. Ouverture de la cave pour la Fête du Raisin (2e week-end d'octobre). Vigneron indépendant. Certification AB.
Gérard Neumeyer et son épouse Gabrielle utilisent leur passion des vignes pour vous dévoiler les multiples facettes du Bruderthal. Ce terroir de grand cru était déjà décrit en 1316 pour ses grandes qualités vinicoles : exposition optimale à l'abri des vents du Nord, sols de marne et de calcaire très homogènes qui recouvrent un substrat de calcaire et de dolomies du Muschelkalk. Implanté sur seize hectares. Le domaine de la famille Nemeyer produit des vins rigoureusement fins qui font naître une multitude d'émotions. Les vendanges sont manuelles, le pressurage se fait sur des fruits entiers et la vinification utilise des levures indigènes. Le tout est assorti de températures contrôlées et d'un élevage sur lies fines. Le second week-end d'octobre, à l'occasion de la Fête du raisin, le domaine Neumeyer s'ouvre à un large public.

Dans les environs

Altorf

■ **EGLISE ABBATIALE SAINT CYRIAQUE**
Place Saint-Cyriaque
Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 13h30 à 17h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h.
L'église abbatiale Saint-Cyriaque est un témoin privilégié de l'architecture romane bien qu'elle fût changée des suites de l'apparition du style baroque. Si l'abbaye fut bâtie en 974, les traces architecturales les plus anciennes observables aujourd'hui sont le portail et la nef romans, qui datent de la toute fin du XIIe siècle. Au XVIIIe siècle, chœur et transept sont changés pour correspondre au baroque par Peter Thumb, célèbre architecte qui est aussi à l'origine de l'abbaye d'Ebersmunster. L'intérieur de cet édifice renferme nombre d'œuvres d'art, dont un magnifique buste reliquaire de saint Cyriaque (XIIe siècle), une cuve baptismale du XVe siècle, la chaire et le maître autel baroques ainsi qu'un imposant orgue Silbermann. Le merveilleux jardin médiéval situé derrière permet de venir s'y promener dans un moment de calme et de recueillement.

■ **LE BÉNÉDICTIN**
27, rue Principale ✆ 03 88 38 83 02
www.le-benedictin.fr
contact@le-benedictin.fr
Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 21h. Menus de 20 € à 40 €. Formule : 10,50 € (entré + plat). American Express, Chèque Restaurant. Terrasse. Animaux bienvenus.
La cour et l'arrière d'une ferme d'antan ont été transformés en cette charmante auberge, où le chef Philippe prépare une cuisine régionale fort bien maîtrisée. La carte des vins est bien fournie, avec une sélection proposée au verre et des coups de cœur qui sont régulièrement suggérés sur l'ardoise, qui compte aussi des plats du jour variant fortement. A la carte : poêlée d'escargots aux ravioles de champignons des bois, carpaccio de thon, filet de sandre, tournedos de bœuf de diverses façons, tous les classiques de la région (presskopf, cervelas, lewerknepfle, pieds de porc…) et d'excellents desserts. Régulièrement des soirées à thème sont proposées et en saison vous retrouverez moules, huîtres, foies gras et gibiers.

Avolsheim

Deux monuments chrétiens majeurs se trouvent dans cette petite commune, où passe la Bruche. La chapelle Saint-Ulrich, au centre du village, est sans doute le plus ancien sanctuaire d'Alsace encore existant, quoique bien sûr remanié à plusieurs reprises. Son étonnant plan centré couvert d'une coupole (remarquez les fenêtres géminées ornées de sculptures romanes du clocher) et les fresques, dégagées en 1968, font belle impression. A l'extérieur du village, l'église du Dompeter, noyau d'un hameau disparu au XVIII[e] siècle, est édifiée sur des fondations de l'ère mérovingienne. Un curieux chapiteau (XII[e] siècle) termine le montant droit du portail de la nef. Le maître autel du chœur (XIX[e] siècle) est le mémorial des 185 scouts d'Alsace morts pendant la Seconde Guerre mondiale. Un tilleul pluriséculaire au tronc noueux et une source, dite source de Sainte Pétronille, dont les eaux passaient pour être miraculeuses, complètent cet étonnant lieu de piété.

■ LE BASILIC

4, rue Saint Materne ✆ 03 88 47 48 28
www.lebasilic67.com

Ouvert le dimanche, le lundi, le jeudi et le vendredi de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h ; le mardi de 12h à 14h30 ; le samedi de 18h30 à 22h. Réservation recommandée. Carte : 18 € environ.10 € (entrée + plat, avec dessert 12€). Vin au verre. Vente à emporter.

Un petit coin d'Italie au cœur de la campagne alsacienne ! Aude et Sébastien Wander vous accueillent avec chaleur dans leur restaurant élégant et sobre. La spécialité de la maison, ce sont les raviolis et ils sont excellents, qu'ils soient classiques, aux épinards ou, étonnants, aux escargots. Pâtes maison, carpaccios, mozzarella authentique, cordons bleus, excellentes pièces de viande et pizzas copieuses avec une garniture de qualité complètent le tableau.

Dachstein

Occupé dès le néolithique, le ban de Dachstein est particulièrement riche en vestiges archéologiques. Au Moyen Âge, les évêques de Strasbourg sont attirés par le site, qui forme une grande île enserrée par les bras de la Bruche. Dachstein, à l'époque médiévale, était protégée par d'importantes fortifications. De celles-ci, il ne subsiste plus aujourd'hui que quelques remparts et fossés, ainsi qu'une magnifique porte à l'entrée du village.

■ AUBERGE DE LA BRUCHE

1, rue Principale ✆ 03 88 38 14 90
www.auberge-bruche.com
info@auberge-bruche.com

Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le samedi de 19h à 21h ; le dimanche de 12h à 14h. Menus de 32 € à 68 € (menus gastronomiques vins compris : 75 à 180 €). Carte : 60 € environ. Formule du midi : 22 € (entrée + plat + dessert, plat + dessert 18 €). Vin au verre. Terrine de foie gras aux vendanges tardives 13 € les 100 g. Accueil des groupes (salles de séminaires). Terrasse. Vente à emporter.

Installée sur les rives de la Bruche, près de la Tour de Garde médiévale et du château de Turckheim, cette auberge gastronomique vit au gré des inspirations culinaires d'Hubert Raugel. Le chef mélange cuisine moderne et gastronomie classique, en valorisant les produits frais et de saison : joues de bœuf, ris de veau, huîtres, foie gras, sandre, Saint-Jacques, pluma ibérique, tournedos, agneau et d'excellent desserts font partie des mets à déguster. Lorsque le temps le permet, profitez de la terrasse fleurie qui surplombe le charmant ruisseau. À l'étage, un grande salle accueille banquets, séminaires et repas de fête mais vous pourrez aussi faire appel au service traiteur.

■ RESTAURANT DE LA GARE

221, rue d'Altorf ✆ 03 88 38 15 19
www.restaurant-gare.com
contact@restaurant-gare.com

Ouvert toute l'année. Le lundi et le mardi de 11h45 à 14h ; du mercredi au dimanche et les jours fériés de 11h45 à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 32 €. Carte : 25 € environ. (plat seul : 8,20 €, entrée + plat ou plat + dessert : 10,20 €, entrée + plat + dessert : 12,50 € ou entrée + faux-filet frites à 12,80 €). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (banquets affaires ou familles). Terrasse. Parking 80 places.

La décoration ne trompe pas, le restaurant porte bien son nom ! Vous vous installerez dans une ambiance dédiée au monde des chemins de fer où les clins d'œil sont nombreux et l'humour de mise. De nombreuses salades en entrée (crudités, mixtes, saumon, poulet), des pâtes, poissons (blanc de sandre sur choucroute, brochettes de Saint-Jacques et scampis, filets de morue au beurre blanc…) ou plats alsaciens (jambonneau, joues de veau, faux-filet…) et quelques desserts classiques mais bien réalisés composent la carte. Le tout est servi copieusement mais à prix réduits et avec le sourire.

Dorlisheim

■ LA FERME MAURER

RD 392
Lieu-dit Lange Gewann ✆ 03 88 38 42 86
www.lafermemaurer.com
contact@lafermemaurer.com

Ouvert du lundi au vendredi le midi ; le samedi soir ; le dimanche midi et soir. Du lundi au vendrediLe dimanche, repas à thème de 12h à 14h. Samedi et dimanche soir : tartes flambées et carte du week-end de 18h30 à 21h. Buffet à volonté le midi : 12,20 €/personne. Menu du dimanche : 25,50 €/personne.

C'est un petit coin de paradis niché dans une nature somptueuse émaillée de sculptures végétales étonnantes. Il fait bon s'y attabler pour savourer de multiples produits du terroir ainsi que les spécialités de la famille Maurer : asperges, choucroute maison, sanglier à la broche, bœuf à la broche, soupes de potirons à l'automne, cochonnailles (2 rendez-vous en octobre et novembre), dinde de Noël en décembre ou encore tout au long de l'année le fameux Farmer Steak, un délicieux pavé de filet de bœuf. Les tartes flambées sont servies tous les samedis et dimanches soir mais le temps fort du week-end est sans aucun doute le déjeuner dominical : bretzel et kir, entrée, plat et dessert. On profite de l'occasion pour faire le plein de fruits et



Hôtel Restaurant
L'écu d'Alsace
12 Rue Gutenberg
67190 Gresswiller
03 88 83 35 56
www.lecudalsace.fr

légumes de saison au magasin de la ferme Maurer qui propose aussi du pain frais, du foie gras, des confitures, du miel et des laitages, du thé d'Alsace, diverses farines, moutardes, bières, limonades, des vins d'Alsace, sans oublier un excellent choix de viandes et de charcuteries.

■ **S'DORF STUEBEL**
25, Grand-Rue ✆ 03 88 38 73 08
www.hotelledormeur.com
drf.sarl@orange.fr
Ouvert 7j/7. Menu unique à 32,50 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Plat du jour : 10,90 €. Vin au verre. Très belle cave à vins. Chèque Restaurant. Terrasse. Pièce réservée aux enfants.
Le S'Dorf Stuebel propose ses plats à la carte ou en formules étapes. Ce magnifique lieu fut abandonné près de vingt-cinq ans avant de devenir ce qu'il est aujourd'hui : un superbe restaurant que les habitués prennent d'assaut et où l'on se régale de bons plats régionaux et parfois d'inspiration plus lointaine comme avec l'assiette eurasienne (nem, samoussa, gambas et brochette de volaille). La décoration est élégante, emplie d'œuvres de Pascklin. Le chef vous propose des plats copieux, toujours impeccablement présentés et réalisés à base de produits frais et du coin pour toujours plus de saveurs. De l'entrée au dessert, tout est succulent, inventif, surprenant, car ici c'est l'amour de la cuisine et du service qui prime.

Ernolsheim-Bruche

■ **LA FONTANA**
34, Rue de la Gare ✆ 03 88 96 00 96
www.lafontana.fr
restaurant.lafontana@wanadoo.fr
Ouvert le lundi de 12h à 14h ; du mardi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 21h30 ; le samedi de 19h à 21h30. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 10,50 €. Suggestion du jour : 14,30 € (entrée+plat+dessert). Vin au verre. Chaises bébé. Terrasse.
A une dizaine de minutes de Strasbourg en voiture ou à une heure à vélo le long du Canal de la Bruche, on est ici chez la famille Cutrupi, qui propose de véritables plats italiens, faits à base de produits frais, maison et minute. Antipasti, grandes salades, carpaccio, poissons, lasagnes, tagliatelles et fusili ou encore cordons bleus et viandes sans oublier risottos vous seront proposés. Ils sont très copieux mais si vous avez encore de la place, laissez-vous tenter par de bons desserts maison. En été, profitez de la belle terrasse et n'oubliez pas de consulter le site car des concerts et événements sont régulièrement organisés.

Ergersheim

Commune viticole, Ergersheim est le point de départ idéal de balade le long du canal de la Bruche. Située en direction de Furdenheim, l'église Notre-Dame d'Altbronn a été construite sur l'emplacement d'un village disparu. En direction d'Ernolsheim-sur-Bruche, la chapelle Saint-Michel est, elle, l'ultime vestige du bourg Rimlenheim, aujourd'hui entièrement détruit.

Gresswiller

■ **L'ÉCU D'ALSACE**
12, route Gutenberg ✆ 03 88 83 35 56
www.lecudalsace.fr
lecudalsace@orange.fr
♿
Ouvert toute l'année. 25 chambres. Chambre simple de 65 € à 70 € ; chambre double de 70 € à 80 € ; chambre triple à partir de 85 €. Petit déjeuner : 8 € (continental). Parking ouvert inclus. Gratuit pour les moins de 5 ans. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant ouvert vendredi, samedi et dimanche).
L'Écu d'Alsace est un hôtel-restaurant typiquement alsacien tenu par la famille Kunstmann qui se fait toujours une joie de vous recevoir au mieux. Les chambres sont calmes, décorées sobrement mais bien équipées. Du côté du restaurant, on retrouve des plats typiquement régionaux (tartes flambées au feu de bois, choucroute, spätzle…) et des suggestions pour le déjeuner dominical. Des soirées à thème avec offre spéciale sont proposées certaines périodes de l'année (moules-frites, choucroute aux poissons, bäckeofe, pot-au-feu, couscous…). Avec sa convivialité et sa situation ainsi que ses équipements particuliers dont un parking pour bus, cet établissement est idéal pour les séjours organisés ou les voyages d'entreprise.

Griesheim

AUBERGE DE LA CHÈVRERIE
Rue des Puits
✆ 03 88 38 83 59
www.chevrerie.com
info@chevrerie.com
En arrivant à Griesheim, suivez attentivement les panneaux indicateurs.

Maître Restaurateur. Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation impérative. Menus de 43 € à 64 € (accord mets et vins avec supplément). Carte : 43 € environ. 17 € (menu du Marché (uniquement le midi du mercredi au samedi, sauf jours fériés) : entrée+plat+dessert). Vin au verre. Suggestions, soirées à thème. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Certifications Chefs d'Alsace et Restauration Traditionnelle Régionale. Fédération des chefs d'Alsace.

Cette sympathique auberge est installée dans le prolongement de la chèvrerie de la famille Eber. Elle dispose d'une agréable terrasse assortie d'une fontaine ainsi que d'une belle salle où il fait bon s'attabler en tout confort. Yann et son épouse Cynthia vous propose une cuisine de qualité, réalisée à partir de produits locaux issus d'une agriculture bio ou raisonnée. Les plats sont aussi savoureux que joliment servis : lard de cochon fermier en cuisson douce, bûchette de chèvre fumée et sauce ravigote à l'œuf, choux au pralin et sorbet mandarine… Ici, tout est fait maison, même le pain ! Quant aux fleurs et autres herbes aromatiques qui décorent les plats de manière ravissante, elles sont cueillies dans le jardin familial. La carte des vins (conservés à bonne température dans des armoires spécifiques qui garnissent un mur de l'auberge) est un modèle du genre. L'accueil est très chaleureux et le service professionnel.

Le plus : vous pourrez visiter la chèvrerie et rapporter des produits chez vous.

AU VALLON DU ROSENMEER
49, rue de Rosheim
✆ 03 88 38 06 35
www.auvallondurosenmeer.com
maetz.gites@wanadoo.fr

3 chambres (chambres d'hôtes et 3 gites). De 50 € à 95 €. Gites : 200 à 460 € la semaine, selon la saison et le gite.

Situé dans le vallon du Rosenmeer dans la Plaine d'Alsace, à quelques kilomètres de Strasbourg et d'Obernai, ces gîtes et chambres d'hôtes sont idéalement situés. La proximité de la route des vins, du château du Haut-Koenigsbourg, et du mont Sainte-Odile, ils sont un point de base très agréable pour visiter la région. Les trois chambres d'hôtes sont aménagées dans la maison du propriétaire. Si vous préférez plus d'indépendance, vous pouvez louer l'un des trois gîtes. Ces locations de vacances, meublées, sont situées dans le village : de très belles petites maisons alsaciennes équipées de tout le nécessaire pour un séjour confortable

Le plus : Marie-Paule et Norbert Maetz ont plaisir à faire partager leur amour de la région, et cela se sent.

CHEVRERIE EBER
Rue des Puits
✆ 03 88 38 61 58
www.ferme.chevrerie.com
ferme@chevrerie.com

De mars à octobre en période scolaire vendredi, samedi, dimanche de 14h30 à 18h30 et pendant les vacances de mercredi à dimanche de 14h30 à 18h30. De novembre à février : vendredi, samedi, dimanche de 9h à 11h.

Carole et Michaël Eber sont de véritables passionnés, amoureux de leurs animaux et des bons produits, de l'environnement et actifs pour son respect. Le bien-être des chèvres est essentiel pour eux, ils les nourrissent avec soin, leur offrent de beaux espaces et soignent le moindre souci. Cela s'en ressent bien évidemment sur la qualité de leur lait. La boutique permet d'acheter de délicieux produits biologiques dont des fromages d'exception : le nature, le nature enrobé, le sec, le fumé, l'affiné, le fromage à tartiner, la tomme et la faisselle. Vous y trouverez également miel, confitures, sirops et vins. L'auberge de la Chèvrerie est elle aussi idéale pour une pause gourmande. Ce restaurant avec terrasse sert une cuisine du terroir revisitée dans un cadre moderne aux tons chauds.

MADEMOIS'AILE CO
24, rue des Asperges
✆ 06 84 69 92 49
www.mademoisaileco.com
Mademoisaileco@gmail.com

Atelier, sur réservation.

Coralie Lignier est une pâtissière créatrice reconnue. Elle a participé, avec succès, à différents concours. Que ce soit pour un mariage, un évènement particulier ou simplement pour le plaisir, elle saura confectionner le gâteau personnalisé qui correspond à votre souhait. Elle pourra aussi concocter un buffet sucré : entremets, mignardises… Et si vous souhaitez exceller dans la création de belles pâtisseries et de décoration en pâte de sucre, alors lancez-vous ! En suivant les cours de pâtisserie chez Mademois'aile Co vous apprendrez toutes les techniques et astuces culinaires.

Le plus : Coralie personnalise totalement votre pièce montée, en pâte à sucre, par rapport à un souvenir, un thème… Et vous présente un croquis, avant réalisation, pour que votre création soit unique.

Rosheim ★★

Faites un détour par ce petit bourg de vignerons… Rosheim est mentionnée pour la première fois en 778 sous le nom de Rodasheim. Possession religieuse, elle est citée comme ville d'empire dès 1303 et adhère en 1354 à la fameuse Décapole, pacte d'alliance mutuelle entre dix villes d'Alsace. De ses anciennes fortifications, Rosheim conserve quelques remparts intérieurs (XIII^{e} siècle) et extérieurs (XIV^{e} siècle), ainsi que 4 magnifiques portes, celle de la Vierge, de l'École et du Lion, et la tour de l'Horloge dans le prolongement de la mairie. Témoins de l'histoire du village, elles cohabitent avec de très belles maisons à colombages de style Renaissance, dont les façades débordent de géraniums à la saison. Tous les vendredis matin, un petit

marché d'une vingtaine de producteurs se tient dans le centre-ville entre la Porte de l'Horloge et la Porte de l'École. Des topos guides bien faits, en vente à l'Office du Tourisme, présentent une dizaine de sentiers pour découvrir le canton de Rosheim à pied, et des circuits pour randonner à vélo. Ainsi équipés, vous n'irez pas à l'aveuglette !

■ ÉGLISE SAINT-PIERRE-ET-SAINT-PAUL ★

La construction de l'église Saints-Pierre-et-Paul de Rosheim débuta en 1150. Romane, sa composition est typique de la construction traditionnelle rhénane et plus largement de toute l'Alsace. L'ensemble de ce bâtiment est réalisé en pierres de taille de grès jaune en provenance de Westhoffen. La nef est encerclée par deux bas-côtés et traversée par un transept créant ainsi une grande croix latine qui supporte le grand clocher octogonal, partiellement fait de grès rose des Vosges, qui aurait été ajouté après la construction du reste de cet édifice religieux. Les décorations extérieures et intérieures sont travaillées, grâce entre autres à des sculptures en ronde-bosse parmi lesquelles les Saints Patrons de ce lieu qui en porte le nom, à l'allégorie de la victoire du Christ, mais aussi à quelques sculptures profanes telles un chevalier sauvant un compagnon en mauvaise posture face à un dragon et deux marmousets, conseillers du Roi Charles VI, qui restent sur les 4 présents à l'origine.

■ MAISON ROMANE

23a, rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 88 62 32 97
Ouvert de 15 h à 18 h : de mai à septembre du mercredi au dimanche – d'octobre à décembre et en mars et avril les samedis, dimanches et jours fériés. Fermé en janvier et février. Adulte : 2,50 €. Visite guidée.
Cette atypique maison romane, bâtie en 1154, est l'une des plus anciennes traces de l'architecture civile médiévale alsacienne. Elle est carrée, montée avec des pierres en grès à bossages et de petites ouvertures qui la font ressembler à une tour fortifiée rappelant les châteaux forts moyenâgeux. Le rez-de-chaussée était un lieu de stockage, et un escalier extérieur permettait d'atteindre l'étage. On sera séduit par la jolie baie géminée et l'étonnant visage sculpté sous la toiture. Classée aux Monuments Historiques en 1922, elle fut restaurée entre 2000 et 2001. Après avoir visité la Maison Romane, il ne faut pas oublier de jeter un œil au jardin, médiéval lui aussi, juste à côté. A noter que cette demeure est célèbre, Bernadette Schnitzler lui a dédié l'article « La maison romane de Rosheim : quelques péripéties de son histoire entre 1860 et 1924 », dans la revue de l'*Annuaire de la Société d'histoire et d'archéologie de Molsheim et environs*, et ce n'est pas la seule publication dans laquelle elle apparaît !

■ AUBERGE DU CERF

120, rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 88 50 40 14
Fermé le dimanche soir, le mardi soir, le mercredi et le samedi midi. Menus de 29 € à 50 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 14 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Menu Affaire 21 €. Jardin.
Depuis 2013 les jeunes et dynamiques Céline et Arnaud Collet sont à la tête de cette auberge, au cœur de Rosheim. Dans l'une des deux salles lumineuses et chaleureuses, au décor contemporain, ou dans le charmant jardin où est installée la terrasse derrière le restaurant, ils vous feront profiteur de leurs plats de saison, simples mais parfaitement réalisés. Si la façade fait penser à un restaurant typiquement alsacien, vous serez cependant surpris car ici la cuisine est créative et prend ses inspirations dans de nombreuses régions. Du traditionnel on a pris que le meilleur, et l'on a également pris le meilleur du moderne, ce qui donne à l'arrivée des plats aux saveurs sans pareil. Le tout est servi par Céline, toujours souriante et dont la volonté de faire plaisir transpire. Elle saura également vous conseiller pour vos choix de vins.

■ HOSTELLERIE DU ROSENMEER

45, avenue de la Gare
✆ 03 88 50 43 29
www.le-rosenmeer.com
info@le-rosenmeer.com
Maîtres Cuisiniers de France. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30 ; le dimanche de 12h à 14h. Menu unique à 35 €. Menu enfant : 9 €.
Hubert Maetz, renommé et reconnu par ses pairs, vous propose au restaurant gastronomique des plats très travaillés et créatifs. Les vins, au verre ou en bouteille, sont spécialement sélectionnés en accord avec les mets proposés. La winstub propose quant à elle des plats plus traditionnels et à prix plus réduits mais pas moins dénués d'intérêt. On trouve par exemple une excellente poitrine de marcassin farcie aux herbes d'été. Pour tenter de reproduire cela, vous pourrez acheter l'huile à l'ail des ours, les vins blancs étiquetés Maetz, les confitures et les chutneys, mais aussi les livres de recettes du chef dont *La cuisine naturelle des plantes d'Alsace*, coécrit avec Simone Morgenthaler, spécialiste des plats alsaciens et animatrice d'une émission culinaire locale.

■ RESTAURANT LA PETITE AUBERGE – HOTEL STUDIOS LES LYS

41, rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 88 50 40 60
www.petiteauberge-rosheim.com
Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir ; le jeudi midi. Menu Alsace 24 €. Carte : 25 € environ. Formule : 11,20 € (entrée + plat ou 13,50 € entrée + plat + dessert). Vin au verre. Plat à emporter à partir de 8 €. Chèque Vacances. Accueil des groupes (salle pour banquets). Terrasse. Chambres + petit déjeuner : 69 €/nuit pour 2 pers.
Christophe et Nathalie Vasconi proposent des plats qui semblent classiques mais qui ont tous un petit plus qui les rend presque gastronomiques. Les produits sont frais et proviennent des marchés pour des inspirations diverses : bisque de gambas, jambon de gibier et foie gras maison, rougets rôtis, saint-jacques, magrets, pièces de bœuf ou de sanglier… Pour rester un peu plus, ou pour goûter aux vins en toute sérénité à table ou au bar, prenez l'une des confortables chambres à l'Hôtel Studios « Les Lys ». Elles sont équipées de kitchenettes, douches et toilettes séparées, télévisions, et sont idéales pour repartir le lendemain à la découverte de la région.

■ **LA CIGOGNE EN VRAC** NOUVEAU
68, rue du Général de Gaulle
✆ 06 58 70 92 83
http://lacigogne-envrac.fr
lacigogneenvrac@gmail.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 17h30. Vente en vrac de produits bio.
Autochtones ou touristes amateurs de produits bio : voici une adresse hautement recommandable dont l'ambiance rustiquement boisée s'avère du plus bel effet. Depuis début septembre 2018, sa créatrice Marie-Ange vous accueille en compagnie de sa belle-sœur Camille, toutes deux joliment vêtues de tenues inspirées du costume traditionnel du Kochersberg subtilement revisitées par la marque Geht's in ! La Cigogne en Vrac regorge de fruits et légumes, œufs et céréales, thés et tisanes, jus de fruits, bières et vins fournis par des producteurs majoritairement locaux et bio. Ajoutez à cela des cosmétiques ainsi que des produits d'hygiène ou encore d'entretien pour la maison. Surfant sur la vague de la vente en vrac par conviction plus que par effet de mode, Marie-Ange et Camille ont à cœur de lutter contre le gaspillage et de réduire au maximum les emballages et les déchets. Une démarche pleine d'avenir !

■ **LES FILS DE MYRDHIN**
5, Rue du Sel
www.lesfilsdemyrdhin.com
lesfilsdemyrdhin@yahoo.com
Ventes sur internet et sur les marchés ou évènements régionaux.
Voici un teinturier coloriste de laines 100 % naturelles qui propose des articles tricotés à la main en pure laine prélevée, lavée, cardée et filée traditionnellement en Alsace dans le respect de l'animal, de l'humain et de l'environnement. Les teintures sont naturelles et à base de plantes, fleurs, écorces, feuilles, racines et pigments cueillis dans la nature ou au jardin compostées et dont l'eau est recyclée. Les Fils de Myrdhin propose écheveaux, guêtres, mitaines et foulards le tout 100 % Made In Alsace, écoresponsable et écologique.

■ **RÉMY ULMER**
3, rue des Ciseaux
✆ 03 88 50 45 62
domaineulmer@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au jeudi de 9h à 19h. Lundi, vendredi et dimanche sur rendez-vous. Horaires durant les vendanges : mardi et jeudi ou sur rendez-vous. Appartements de vacances 2/6 personnes, 260/390 € la semaine.
Chez la famille Ulmer, le vin s'élève avec réflexion. Ils organisent des dégustations de leurs productions, mais aussi des sorties à la découverte de sentiers viticoles et des soirées tartes flambées en saison estivale sur réservation. Depuis trois générations, ce sont tous les cépages alsaciens qui sont ici cultivés, en AOP ou AOC. Un auxerrois Cuvée du retraité, un pinot gris Cuvée Christiane et un gewurztraminer Cuvée Floriane à déguster tout de suite ou à conserver, sauront par exemple vous séduire.

Rosenwiller

C'est un charmant petit village viticole situé sur les hauteurs de Rosheim, faites une halte dans le vignoble, depuis lesquels le coup d'œil sur la plaine est panoramique. Les domaines ne manquent pas pour faire une dégustation des différents cépages alsaciens, cultivés ici depuis le VI^e^ siècle. De retour au village, arrêtez-vous à l'église dédiée à la Vierge, elle se démarque par un beau portail sculpté ainsi que par des vitraux réalisés par les mêmes artisans que ceux de la cathédrale de Strasbourg. Sa tour-clocher et le chœur gothique sont classés aux Monuments historiques. Rosenwiller abrite également le plus ancien et le plus grand cimetière israélite d'Alsace. Situé en lisière de forêt, il s'étend sur 4 hectares et compte quelque six mille tombes, la plus ancienne tombe conservée date de 1657.

■ **DOMAINE EINHART**
15, rue Principale
✆ 03 88 50 41 90
www.einhart.fr
info@einhart.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 17h à 19h ; le samedi de 9h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h. Ouvert le dimanche (sur rendez-vous). Livraison possible (boutique en ligne).
Les vignobles de Rosenwiller permettent de produire des vins très goûteux grâce aux sols argilo-calcaires du lieu-dit Westerberg. Le domaine familial Einhart, que Nicolas dirige maintenant, est né à la fin du XIX^e^ siècle. Pour lui, la tradition est primordiale et ses vignes sont cultivées de façon ancestrale et biologique pour des vins racés, dignes des plus belles expressions de l'appellation Alsace. A l'apéritif ou pour accompagner des plats gastronomiques, il y en a pour tous les goûts.

Soultz-les-Bains

■ **L'OLIVAR**
3, rue de Saverne
✆ 03 67 07 06 10
www.lolivar.fr
contact@lolivar.fr
Ouvert du mercredi au vendredi et le dimanche de 12h à 15h et de 18h30 à 23h ; le samedi de 18h30 à 23h. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Carte, suggestions du jour, plats vegan. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé.
Ici les suggestions changent très régulièrement car le chef Joël utilise uniquement des produits frais. Fils de viticulteurs, de la région, il s'est formé dans des restaurants renommés aux quatre coins du monde. En cuisine, il s'inspire de ses voyages en Inde, Asie, Amérique du Sud pour créer des mets délicieusement épicés : tapas, risottos, poissons, salades variées pour les appétits vegan… Mais le must à l'Olivar, ce sont les pièces de bœuf maturé Dry-Aged ! Faux-filet Angus Aberdeen maturé 70 jours, côte à l'os Hereford maturée 90 jours ou carpaccio Angus maturé 40 jours : voilà de quoi régaler les amateurs de viande de caractère… Et pour ne rien gâcher, les desserts de Marc le chef pâtissier sont aussi à tomber !

■ **LE RODÉO**
38, rue de Molsheim
✆ **03 88 38 51 08**
http://lerodeo.fr
Ouvert le lundi et le mardi le midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 15 € (3 plats). Grillades à la pierre de lave. Chèque Restaurant. Terrasse.
Fondé par Ignace Dengel en 1865, l'ancien Café de la Gare a vu se succéder plusieurs générations de restaurateurs qui lui ont donné divers noms au fil de plus de 150 ans. Aujourd'hui, place au Rodéo de Sophie et Stéphane ! Le jeune couple vous régale de grillades à la pierre de lave, de hamburgers variés, de tartes flambées (uniquement le soir) et autres spécialités régionales comme le wadele (jambonneau) rôti au miel. En résumé : Le Rodéo est un mix réussi de steakhouse à l'américaine et de brasserie alsacienne !

■ **LES THERMES DE SULZBAD**
45, Le Canal
✆ **03 88 33 23 27**
www.sulzbad.com
spa.thermal@sulzbad.com
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 9h à 18h. Forfait soins (sur réservation) : à partir de 45 €. Aquagym : 19 €/séance.
Profitez des vertus de l'eau de la source Saint-Amand renommée depuis des siècles. Chlorurée, sulfatée, bicarbonatée, sodique et potassique, cette eau régénérante est unique. Les curistes, dans ce complexe moderne à taille humaine, profitent d'un vaste panel de soins et de séances de remise en forme (massages, pressothérapie). Mais on peut aussi tout simplement profiter de la piscine, du hammam, des bains à bulles, ou de la salle vaporium à l'eucalyptus. La gamme des programmes de soins (uniquement sur réservation) est pléthorique : minceur, anti-âge, relaxation, légèreté des jambes, bien-être du dos, anti-stress et même future maman. Prenez toutefois garde à vous munir d'un maillot de bain de couleur foncée pour éviter les marques laissées par l'eau ferrugineuse…

■ **MAISON DE FOIE GRAS LUCIEN DORIATH ET RESTAURANT LA TABLE DU DOMAINE**
30 A, Rue de Molsheim ✆ **03 88 47 98 98**
www.lucien-doriath.fr
info@lucien-doriath.fr
♿
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 10h à 17h. Restaurant ouvert le mardi, le midi et le soir, le mercredi et jeudi, le soir. Menus de 29,50 € à 43 €. Menu du jour 12,50 €. Chèque Restaurant.
Un vrai foie gras qualitatif alsacien mérite toutes les précautions, c'est pourquoi la maison Doriath est très exigeante et investie, passionnée, pour vous faire découvrir encore et toujours plus de spécialités de premier choix. Après Lucien et Betty Doriath, Mickaël (le fils) est aujourd'hui à la tête de l'entreprise familiale à laquelle il impulse un vent de nouveauté. Et on ne s'y trompe pas ! À emporter (achats en boutique) ou à déguster sur place au restaurant La Table du Domaine, on prend conscience de toutes les possibilités de cuisine du canard. Frais, mi-cuits et conserves, les foies gras sont bien évidemment en première place. Mais rillettes, saucissons, ou magrets sont aussi des mets exceptionnels à ne pas manquer ! Le restaurant, l'unique spécialisé en foie gras de la région, permet à tout un chacun de trouver son bonheur grâce à une carte variée et appétissante qui témoigne des savoir-faire du chef Marc Wendling.

Wolxheim

■ **DOMAINE JOSEPH SCHARSCH**
12, rue de l'Église ✆ **03 88 38 30 61**
www.domaine-scharsch.com
cave@domaine-scharsch.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h à 19h. Accueil des groupes sur RDV. Vigneron indépendant. Pique-nique chez le vigneron à la Pentecôte. Balade « Aux Sources de l'eau et du vin à Wolxheim : 13 €/personne, dates disponibles sur le site Web.
La famille Scharsch est propriétaire depuis 1755 de ce domaine dont les douze hectares sont conduits en viticulture biologique depuis 2009. Il concentre une grande variété de sols (marneux, calcaire, argileux) et d'expositions ainsi que des parcelles sur le Grand Cru Altenberg de Wolxheim. Nicolas Scharsch effectue un pressurage pneumatique long sur des raisins entiers afin d'en garder toutes les saveurs. Les vinifications sont réalisées en cuves inox ou en foudres de bois. Les vins sont ensuite élevés sur lies en attendant le printemps suivant. Ils peuvent être vendus, selon les cuvées, après une période de trois à douze mois après l'embouteillage. Outre L'Éphémère, jolie curiosité « nature » (sans soufre ajouté et sans filtrage, née d'un assemblage de pinot gris et de riesling sur le coteau Diewert à Avolsheim).

■ **MAISON ZOELLER**
14-16, rue de l'Église
✆ **03 88 48 88 59**
www.vins-zoeller.fr
vins.zoeller@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h à 19h. Dimanche et jours fériés : sur rendez-vous. Groupes : visite de cave et du vignoble sur RDV. « Pique-nique chez le Vigneron ».
Christelle et Mathieu Zoeller incarnent la dixième génération de viticulteurs qui veillent sur ce magnifique domaine depuis près de 4 siècles. Vignerons indépendants, ils conduisent en agriculture biologique leurs 11,5 hectares de vignes, dont 3 hectares sont situés sur le Grand Cru Altenberg de Wolxheim. Les 7 cépages alsaciens sont plantés chez les Zoeller. Les vendanges se font à la main, le raisin est trié sur place. Les vins des Zoeller sont fruités et riches, leurs vendanges tardives et leurs sélections de grains nobles font de superbes vins de garde. Gros coup de cœur pour le riesling Grand Cru Altenberg de Wolxheim 2015 et pour le gewurztraminer Les Orchidées 2015, tous deux notés 92/100 par le *Guide Gilbert & Gaillard* ! Christelle et Mathieu Zoeller vous reçoivent volontiers pour une sympathique dégustation, une visite de leur domaine, ou pour le fameux Pique-nique du vigneron du lundi de la Pentecôte. Ambiance bon ambiance garantie : chacun apporte un petit quelque chose, sandwichs, grillades, etc.

OBERNAI ★★★

La charmante cité viticole d'Obernai a connu son âge d'or au XVI[e] siècle grâce à son artisanat et à sa viticulture. Miraculeusement épargnée par les destructions de la Seconde Guerre mondiale, la ville connaît, depuis les années 1960, un essor économique et touristique impressionnant. Elle conserve de magnifiques édifices, des portails et des monuments remarquables, mais on apprécie également l'atmosphère de ses ruelles et de ses arrière-cours. Encerclant la partie ancienne de la ville, les vénérables remparts invitent à la balade en toute saison. La majeure partie de leurs trente-huit tours est encore présente, même si certaines ont été intégrées dans des maisons d'habitation. La place du Marché conserve indéniablement son âme de cœur médiéval de la ville, il fait bon y flâner entre les étals hauts en couleur et en saveur le jeudi matin.

■ **OFFICE DE TOURISME OBERNAI**
Place du Beffroi
✆ **03 88 95 64 13**
Voir page 14.

Points d'intérêt

■ **HÔTEL DE VILLE** ★
Place du Marché
Pour les visites, contacter l'office de tourisme ✆ 03 88 95 64 13.
Ce que l'on voit actuellement de l'hôtel de ville, en place centrale de la ville, est le résultat de remaniements successifs, étalés entre le XV[e] et le XIX[e] siècle. Mais on peut toujours observer dans la salle du rez-de-chaussée un support d'arcades qui constituaient la Laube, où siégeaient les membres du tribunal que l'on date de 1370. Des peintures et des trompe-l'œil ornent la façade depuis une époque plus récente et ils s'inspirent de son allure et de son apparence primitive. Au premier étage, l'ancienne salle de Justice est décorée depuis 1610 par d'incroyables boiseries et des fresques retraçant les Dix Commandements. L'intérieur de l'hôtel de ville abrite aussi d'autres peintures et objets incroyables, dont des porte-cierges offerts par les corporations et un vitrail représentant la légende de la fondation de l'abbaye de Niedermunster. Le bâtiment accueille souvent des expositions temporaires.

■ **KAPELLTURM** ★
Place du Beffroi
La Kapellkirche est une chapelle construite pour la Vierge au XIII[e] siècle. Détruite quasiment intégralement en 1873 il n'en subsiste que la tour que l'on voit aujourd'hui, le Kapellturm. En 1597 on construisit un cinquième étage, formé d'une galerie surmontée d'une flèche culminant à soixante mètres de hauteur. Les quatre étages inférieurs sont eux d'origine. Du haut de cette galerie, des gardiens surveillaient la ville en permanence et avaient pour mission de signaler toute menace commençant à pointer. Ces veilleurs sonnaient avec la cloche les heures de l'horloge, mais la fiabilité de celles-ci était alors plus qu'aléatoire et des cadrans solaires, grattés sur les murs, permettaient de vérifier le bon fonctionnement et la justesse de ladite horloge, pour la régler si besoin.

■ **PUITS À SIX SEAUX**
À l'angle de la rue du Général-Gouraud et de la rue Chanoine-Gyss.
Il est impossible de passer à côté : ce puits concurrence bien des monuments de la cité et est sans doute le plus pris en photo par les touristes et pour les cartes postales ! Construit en 1579 dans un style Renaissance par des artisans venus tout spécialement de Strasbourg, il fut autrefois peint de décors somptueux. Mais s'ils ont aujourd'hui disparu, il n'en demeure pas moins remarquable avec ses trois colonnes à chapiteaux corinthiens qui supportent un baldaquin octogonal muni de sculptures inspirées du Nouveau Testament. Les inscriptions qui y figurent sont en réalité la trame du discours sur le Pain de Vie et de l'entretien que le Christ eut avec la Samaritaine devant le Puits de Jacob. Jacques Martin, qui a habité la ville durant quelque temps, l'a même dessiné et inclut dans l'une de ses bandes dessinées.

■ **VISITE VIEILLE VILLE** ★★★
Visite guidée (se renseigner auprès de l'office de tourisme).
De son riche passé historique, Obernai a su préserver de nombreux témoignages : magnifiques édifices, portails, monuments, ruelles et arrière-cours. La ville conserve de son époque médiévale une double enceinte, longue d'1,5 kilomètre et jalonnée d'une trentaine de tours. Elle abrite également une Halle aux blés construite en 1554 et une église du XIX[e] siècle, baptisée Saints-Pierre-et-Paul. Elle a été bâtie à l'emplacement d'une ancienne église gothique démolie en 1867 : il s'agit aujourd'hui du plus grand sanctuaire religieux alsacien après la cathédrale de Strasbourg. Avec son style néogothique, l'édifice est un joyau du gothique flamboyant avec son autel du Saint-Sépulcre (1504) et ses quatre verrières de la fin du XV[e] siècle. Le cœur de M[gr] Freppel, évêque d'Angers et natif d'Obernai (1827-1891), y a été déposé, dans une custode en grès des Vosges. Prenez le temps de flâner dans Obernai et comptez environ 2 heures pour la visite guidée.

Festival de musique d'Obernai

Depuis 2010, le festival de musique d'Obernai est organisé par l'association Musique à Obernai. Traditionnellement programmé la dernière semaine de juillet, il permet de découvrir des œuvres et des compositeurs qui sont rituellement présentés avant le concert par un musicologue. La manifestation se déroule en divers lieux, notamment à la salle des fêtes d'Obernai et sur la place du Marché.
Renseignements et programme sur le site Web (www.festivalmusiqueobernai.com), sur Facebook ou à l'Office de Tourisme d'Obernai, Place du Beffroi ✆ 03 88 95 64 13. Vente des billets avant le concert ou sur Internet.

Le petit train blanc d'Obernai

Le départ du Petit Train Blanc a lieu sur la place du Beffroi, devant l'Office de Tourisme. Monter à bord de ce train touristique permet de se familiariser avec Obernai et de son vignoble. Le train a une capacité de 60 places, il est équipé d'un accès handicapé. Une halte photo au Mémorial est prévue pour profiter de la vue panoramique sur la belle cité médiévale ! Le circuit, d'une durée de 40 min environ, est commenté par écouteurs individuels (14 langues). En cours de route, on découvre les multiples merveilles d'Obernai, notamment, entre autres : le Puits à 6 Seaux, l'église Saints-Pierre-et-Paul, la maison natale de sainte Odile, mais aussi le vignoble du Schenkenberg.

Billets en vente auprès du chauffeur : adultes 7 €, enfants 5 €, groupes 6 €, scolaires 4 €. Le train circule du 1er avril 2019 au 3 novembre 2019 de 10h à 18h de mai à septembre ; de 11h à 17h en mars, avril et octobre. Départ chaque heure (sauf à 13h). Ne circule pas le jeudi matin (marché hebdomadaire), ni les 9 juin 2019, 10 juillet 2019 et 22 août 2019.
https ://petit-train-obernai.fr

Le couvert

LE FREIBERG
46, rue du Général Gouraud
✆ 03 88 95 53 77
www.le-freiberg.com
le.freiberg@gmail.com

Maître Restaurateur. Une toque Gault&Millau. Membre de la fédération des Chefs d'Alsace. Ouvert du jeudi au mardi de 11h45 à 14h et de 18h45 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 45 €. Menu enfant : 9 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes.

Infiniment chaleureuse avec ses poutres apparentes, ses murs en grès rose des Vosges et sa décoration alsacienne, cette winstub alsacienne vous donne immédiatement l'envie de vous installer. Sonia et Sacha savent mettre en valeur les bons produits régionaux. À la 1re place du podium parmi les incontournables du Freiberg : la choucroute fournie par la choucrouterie Ades qui est cuite sur place avec ses sept (!) garnitures. Viennent ensuite les joues de porc braisées au pinot noir, et la bouchée à la reine au poulet fermier et épaule de veau accompagnée de succulentes nudle au beurre (pâtes d'Alsace). Une adresse où l'on prend ses aises et où l'on mange très bien !

LA MERCERIE
6, rue du Marché
✆ 03 88 04 89 28
www.lacourdeshotes.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Vin au verre. Menu dégustation : 18 €. 5 chambres d'hôtes à partir de 55 €/nuitée/2 personnes. Terrasse.

Cette adresse nichée au fond d'une cour intérieure au cœur de l'espace piétonnier d'Obernai fait le bonheur des petits budgets et des épicuriens qui ne s'embarrassent pas des diktats de la mode gastro. Murs peints dans des tons chaleureux et pierres apparentes, la décoration des 5 chambres s'inspire de l'univers rétro du temps de la couture à la mode de nos grand-mères. Quant à la carte du restaurant de La Mercerie, elle vous invite à vous régaler de salades fraîchement composées ainsi que de tartes flambées, tartines de campagne, burgers maousse, délicieux plats de pâtes et autres spécialités du cru (gratin de pommes de terre au munster, choucroute, baeckaoffa…). L'après-midi, la Mercerie se transforme en salon de thé-limonadier qui propose notamment de délicieux jus de fruits frais biologiques. Et pour finir, La Mercerie vous propose 5 chambres d'hôtes (2-6 personnes), tandis qu'elle dévoile une cuisine un tantinet différente dans son établissement voisin, La Soupe à Mémé, qui est réputé pour ses plats végétariens sans gluten.

L'OSMOSE
18, rue du Général Gouraud
Entrée par l'Avenue de Gail
✆ 03 88 99 38 89
www.restaurantlosmose.fr
contact@restaurantlosmose.fr

2 Toques Gault & Millau (14/20). Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h. Fermé le dimanche et le lundi. Réservation recommandée. Menu d'Antoine (le midi du mardi au vendredi, hors jours fériés) : 32 € (3 plats). Vin au verre. Menu Découverte (4 plats) : 44 €. Menu Tentation : 55 €. Menu Plaisir (6 plats) : 66 €. Bons cadeaux. Accueil des groupes.

Antoine Botter, le chef, a fait ses armes au sein d'excellentes maisons internationales. Adepte d'une cuisine inventive et gastronomique, il élabore des plats aussi insolites que savoureux, à l'image de son kiwhuître Gillardeau, fabuleux mariage entre une huître délicieuse et le kiwi. La carte a beau être courte, elle révèle de délicates associations entre terre et mer : velouté de langoustine lié au corail d'oursin et raviole de foie gras, homard bleu du Cotentin accompagné de jambon de la Forêt-Noire, filet de bœuf Salers fumé au foin servi avec des moules de bouchot du Mont-Saint-Michel… Pour les accords mets et vins, vous pouvez faire confiance au maître sommelier Frédéric Voné qui allie charme et expertise avec le sourire. Hédonisme culinaire et œnologique, service attentif et discret, cadre sobre alliant poutres apparentes et teintes crème fort reposantes : L'Osmose réunit tous les ingrédients pour des agapes de haut vol !

■ **QUI DIT VIN**
22, rue du Marché ✆ 03 88 81 97 36
www.quiditvin.fr – fonfonce67@hotmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 18h à 1h. Réservation recommandée. Vin au verre. Planchette de charcuteries, assiette de fromages, formule à partager (2 personnes). Vente à emporter.
Grâce à Aurore Massart, Obernai dispose enfin d'un bar à vin digne de ce nom ! Aménagé dans une maison alsacienne avec vue plongeante sur la place du Marché, la déco intérieure du Qui Dit Vin (on salue au passage le joli jeu de mots) laisse sans voix ! C'est un mix subtil entre boudoir féminin, galerie d'art et cabinet de curiosité (mention spéciale aux toilettes définitivement sidérantes). Fauteuils et canapés baroques, tableaux, bibelots et autres objets surprenants émaillent l'espace par ailleurs meublé de petites tables et d'une *stammtisch* en bois brut. Une imposante armoire à vin recèle près de 400 références de vins nature, bio et biodynamiques, parmi lesquels on découvre une cinquantaine de vins d'Alsace ainsi qu'une sélection de « Pet'Nat » (vins naturels effervescents sans sucre). De quoi faire le bonheur des amateurs de divins breuvages ! Lesquels s'accompagnent de tapas variées ou de planchettes de charcuterie et de fromage (également proposées à emporter), ainsi que de petits plats composés selon l'inspiration du moment. Dégustation de vins avec des viticulteurs du coin, service au top et ambiance du tonnerre : le Qui Dit Vin donne tout son sens à la vraie bistronomie !

■ **THIERRY SCHWARTZ – LE RESTAURANT**
35, rue de Sélestat ✆ 03 88 49 90 41
www.bistro-saveurs.fr
reservation@bistro-saveurs.fr
Thierry Schwartz, chef, a fait ses classes chez les frères Ibarboure, Émile Jung, ou Robuchon. Les suggestions évoluent au gré des envies, des saisons et du marché. Les ingrédients proviennent d'artisans engagés dans la même démarche de respect des produits et de l'environnement : le beurre cru et demi-sel a été moulé à la louche à la ferme de Truttenhausen, les veaux de lait élevés à Heiligenstein ou à Aubure… Voici quelques exemples de plats du moment : simple carotte de l'Abbaye de Truttenhausen, pousses d'endives du Piemont des Vosges fumées, l'œuf dans l'œuf*, gnocchis du potager façon Royale, rouget de roche entier grillé au feu de bois, bœuf « Holstein » maturé servi à la cuillère, vacherin crémeux généreusement truffé cerfeuil mentholé chocolat bio du Pérou. Voici donc une table où l'on n'a pas peur de créer et de surprendre et cela fonctionne ! Une cuisine « nature » faite avec des produits bio. Le service est en plus impeccable, les vins qui accompagnent les mets nombreux et qualitatifs, et le décor chaleureux et accueillant.

Le gîte

■ **LA COUR D'ALSACE******
3, rue de Gail ✆ 03 88 95 07 00
www.cour-alsace.com
info@cour-alsace.com
Labellisé « Les Collectionneurs ». Chambre double à partir de 129 €; suite à partir de 305 €. Petit déjeuner buffet : 20 €. Parking inclus. Borne de recharge pour voiture électrique. Wi-fi gratuit. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Les Barons de Gail occupaient autrefois ce bâtiment parfaitement rénové qui héberge aujourd'hui la Cour d'Alsace et ses somptueuses chambres décorées dans un esprit luxueux de bon goût. Pour vous en convaincre, jetez donc un œil sur les photos publiées sur le site web. Le bois travaillé est mis en avant dans l'ancienne aile tandis que dans la partie refaite, les chambres ont un accès direct à l'espace détente. La grande piscine intérieure a été décorée par Stefan Szczesny, un talentueux artiste d'origine munichoise. Côté restauration, vous avez le choix entre Le Jardin des Remparts dont la carte gastronomique a de quoi ravir les palais les plus exigeants, et le Caveau de Gail dédié à une forme de bistronomie alsacienne qui dépoussière l'idée que l'on peut se faire de la winstub alsacienne traditionnelle ! Jetez donc un œil sur les cartes respectives de ces deux très bons restaurants obernois

■ **LA DILIGENCE****
23, place du Marché
✆ 03 88 95 55 69
www.hotel-diligence.com
hotel.la.diligence@wanadoo.fr
Logis (2 cheminées). Parking fermé. Tarifs évolutifs selon la saison : consulter le site web. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration.
Pignon sur la magnifique place du Marché, l'Hôtel La Diligence est dirigé depuis 1956 par la famille Fritz-Garstecki. L'hospitalité de cette superbe demeure à colombages et aux nombreuses boiseries polychromes va de pair avec le confort absolu de ses chambres aux fenêtres débordantes de géraniums, son salon de thé avec ses gourmandises maison… Autant de points qui font de cet endroit une étape charmante lorsque l'on se rend en Alsace. L'établissement propose de chambres joliment décorées et climatisées. Si vous ne trouverez pas ici de restaurant ici, vous pourrez cependant goûter aux petits plats proposés au salon de thé : tourtes vigneronnes, roestis, tartes à l'oignon, salades obernoises et bon nombre d'appétissantes gourmandises sucrées faites maison.

■ **HÔTEL SAINTE-ODILE – RESTAURANT SANTA MARIA**
9, rue du Marché
✆ 03 88 95 48 88
www.hotelsainteodile.com
contact@hotelsainteodile.com
Logis (2 cheminées). Chambre double à partir de 57 €. Petit déjeuner : 9 €. Garage. Wi-fi gratuit. Restaurant (Logis 1 cocottes).
Cet hôtel-restaurant s'avère admirablement bien positionné au cœur de la zone exclusivement piétonne d'Obernai. Généreusement fleuri de géraniums à la belle saison, le Sainte-Odile dispose de 20 chambres à la décoration soignée. Quant au restaurant, Santa Maria, il joue la carte régionale à fond (poutre apparentes, coussins et nappes en kelsch rouge et blanc, peintures

folkloriques) et il fait la part belle à la cuisine alsacienne servie dans un esprit brasserie : tête de veau ravigote, baeckaoffa en cocotte, choucroute garnie aux 5 viandes, quenelles de foie à la crème et aux champignons, tartiflette sauce munster, bouchée à la reine et plus encore si votre estomac vous en dit. Côté hôtel ou côté restaurant, ici tout le monde entend vous faire plaisir.

■ **LE PARC******
169, route d'Ottrott
✆ 03 88 95 50 08
www.hotel-du-parc.com
info@hotel-du-parc.com

62 chambres (dont 6 suites junior et une suite familiale – nuitée suite familiale 285/434 €). Chambre double de 137 € à 269 € ; suite de 219 € à 389 €. Petit déjeuner : 24 € (12 € pour les moins de 10 ans). Lit supplémentaire : 32 €. Parking. Animaux acceptés (de 15 € à 25 € – non autorisés restaurants et salle petit déjeuner). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (la Table menus 58/77 € – Winstub carte 20 €/environ). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

L'hôtel du Parc respire le bonheur et le calme : son niveau de prestations et de services est impressionnant. Soixante-deux chambres et suites, confortables, accueillantes, à la décoration soignée, de vingt à soixante mètres carrés sont proposées. L'Asiane Spa est sans conteste l'un des formidables atouts de cet hôtel, on y entre en passant d'imposantes portes en provenance du Rajasthan ; et l'on découvre cinq cent mètres carrés dédiés à la détente avec trois salons de massage, une piscine avec cascades, remous et jets massants, un sauna finlandais, un hammam, des bains bouillonnants, ainsi qu'un studio de fitness. Dehors, aux beaux jours, le somptueux parc, la piscine et la grande terrasse vous combleront de bonheur. Le Waydelichs' bar, le fumoir *lounge*, les restaurants, dont la Stub (cuisine alsacienne, (fermé les dimanches et lundis) et le restaurant gastronomique, (fermé les lundis), permettent de déguster de délicieux mets selon vos envies et votre budget. Brunch dominical incontournable si vous passez ici avec un buffet immense. Une adresse parfaite avec de surcroît un personnel aimable, souriant, et attentifs à vos moindres besoins.

Emplettes

■ **BOUTIQUE LABONAL**
104, rue du Général-Gouraud
✆ 03 88 95 67 70
www.labonal.fr
contact@labonal.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30.

« Made in France » c'est tendance mais Labonal va plus loin avec du 100 % Alsace ! L'entreprise de Dambach-la-Ville fut créée en 1924. Ici on chouchoute vos pieds quelles que soient leurs tailles ou leurs formes avec des matières soigneusement sélectionnées (fils d'Écosse, laines et soies, angoras, cotons…). Couleurs et motifs sont également très variés pour permettre à chacun de trouver son bonheur, des plus classiques aux plus extravagants (dont certains aux motifs typiques de la région peuvent être rapportés à vos amis comme souvenirs) ! Mi-chaussettes élégantes, mi-bas, socquettes, collants colorés, fantaisie ou classiques, layettes… Mais le plus incroyable, ce sont les chaussettes qui sortent de l'ordinaire : les chaussettes anti moustiques, les chaussettes pour arbres qui éloignent les nuisibles ou encore les chaussettes massantes ! Les nouveautés de cette année proposent un look casual et non conventionnel, inspiré des nomades, des bohémiens et des artistes.



© PACKSHOT / ADOBE STOCK

Façades typiques à Obernai.

■ **DISTILLERIE LEHMANN**
Chemin des Peupliers ✆ 03 88 50 41 29
www.distillerielehmann.com
distillerie.lehmann@orange.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 16h. Fermé les dimanches et jours fériés. Les visites se font uniquement en groupe à partir de 15 personnes et sur rendez-vous. Dégustation simple à 5 euros par personne, ou à 6,50 euros avec kougelhopf.
La Maison Lehmann perpétue la tradition de l'art de la distillation depuis cinq générations. Célèbre pour ses eaux-de-vie qui subliment le goût du fruit, elle l'est aussi pour son whisky « made in Alsace », le Elass Whisky. Elle a été labellisée Entreprise du patrimoine vivant.

◗ **Histoire.** Cette distillerie est la propriété de la famille Lehmann depuis 1850. Cinq générations se sont succédé. Le dirigeant actuel, Yves Lehmann, a repris l'entreprise paternelle jusque-là implantée à Bischoffsheim, en 1982. Produisant une gamme d'eaux-de-vie étendue, celui-ci décide de s'attaquer en 2000 à la distillation d'un breuvage associé à l'Ecosse : le whisky – Single Malt. Ce breuvage ambré s'obtient par double distillation d'un pur malt d'orge vieilli en fût de Sauternes durant huit années. D'une longueur en bouche remarquable, il dégage des senteurs fruitées légèrement vanillées et boisées. L'obtention d'une eau-de-vie demande elle aussi quelques étapes essentielles et rigoureuses. Tout d'abord, les fruits sont sélectionnés avec soin avant de fermenter (pour les fruits à noyau) ou de macérer (pour les baies) dans des fûts ou des cuves. La distillation se fait ensuite traditionnellement en « double passe », c'est-à-dire avec deux chauffes successives, dans des alambics en cuivre à feu nu ou en bain-marie. Puis pendant plusieurs années (au minimum 3 ans), les eaux-de-vie, encore à haut degré, évoluent et se bonifient dans des cuves, des bonbonnes, ou des fûts selon le type de produit recherché.

◗ **Les produits.** Eaux-de-vie de fruits : framboise sauvage, poire Williams, kirsch d'Alsace, mirabelle, quetsch, vieille prune. Eaux-de-vie de baies : mûre, fraise, coing, églantine, alisier, baie de houx, myrtille des bois, céleri… Eaux-de-vie de marc : marcs de muscat, de pinot noir, d'Alsace Gewurztraminer et de Klevener de Heiligenstein. La Distillerie Lehmann produit également des liqueurs, des chocolats à l'eau-de-vie et des fruits à l'eau-de-vie.

■ **THIERRY SCHWARTZ : LA BOULANGERIE**
7, rue du Marché ✆ 03 88 95 54 80
Ouvert 7 jours/7 de 7h à 16h30. Terrasse. Service traiteur. Certification Bio Ecocert. Petit-déjeuner : 4,90 € et 9,50 €. Formule Sandwich : 9,50 €. Formule Salade : 10,90 €.
Bourré de talent, Thierry Schwartz est un amateur de bonnes choses, convaincu que la qualité est intimement liée à l'origine bio des produits du terroir ! Cela se vérifie autant dans ses plats délicieux servis dans son fameux restaurant (ex-Bistrot des Saveurs) estampillé une étoile au Guide Michelin 2018, que dans ses multiples pains et spécialités déclinées dans sa Boulangerie. Ici, tout est certifié bio Ecocert : viennoiseries et bretzels pur beurre, Knack'Zel (version alsacienne du hot-dog), pains spéciaux, bredalas, madeleines, cakes, kougelhopfs, tartes aux fruits de saison, sandwichs et salades variées, sans oublier un bon choix de produits d'épicerie fine… Le tout est à emporter ou peut se déguster sur place sur une petite terrasse abritée. Notez aussi que Thierry Schwartz propose un service traiteur de haut vol : foie gras d'oie d'Alsace Maréchal des Contades, saumon fumé maison, pains surprises, quiches et autres Mini Bretwich qui font merveille à l'apéritif !

Dans les environs

Boersch

Ce village a connu une histoire agitée. Désigné à l'époque médiévale sous le nom de « Bersa », il était la propriété de l'abbaye de Saint-Léonard, en 1109. En 1340, des remparts sont construits suite à l'obtention du statut de ville. La guerre de Trente Ans ravage le village, qui connaissait une période de prospérité. Au XIXe siècle, Boersch rayonna grâce à la manufacture d'armes de Klingenthal, avant de devenir, au début du XXe siècle, un centre culturel de premier ordre avec la collégiale de Saint-Léonard, au pied du mont Sainte-Odile. Aujourd'hui encore, il abrite la Marqueterie d'Art Spindler. Ce charmant petit village conserve de ce passé des demeures du XVIe siècle, un superbe puits Renaissance, ainsi que trois belles portes dont l'une mène au chemin de ronde, point de départ d'une balade dans le vignoble.

■ **LE SCHTAMPFEL**
1, rue du Rempart ✆ 09 82 20 06 26
leschtampfel.fr – schtampfel@hotmail.com
Maître Restaurateur. Ouvert le lundi de 12h à 13h45 ; du mercredi au vendredi et le dimanche de 12h à 13h45 et de 19h15 à 21h30 ; le samedi de 19h15 à 21h30. Réservation recommandée. Menu enfant : 8,30 €. Suggestion du jour : 11,50 € (entré + plat). Terrasse. Soirées accords mets et vins (sur réservation uniquement).
Cindy et Hervé Fuchs on fait de ce lieu un endroit sympathique à l'ambiance familiale, petit et douillet. L'établissement est labellisé maître restaurateur depuis décembre 2016 et vous trouverez par exemple à la carte burger au foie gras de canard poêlé, quenelles de brochet sauce crustacés, ravioles aux écrevisses et poireaux à la crème et à l'espuma d'ail, côte de veau et son crumble au seigle et au jus corsé, baba au rhum et kumquat confit, sablé poire et fève de tonka… Le chef Hervé revisite également avec brio les recettes régionales que les vins très bien choisis accompagnent à merveille.

Klingenthal

Klingenthal (qui signifie vallée des Lames) est un charmant hameau à côté d'Ottrott, où il fait bon séjourner ou simplement flâner. Il est réputé auprès des collectionneurs pour son ancienne Manufacture royale d'armes blanches. Créée au XVIIIe siècle, elle a cessé son activité depuis un bail (1962), mais une équipe de passionnés la fait visiter de mars à décembre. Non loin en allant vers Ottrott, un petit tour par les carrières de Saint-Nabor offre de belles balades. D'autres promenades conduisent aux émouvantes ruines de Niedermunster, l'abbaye fondée par sainte Odile pour accueillir les pèlerins trop affaiblis pour monter à la Hohenburg, c'est-à-dire au Mont Sainte-Odile.

Tout savoir sur la choucroute !

■ **LA MAISON DE LA CHOUCROUTE – LE PIC**
503A, rue Hoeffen
MEISTRATZHEIM ✆ 03 88 69 42 97
www.lamaisondelachoucroute.fr
Suivre le fléchage dans le village.
L'entreprise organise des visites guidées (uniquement sur réservation au numéro de téléphone indiqué) de ses ateliers. Gratuit jusqu'à 14 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 14 à 18 ans) : 3 €.
Parfait pour préserver sa santé, diététique en dépit de ce que l'on peut parfois en dire grâce à sa grande teneur en fibres (si l'on ajoute pas trop de sauce évidemment), la choucroute est également un formidable concentré de vitamines C. Nutritionnistes et diététiciens louent en plus ses « bactéries amies » revigorant les faibles systèmes digestifs. La visite de l'entreprise vous permettra de tout connaître de la fabrication de ce mets si bon pour la santé comme pour les papilles… Des kougelhopfs vous sont servis dès votre arrivée, puis vous partirez pour la visite guidée qui vous apprendra tout ce qu'il y a à savoir depuis la graine de chou jusqu'à la dégustation en passant par la pousse, la récolte, la transformation, le conditionnement… Vous pourrez regarder en complément un film de dix minutes, puis, et c'est le moment généralement le plus attendu, vous pourrez déguster une choucroute crue, une cuisinée et une confite. Bien évidemment vous pourrez profiter de la boutique pour en rapporter dans vos bagages, accompagnée d'autres produits du terroir local.

■ **MAISON DE LA MANUFACTURE D'ARMES BLANCHES** ★
2, rue de l'École ✆ 03 88 95 95 28
www.klingenthal.fr
Fermé du 1er janvier au 1er mars. Mars à mai et octobre à décembre : ouvert du mercredi au dimanche et jours fériés de 14h à 18h ; de juin à septembre, ouverture du mercredi au samedi de 14h à 18h et les dimanches et jours fériés 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 5 €. Enfant : 3 €. Groupe : 4 €. Famille : 11 €. Tarif réduit : 4 €. Visite guidée.
Klingenthal, dans la vallée de l'Ehn, doit son existence à la création d'une manufacture royale d'armes blanches en 1730 par Louis XV. Jusqu'en 1736, elle dispose du statut militaire et dépend de l'État. Mais en 1838, elle est privatisée et passe dans le giron de la famille Coulaux. Le village, qui regroupe essentiellement d'anciennes constructions de la manufacture, dispose d'un musée de petite taille mais très sympathique et familial, instructif et bien présenté, sur ce thème. Les collections très bien mises en valeur permettent d'observer des reconstitutions d'ateliers ainsi qu'un nombre important de magnifiques armes anciennes. Savoirs-faire d'antan et techniques de production sont évoquées depuis la création jusqu'à la fermeture de la dernière forge en 1962. Les visites guidées sont très bien menées et fort enrichissantes.

■ **RESTAURANT À L'ÉTOILE ET L'ETAPE 9**
7, place de l'Étoile ✆ 03 88 95 82 90
www.restaurantaletoile.fr
Maître Restaurateur. Pour déjeuner : du mardi au dimanche et pour dîner le vendredi et le samedi. Menus de 28 € à 42 €. Formule du midi : 19,80 €.
On pourra ici déguster des plats créatifs et novateurs dans un cadre chaleureux et accueillant. Frédéric Lehn, le chef, puise son inspiration dans ce qu'a à offrir la nature au moment où il concocte ses plats. Ne vous en tenez pas à la banale façade, derrière, c'est un ravissement : une petite rivière coule sous la bâtisse et on y observe des truites nager grâce à un sol en verre dans la salle. Ces truites, fraichement sorties du vivier sont admirablement cuisinées au bleu ou aux amandes. On trouve aussi sur la carte entre autres : foie gras de canard et son chutney de saison, carpaccio de noix de saint jacques et sa marinade au miel et citron, os à moelle doré au four et son pain grillé à l'huile d'olive, ris de veau ou rognons aux champignons et ses spaetzles « maison », filet de canette grillé, pièces de bœuf, frito misto de calamars frais en été… Tarte aux fruits, baba au rhum ou assiettes gourmandes du pâtissier rivalisent au dessert. De charmantes chambres d'hôtes, confortables et à la décoration soignée, permettent de prolonger le séjour, tout en profitant du SPA flambant neuf lui aussi.

Krautergersheim

■ **LE CHOU'HEIM**
2, rue Clemenceau ✆ 03 88 99 08 20
www.lechouheim.fr – contact@lechouheim.fr
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 12h à 14h et de 18h30 à 22h. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 8,80 € (2 plats : 10,50 €, 3 plats : 13 €). Vin au verre. Tartes flambées à partir de 8,20 €.
Pascale Vogler est aux fourneaux de ce superbe établissement niché au cœur d'une ancienne ferme dîmière bien retapée. Chaque jour de la semaine, on peut y déguster les plats typiquement alsaciens : choucroute royale bien sûr, mais aussi choucroute aux trois poissons ou en croustillant au cumin sur mêlée de salades, voire choucroutes aux algues. Vous trouverez aussi par exemple foie gras de canard marbré, gelée au gewurztraminer et brioche toastée, escargots à l'alsacienne, salades paysannes, hamburger alsacien au munster, bouchées à la reine, têtes de veau, lewerknepfle façon mamama (grand-mère en alsacien), waedele, papillote de sandre à la julienne de légumes, onglets, faux filets, cordons bleus, rognons… Pour le dessert, tartes maison, glaces et profiteroles sont de la partie. Les tartes flambées, cuites au feu de bois à l'auberge, sont délicieuses et se déclinent en plusieurs variations sucrées ou salées. Consultez le site pour bénéficier des offres du moment.

© LEONID ANDRONOV / ADOBE STOCK



Mont Sainte-Odile.

Ottrott

LES CHÂTEAUX DE BIRKENFELS ET DU LANDSBERG

Au milieu de la forêt d'Obernai, sur la commune d'Ottrott, le château du Birkenfels se dresse à 675 mètres d'altitude. Érigé en 1260 par un vassal de l'évêque de Strasbourg, afin de protéger l'ancienne route romaine reliant le mont Sainte-Odile au Champ du Feu et la Haute Vallée de la Bruche. Probablement que les bâtisseurs de la cathédrale de Strasbourg sont passés par là : on retrouve la finesse et les qualités de leur façon de faire. Le château compte un immense corps de logis sur trois niveaux encerclé par un donjon en forme de pentagone fait de pierres à bossage. À l'intérieur du logis, les cheminées et les latrines demeurent. Le château du Landsberg, bâti lui vers 1190 pour défendre les terres et les abbayes du mont Sainte-Odile, de Niedermunster, de Truttenhausen et d'Andlau, regarde Heiligenstein du haut de ses 590 mètres d'altitude. Classé Monument Historique en 1965, on y observe toujours les incroyables fenêtres romanes du logis seigneurial, la porte d'entrée en arc brisé et l'immense donjon carré du château premier. Le mur d'enceinte et ses deux tours de flanquement prouvent que l'édifice fut adapté par la suite à l'artillerie défensive.

LES CHÂTEAUX D'OTTROTT

Sur leur petit sommet en éperon à 485 mètres d'altitude, les ruines de deux châteaux forts des XII[e] et XIII[e] siècles portent aujourd'hui encore leur regard bienveillant et protecteur sur le village. On les trouve souvent sous la dénomination de « châteaux d'Ottrott », mais le plus grand est en réalité le Rathsamhausen et le second le Lutzelbourg. Le donjon-palais de Ratsamhausen rappelle aux historiens beaucoup celui d'Adrano en Sicile, certainement est-ce là la trace de l'alliance des chevaliers alsaciens avec le royaume de Sicile à la fin du XII[e] siècle qui se sont inspirés à leur retour des nouvelles formes et techniques de construction qu'ils ont pu y observer pour la construction de leurs propres monuments. Pour y accéder, suivez la route mont Sainte-Odile, en sortant de Klingenthal, bifurquez vers Eichwaeldel puis suivez le chemin forestier jusqu'aux châteaux.

LE MONT SAINTE-ODILE

✆ 03 88 95 80 53
www.mont-sainte-odile.com
À 10 km au sud d'Ottrott.
Ouvert tous les jours. Gratuit. Visite guidée (sur réservation). Restauration (menus 19,95/40 € – self service salle des pélerins). Boutique. Hébergement : chambres doubles 92 €/nuitée.

Pauvre Odile, née fille et aveugle, dont son père se serait bien passé ! Le baptême lui permit de retrouver la vision et elle put ainsi retrouver ses parents dans leur château de la Hohenburg, où elle décida de fonder un monastère avant de décéder en l'an 720. Haut lieu de pèlerinages, les curieux viennent aussi apprécier le panorama à plus de 763 mètres d'altitude sur la Plaine d'Alsace lorsque le temps est dégagé. Le monastère changea de nombreuses fois et l'église conventuelle de type halle, construite en 1692 renferme entre autres œuvres remarquables de magnifiques confessionnaux ainsi qu'un chemin de croix en marqueterie réalisé par Charles Spindler. La chapelles des Anges et celle des Larmes, construites au XII[e] siècle, sont à ne pas manquer. La bibliothèque renferme elle aussi des trésors comme les incunables du XV[e] siècle. Depuis le Mont, rendez-vous à la fontaine de Sainte-Odile, aux ruines de l'abbaye de Niedermunster construite sur l'impulsion de Sainte Odile pour les pèlerins ne pouvant pas y monter ou au mur païen.

MUR PAÏEN

www.mur-paien.fr

Énigmatique, ce mur, au mode de construction étrange, où les spécialistes n'ont su reconnaître ni les techniques gauloises, ni celles des Romains est fait d'énormes blocs et mal équarris, joints par des tenons terminés en queue d'aronde, et sans trace de mortier. 5 heures sont nécessaires à pied pour suivre les 10 kilomètres de l'édifice, sur plus d'une centaine d'hectares autour du Mont Sainte-Odile, qui mesure en certains points 3 ou 4 mètres de hauteur. Des traces prouvent qu'il a été construit en plusieurs fois avec les matériaux issus des carrières proches. Classé Monument Historique en 1840, c'est un des plus importants monuments mégalithiques d'Europe. En longeant le mur païen, vous vous retrouverez sur le sentier des Merveilles qui permet de rencontrer dolmens et de vestiges de châteaux médiévaux, tels que le Dreistein ou le Hagelschloss. Aujourd'hui encore, aucun scientifique n'a su dater exactement son origine, ni définir sa fonction originelle. Pour certains, sa fondation remonterait au II[e] siècle avant notre ère, pour d'autres, elle serait beaucoup plus précoce ou bien plus récente. Et vous, percerez-vous son secret ?

■ **LE CLOS DES DÉLICES – LE CHATELAIN**
17, route de Klingenthal ✆ 03 88 95 81 00
www.leclosdesdelices.com
contact@leclosdesdelices.com
Le restaurant est ouvert tous les soirs pour le dîner de 18h45 à 21h. et il est ouvert vendredi, samedi et dimanche midi et soir. Menus de 39 € à 85 €. Menu enfant : 17,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
Le Châtelain, le restaurant du Clos des Délices, vous reçoit dans son écrin de verdure de six hectares. La bâtisse de style Napoléon III, qui fut par la suite un couvent de bénédictines est des plus atypiques. Vous y trouverez d'excellents plats, imaginés et concoctés par le chef Mathieu Klein. La région, mais aussi la France et parfois d'autres pays l'inspirent pour des mets frais, créatifs et variés qui suivent les disponibilités en produits du moment hautement qualitatifs et recherchés que l'on trouve peu en Alsace. Autant de délicieux mets à goûter accompagnés d'un large choix de vins, et de desserts s'il reste de l'appétit. Les 21 chambres de l'hôtel sont grandioses, elles bénéficient bien évidemment du plus grand confort et le spa, avec piscine et sauna, propose de se détendre en toute sérénité.

■ **HOSTELLERIE DES CHÂTEAUX – RÉSIDENCE DES CHÂTEAUX**
11, rue des Châteaux
✆ 03 88 48 14 14
www.hostellerie-chateaux.fr
info@leschateaux.fr
*Logis. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 49 € à 95 €. Carte : 80 € environ. Menu enfant : 18 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 18 € (au Comptoir des Châteaux du lundi au samedi). Vin au verre. 67 chambres et suites à l'Hostellerie des Châteaux**** à partir de 179 € – A partir de 119 € à la Résidence des Châteaux***. Terrasse. Banquets, réceptions.*
Un hôtel magnifique dans un bourg typique alsacien, des chambres raffinées et confortables, des plats travaillés et délicieux réalisés par le chef Ernest Schaetzel dont le talent fut déjà récompensé tellement de fois, servis avec des vins des plus délicats, et en prime, une zone SPA de 1 000 mètres carrés, avec sauna, hammam, laconium, espace de relaxation, où l'on peut profiter sur réservations d'une grande variété de soins du corps ou du visage ! Difficile de jeter un œil au menu, ensuite on voudrait tout : bouillon de volaille parfumé au gingembre, tartine de cèpes, mousseline de brochet, aiguillettes de filet de bœuf au jus de truffe, canette rôtie aux épices douces, et œufs à la neige surprise ou parfait glacé au marc de gewurztraminer, servis dans l'incroyable salle gastronomique. Pour se restaurer le midi, le Comptoir du Château, à la décoration contemporaine et épurée est idéal. A 100 mètres à peine de l'Hostellerie des Châteaux, la Résidence dispose de chambres modernes tout confort offrant les mêmes services. Voici donc une très belle adresse, qui rassemble les bonheurs de tous les sens, à ne pas manquer pour passer un agréable moment.

■ **ROUGE D'OTTROTT**
2, route de Barr ✆ 03 88 95 91 77
www.restaurant-ottrott.fr
aurougedottrott67@hotmail.fr
Ouvert du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le dimanche de 12h à 14h et de 18h à 21h. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Tarte flambée le soir à partir de 7,40 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (capacité d'accueil de 200 personnes). Chaises bébé. Terrasse. Animaux acceptés.
Voilà une typique winstub, chaleureuse et accueillante. La grande terrasse partiellement couverte et chauffée en hiver permet de profiter d'un repas extérieur en toutes saisons. Mais les deux salles sont elles aussi des plus agréables. Du côté des spécialités : ravioles à l'alsacienne, tête de veau vinaigrette, jarret garni braisé et cotis braisé garni. Vous retrouverez également de nombreuses salades et tous les incontournables de la région ainsi qu'une délicieuse terrine de sanglier en entrée. Le soir, les tartes flambées se diversifient dans le salé et sont aussi proposées en version sucrée. Des suggestions très souvent renouvelées sont présentées sur ardoise. La carte des vins est très variée et l'on pourra y faire de belles trouvailles. Enfin, l'ensemble est merveilleusement présenté et mis en valeur par la gentillesse et l'amabilité du personnel qui sera aux petits soins pour vous faire passer une excellent moment de gourmandise.

■ **HÔTEL-RESTAURANT DU MONT SAINTE-ODILE**
Mont Sainte-Odile
✆ 03 88 95 80 53
www.mont-sainte-odile.com
info@mont-sainte-odile.fr
Ouvert toute l'année. 111 chambres. Chambre simple à partir de 70 € ; chambre double à partir de 75 € ; chambre triple à partir de 95 €. Pension complète : 115 €. Demi-pension : 95 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Parking ouvert. Lit parapluie pour enfant jusqu'à 3 ans : gratuit dans la chambre des parents. Petit déjeuner enfants : 6 €. Label Tourisme & Handicap. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet. Restauration.
Le Mont-Sainte-Odile, c'est avant tout une invitation à la méditation, sur soi, sur les autres et sur la vie en général ; mais c'est également un lieu convivial et chaleureux, un monument du patrimoine alsacien et une étape touristique incontournable. Niché à 763 m d'altitude, l'hôtel est vaste : , de 100 chambres, trois salles à manger et un self-service proposant un menu du marcheur. L'hôtel fait la part belle aux professionnels, en mettant à leur disposition six salles de séminaires entièrement équipées d'installations de conférences complètes pour la tenue de réunions, congrès ou séances de formation… Les chambres, rénovées dans de beaux matériaux, ont su mélanger modernité et d'authenticité. Côté restaurant, on y apprécie une cuisine généreuse qui met à l'honneur la gastronomie alsacienne. Selon la salle, la vue panoramique sur la plaine d'Alsace est splendide. À visiter sur place ; le tombeau de Sainte-Odile, les chapelles des Larmes, des Anges et de la Croix, la cour du cloître, les chemins de Croix, la terrasse panoramique et la source miraculeuse.

■ **L'AMI FRITZ*****
8, rue des Châteaux
✆ **03 88 95 80 81**
www.amifritz.com
ami-fritz@wanadoo.fr

Logis (3 cheminées). 22 chambres (dont 2 suites et un appartement). Chambre double de 101 € à 140 € ; studio / appartement 199 € ; suite de 151 € à 167 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 16 € (7 € pour les enfants). Lit supplémentaire : 20 €. Garage : 10 €. Accès à l'espace bien-être de La Maison de Sophie : 10 €. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 31 € à 70 €). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Piscine à l'annexe Aux chants des oiseaux.

L'Ami Fritz, aux pieds du mont Sainte-Odile, dans une très belle demeure construite en 1895, est un hôtel où l'on se sent bien ! Un caveau en pierre avec une grande cheminée ouverte, ainsi qu'une Stube alsacienne, ont été aménagés dans la maison vigneronne accolée. En 1996, naissent les 22 chambres classées 3 étoiles suivies en 2004, par d'autres à la résidence Aux Chants des Oiseaux, en 2006 par une piscine chauffée et un jardin et en 2011 par La Maison de Sophie, située au fond du jardin, qui offre 2 chambres Deluxe, 1 chambre familiale, 1 appartement ainsi qu'un sauna, hammam, bain à bulles et salle de fitness. Un buffet varié et copieux permet de petit-déjeuner et à la belle saison on profite bien volontiers de la magnifique terrasse. Le restaurant L'Ami Fritz, sous la houlette du chef Patrick Fritz, permet de goûter à de nombreux mets de la région : quenelles de brochet, choucroutes royale ou de poissons, carrés d'agneaux en croûte de citron confit et romarin entre autres. La carte des vins est bien fournie et permet bien sûr de goûter le fameux rouge d'Ottrott.

■ **DOMAINE FRITZ-SCHMITT**
1, rue des Châteaux
✆ **03 88 95 98 06**
www.fritzschmitt.com
fritzschmitt@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 18h.

Le très célèbre vin « Rouge d'Ottrott » trouverait ses origines en l'année 1109, lorsque les moines bénédictins de Saint-Léonard, fraîchement arrivés de Bourgogne, plantèrent les plants de vignes apportés dans des barriques de bois avec du terreau de leur région natale. Ils aménagèrent alors le sud de la colline Steinberg en paliers, et firent pousser amoureusement ces plants afin de commencer à produire quelques années plus tard le fameux vin couleur sang. Le domaine Fritz-Schmitt s'ancre dans cette tradition, mais produit aussi des vins issus d'une multitude d'autres cépages typiques de l'Alsace : sylvaner, pinot blanc, riesling et gewurztraminer. La visite guidée du domaine prendra environ une heure et se poursuivra par une dégustation-découverte de leurs productions. Dans la boutique, vous pourrez acheter de quoi vous faire plaisir ou offrir, selon vos goûts et votre budget. Il y a du choix, d'autant plus que vous pourrez aussi trouver de nombreux autres produits du terroir. Le gîte possède son propre jardin, et offre une vue imprenable sur le mont Sainte-Odile et le massif sous-vosgiens.

Wittenheim

■ **COCCI'SAVEURS**
43, route de Koggenheim
✆ **3 88 57 37 35**
www.coccisaveurs.fr
coccisaveurs@orange.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 14h ; le samedi de 8h30 à 14h et de 17h à 19h. Plat du jour : 11,90 € (entrée+plat).

Régine Adam, Cédric Rehm, Kevin Goetz se sont lancés dans une aventure originale, créer un restaurant qui sert des produits issus du respect de l'agriculture et des conditions animales. Kevin est cuisinier et s'est pris de passion pour l'agriculture, Cédric a appris le métier de cuisinier auprès de grands noms tels que Alexis Albrecht et Sébastien Buecher et Régine excelle au service et à la sommellerie. Les produits cuisinés sont fermiers, locaux ou simplement bio.

◗ **Le plus :** Cocci'saveurs fait aussi des produits cuisinés à emporter, de l'épicerie et dépôt de pains.

LA ROUTE DES VINS DE BARR À ORSCHWILLER

Placé depuis fort longtemps sous la protection des ses nombreux châteaux médiévaux, dont le Landsberg et le Frankenbourg, cet admirable secteur viticole s'étend le long des contreforts du massif vosgien. Prenez le temps de vous arrêter pour rencontrer les vignerons et déguster leurs vins. Promenez-vous sur les sentiers viticoles, de belles balades en perspective, à pied ou à vélo. Vous pouvez télécharger gratuitement une visite guidée sur votre lecteur MP3 ou votre smartphone via le site Internet : www.gastronomie.vins.tourisme-alsace.com. Profitez des forteresses de cette belle région, dont il ne reste souvent que des vestiges. Le Haut-Kœnigsbourg, ultime étape de votre périple entre Barr et Orschwiller, vous apparaîtra majestueux, en parfait état, il évoque la splendeur des châteaux d'antan. Les amateurs de légendes et d'architecture religieuse doivent inscrire sur leur itinéraire l'abbaye d'Andlau et le Centre d'interprétation du patrimoine qui s'est ouvert ; ce charmant village compte en outre trois fameux Grands Crus viticoles. Poussez ensuite jusqu'à la cité médiévale des métiers du vin, Dambach-La-Ville, de là vous atteindrez Kintzheim, sa Volerie des Aigles et la Montage des Singes, pour une virée en famille.

BARR ★

Importante cité viticole du Bas-Rhin, Barr, ville d'histoire, passa de chef-lieu de seigneurie à chef-lieu de canton à la Révolution, avant de connaître un essor spectaculaire au XIX[e] siècle, grâce à l'industrie du cuir et du textile. Elle conserve encore une tannerie en activité, qui fournit des cuirs pour de grandes marques internationales (pas de magasin d'usine, ni même de visite). Très dynamique, la ville accueille depuis 1906 la plus ancienne foire aux vins d'Alsace toujours à la mi-juillet et une grande fête des vendanges début octobre. En période estivale les jeudis musicaux à l'église protestante sont très fréquentés. Des visites guidées de la ville sont proposées en mai, juin, septembre et octobre. Un joli marché se tient toute l'année en zone piétonne avec des producteurs locaux, des artisans et du textile. Un sentier géologique débute sur la place de l'Hôtel-de-Ville et mène sur les pentes du Mont Sainte-Odile. Il permet d'en savoir plus sur l'histoire géologique tourmentée de l'Alsace. Sur une quinzaine de kilomètres (dénivelé positif de 600 mètres), l'itinéraire passe par de magnifiques sites touristiques, comme l'abbaye de Truttenhausen, le mur païen ou le château du Landsberg. Vous trouverez en vente à l'office de tourisme les cartes IGN et les topos guides où sont détaillées les randonnées.

Points d'intérêt

■ **L'HÔTEL DE VILLE**
Place de l'Hôtel-de-Ville
✆ 03 88 08 66 66
info.tourisme@pays-de-barr.com
Adulte : 2 € (visite guidée). Visites guidées les vendredis à 10h30 en juin, septembre et octobre. Départ office de tourisme. Réserver 48 heures auparavant par téléphone.
Inscrit aux Monuments Historiques en 1931, ce bâtiment qui fut autrefois un château fort, dont la trace de la construction remonte à 1305, fut incendié par les Lorrains en 1592 puis rebâti en 1640 par la Ville de Strasbourg, afin qu'elle y installe son bailli. Volutes sur le fronton et statues allégoriques symbolisant la Justice, la Tempérance et la Paix comptent parmi les somptueuses décorations visibles depuis l'extérieur. Les arcades du rez-de-chaussée furent ajoutées en 1833. Une fois la nuit tombée, tous ces magnifiques attributs sont mis en valeur admirablement par des éclairages maîtrisés. Passez le porche, pénétrez dans la cour intérieure, et vous trouverez un immense escalier à double volée qui vous mènera au palier Renaissance.

Vignobles et découvertes – Destination cœur d'Alsace

À mi-chemin entre Strasbourg et Colmar, la Route des Vins d'Alsace entre le mont Sainte-Odile et le Château du Haut-Koenigsbourg englobe une quarantaine de communes de Rosheim à Châtenois-Scherwiller en passant par Obernai et Barr. Cette destination complète permet de faciliter l'organisation de votre séjour en vous proposant de découvrir non seulement des domaines et leurs caves, mais aussi le patrimoine architectural et culturel de la région. Hébergements de qualité, restaurants typiques et manifestations sont également inclues dans la « Destination Cœur d'Alsace » dont vous trouverez tous les détails dans les offices de Tourisme de Rosheim, Obernai, Barr-Bernstein et Châtenois-Scherwiller. Une vingtaine de caves adhèrent à cette initiative ainsi qu'une trentaine de sites à visiter, tels le château du Haut-Koenigsbourg ou le Palais du Pain d'Épices, et une trentaine d'hébergements et de restaurants.

MUSÉE DE LA FOLIE-MARCO
30, rue du Docteur-Sultzer
✆ 03 88 08 94 72
www.musee-foliemarco.com
museedelafoliemarco@barr.fr
La Folie-Marco, immense et magnifique maison semi-bourgeoise, est aujourd'hui un musée grâce à un legs fait en 1960 à la ville de Barr. On pourra ici découvrir la vie traditionnelle alsacienne d'antan : architecture et objets du quotidien ainsi que tranches de vie. Bâtie entre 1760 et 1763 par le bailli de la seigneurie de Barr, Louis-Félix Marco, ce sont les villageois qui lui donnèrent son surnom la trouvant beaucoup trop démesurée et la dénomination est restée. Vous trouverez à l'intérieur meubles bourgeois allant de la Renaissance à l'Empire, faïences et porcelaines, superbes étains… Le parc de cet établissement, construit sur des terrasses successives, est des plus agréables et vaut largement le détour. En face vous pourrez observer le clos de la Folie-Marco, plantation viticole gérée par le domaine Hering en contrebas au numéro 6 de la rue. Pensez à consulter le site, vous y trouverez la liste des animations pour l'année en cours.

Le couvert

CAVEAU RESTAURANT FOLIE MARCO
30, rue du Docteur-Sultzer
✆ 03 88 08 22 71
www.lafoliemarco.com
foliemarco@sfr.fr
Fermé entre Noël et Nouvel An. Ouvert du dimanche au mardi, le jeudi et le vendredi de 11h45 à 13h45 et de 18h30 à 21h ; le samedi de 18h30 à 22h. Ouverture spéciale pour groupes. Menus de 25,50 € à 30 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 9 € (entrée/plat). Vin au verre. Menu dominical à découvrir sur place, en fonction du marché. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
La cave voûtée est tout simplement splendide et une attention toute particulière a été portée à la décoration, qui varie en fonction du calendrier. Murs de pierre, boiseries, chaises en bois contribuent au charme intense de ce restaurant. Les plats ont une forte tendance régionale : tartiflettes au munster et au miel, choucroute aux cinq garnitures, foie gras parfumé au Klevener… Les faux-filets, onglets, escalopes et autres cordons bleus de veau raviront les carnivores mais ceux qui aiment le poisson trouveront aussi leur bonheur. On a aussi pensé aux végétariens qui pourront trouver du choix et des plats de qualité eux aussi, et tout cela à prix très abordables. Le service est rapide et efficace, et l'on vous conseillera toujours bien sur vos choix de vins en fonction de vos plats. Au dessert, on remarque la crème brûlée au pain d'épices. Des tartes flambées sont servies en soirée sur place ou à emporter. Une bonne adresse pour se rassasier après avoir visité le musée et les jardins attenants !

CHARVET & CO
29, Grand-Rue
✆ 09 80 42 57 44
www.charvetandco.fr
charvetandco@gmail.com
Ouvert du jeudi au lundi de 11h30 à 14h et de 18h30 à 21h. Menus de 20 € à 45 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14 € (entrée – plat ou dessert, Menu entrée – plat – dessert 16 €).
Le restaurant Charvet & Co vous accueillera dans un cadre à la décoration moderne et cosy. Le Chef Benoît Charvet, Maître Cuisinier de France, dispose de savoir-faire exceptionnels et s'inspire un peu partout pour vous offrir des plats atypiques et tous plus délicieux les uns que les autres, modernes et inventifs. Deux menus changent toutes les deux semaines et permettent de varier les plaisirs tout en découvrant toujours plus. Par exemple : civet de cervidé, médaillons de cervidé pané à la noisette, risotto aux cèpes, filet de bar grillé sauce coco lemon, faux-filet bœuf d'Alsace grillé sauce choron et légumes, entrecôte de cervidé flambée au marc de muscat, tartare de cervidé à l'huile de noix… Dans cet établissement gastronomique, les desserts aussi valent le coup : tatin de poires au Séchouan, caramel et glace vanille autre autres. Attention, il y a peu de couverts, il est fortement conseillé de réserver.

L'ESSENTIEL
23, rue de la Kirneck
✆ 03 88 08 12 77
www.lessentiel-barr.com
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menu (3 plats) : 29,50 €. Menu Gourmand (4 plats) : 56 €. Menu Dégustation (6 plats) : 59 € (sans boissons), 79 € (accords mets et vins). Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi (du mardi au vendredi) : Menu Affaire à 18,50 € (entrée+plat+dessert), 16 € (entrée+plat), 15 € (plat+dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Parking gratuit.
Depuis 2015, Sébastien Hopgood fait le bonheur des gourmets en quête de sensations gastronomiques inédites ! Formé au Cheval Blanc (Lembach, au Vieux-Couvent (Rhinau), à la Table Gourmande (Fegersheim) et chez Jost-Meyer (Dorrlisheim), ce jeune chef plein d'allant a obtenu la distinction de Maître Restaurateur en septembre 2017. Il vous accueille en salle ou en terrasse dans un cadre chic et sobre aménagé au sein d'une jolie maison alsacienne située au calme au cœur de Barr. Véritable virtuose en cuisine, Sébastien vous régale de plats originaux composés à partir de ses coups de cœur du marché de saison : duo de foie gras en terrine et poêlé accompagné de rhubarbe et de fraises au vinaigre balsamique, gambas sautées au



saté servies avec un risotto crémeux et une émulsion de laitue et d'aneth, un filet de bœuf et son jus au Verpes de Bohême, ananas rôti avec sa gelée au rhum ambré et sa glace coco… Ajoutez à cela une carte des vins (une dizaine de références proposées au verre) qui fait la part belle aux producteurs locaux. Une belle adresse sur la route des Vins, sans conteste essentielle !

■ RESTAURANT LE LANDSBERG
12, rue Docteur-Sultzer
✆ 03 88 08 94 64
www.restaurant-le-landsberg.fr
Ouvert le lundi de 12h à 14h ; le mardi et le mercredi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le jeudi et le vendredi de 19h à 22h ; le samedi de 12h à 14h et de 19h à 23h ; le dimanche de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Plat du jour : 8,60 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Vente à emporter.
Ici la cuisine et l'accueil sont simples et sans chichis, et les traditions respectées : décorations, chaleur et amabilité des serveurs, plats aux portions très copieuses… Didier Thomann, chef très généreux, vous propose des spécialités alsaciennes, des suggestions à base de produits frais et de saison, et des soirées à thème, sur place ou à emporter : salade de viande de pot-au-feu servie avec des crudités et des pommes sautées, quenelles de foie de veau servies avec des pommes sautées et une salade verte, rognons de veau avec une sauce moutarde/cognac accompagnés de légumes, choucroute, jambonneaux et plats de poissons sur commande. Les desserts sont eux aussi excellents et faits maison et le tout s'accompagne des bons vins des producteurs du coin.

■ LA TABLE DU 5
11, place de l'Hôtel de Ville
✆ 03 69 47 81 09
www.5terres-hotel.fr
ha7f3@accor.com
Maître Restaurateur. 1 Toque au Gault&Millau 2018. Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Fermé le dimanche et le lundi. Réservation recommandée. Menus de 56 € à 78 €. Menu enfant : 12 €. Menu de la semaine (du mardi au vendredi) : 26 € (entrée + plat + dessert). Terrasse.
Avis de fraîcheur bistronomique sur la belle Route des Vins ! Formés auprès du ténor français des fourneaux Alain Ducasse, les deux jeunes chefs Axelle Gillig et Mathias Stelter orchestrent avec maestria des symphonies culinaires aux fourneaux du restaurant chic et choc du nouvel Hôtel & Spa Mgallery by Sofitel à Barr. Crème brûlée au foie gras et chutney d'abricot au romarin, œuf bio moelleux d'Alsace au jambon San Daniele, turbot rôti aux girolles fraîches en persillade, presa de porc ibérique et carottes fanes sur polenta au romarin, choco-framboise en ganache et son sablé accompagné d'un sorbet rafraîchissant : les plats proposés ravissent autant les mirettes que les papilles. Les tarifs pratiqués sont certes moins doux que les saveurs distillées par ces mets artistiquement mis en place, mais ces dites saveurs valent largement le détour… Surtout que, dès les beaux jours, on peut s'installer sur une belle terrasse qui offre une vue imprenable sur la place de l'Hôtel de Ville dont le bâtiment principal est inscrit aux Monuments Historiques.

■ VIANDE & PASSION
6, allée de l'Europe
✆ 03 88 74 94 66
www.viande-et-passion.fr
contact@viande-et-passion.fr
Réservation fortement conseillée le soir. Horaires de la Steak house : du lundi au mercredi de 12h à 14h, du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Boucherie et épicerie : du lundi au samedi de 8h30 à 18h30 (fermeture à 18h le samedi), dimanche et jours fériés de 8h30 à 12h30. Menu de la semaine (du lundi au vendredi midi) : 9,95 € (buffet d'entrées + plat du jour). Steak house : grand choix de viandes, cuisson et assaisonnement selon votre demande. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Parking gratuit.
Viande et Passion est un lieu unique et atypique à Barr. Les amoureux de la viande de qualité seront ici conquis ! Du côté boucherie, on s'attache à sélectionner les meilleures pièces et les meilleures origines et vous trouverez tout ce qu'il faut pour accommoder et accompagner cela à l'épicerie. Un petit doute ? Il suffit de vous attabler pour goûter sur place aux mets, dans la belle salle moderne et agréable ou en terrasse à la belle saison. Race, quantité, cuisson… on vous fait tout choisir et vous le prépare minute avec des ingrédients frais de bons petits plats dont des burgers allant jusqu'aux 600 grammes ! Un lieu original et convivial qui vaut le détour.

■ WINSTUB DU MANOIR
6, rue Saint-Marc
✆ 03 88 08 07 36
http://winstubdumanoir.monwebpro.com
winstubdumanoir@orange.fr
Ouvert le lundi de 12h à 13h30 ; le mardi, le jeudi, le vendredi et le dimanche de 12h à 13h30 et de 19h à 21h ; le samedi de 19h à 21h. Menu unique à 23 €. Menu enfant : 6,50 €. Plat du jour : 7,80 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (réceptions, séminaires). Vente à emporter. Traiteur, plats du jour, tartes flambées.
La winstub est tenue par un jeune couple alsacien, Laurent et Aline, qui met en avant les produits frais du terroir et la cuisine régionale. Laurent s'est formé au lycée hôtelier d'Illkirch. Aline sert en salle, toujours avec le sourire, dans un décor moderne sans enlever à sa convivialité. Si on garde quelques éléments typiquement alsaciens, comme les chaises, les murs blancs et les petits cœurs, les touches de lumière douces et chaleureuses en font un cadre où il fait bon vivre idéal pour se retrouver en amoureux. Croustillant de tête de veau, escargots, magrets frais, rognons de veau flambés au cognac, entrecôtes, plats régionaux… Il y en a pour tous les goûts et l'on a parfois du mal à choisir tant le tout est appétissant. En dessert, s'il reste un peu de place, on appréciera l'une des nombreuses coupes glacées ou une part de tarte, maison bien sûr ! Les enfants sont les bienvenus et, comme pour les petites faims, on leur propose des demi-tartes flambées, une très bonne idée.

Le gîte

5 TERRES HÔTEL & SPA MGALLERY BY SOFITEL****
11, place de l'Hôtel de Ville
✆ 03 88 08 28 44
www.5terres-hotel.fr

Ouvert toute l'année. Arrivée à partir de 15h ; départ avant 12h. 26 chambres + 1 suite. Chambre double à partir de 160 €. Petit déjeuner buffet : 24 €. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant. Terrasse. SPA du 5 Terres ouvert de 10h à 20h. Soins sur réservation.

Attention : hébergement d'exception ! Cet établissement est le seul en Alsace (avec la Cour du Corbeau à Strasbourg) à appartenir à la gamme de boutiques-hôtels du groupe ACCOR. Il est aménagé sur la place de l'Hôtel de Ville de Barr dans un édifice connu localement sous le nom de Bürgerstube, construit au XVI[e] siècle par le Maître Maçon David Keller. Situé pile poil face à la mairie, ce bâtiment a fait l'objet d'une restauration exemplaire destinée à mettre en valeur les éléments les plus anciens : poutres de sapin, colombages, colonnes en grès des Vosges, tuiles anciennes… Des éléments plus contemporains ont été adjoints pour magnifier la sobriété du bâti d'origine, notamment une superbe verrière qui couvre le lobby afin de répandre une belle lumière naturelle. Les 26 chambres et la Suite du 5 Terres distillent harmonieusement une atmosphère accueillante nourrie d'éléments historiques et contemporains : chêne clair, cuir, pierre, marbre et velours valorisent la nature des matières tout en alliant confort et design. Au sous-sol, une cave voûtée de 200 m² est dédiée au bien-être : elle abrite une piscine avec cascade, (alimentée par la Source des Oies), trois cabines de soins (ligne Gemology), une douche sensorielle, un hammam et un sauna. En bonus : un bar dédié à la dégustation de vins locaux certifiés bio, nature ou issus de la culture biodynamique, ainsi qu'un restaurant bistronomique moderne et convivial.

Emplettes

DOMAINE STOEFFLER VINCENT
1, rue des Lièvres
✆ 03 88 08 52 50
www.vins-stoeffler.com

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h. Fermé dimanche et jours fériés. Visites de cave sur demande, dégustations gratuites (participation demandée aux groupes). Vigneron Indépendant. Certifié Ecocert. Livraison possible. Boutique en ligne.

Implanté sur 16 ha entre Barr et Ribeauvillé, ce domaine familial est géré en biodynamie depuis 18 ans par Vincent Stoeffler qui a obtenu la certification Ecocert en 2000. Une démarche payante qui apporte des résultats d'une grande finesse et d'une régularité constante. Les vignes du domaine s'étendent à 80 % sur des coteaux. Certaines parcelles prennent leurs aises sur les terroirs des Grands Crus Kirchberg/Barr et Schoenenbourg/Riquewihr. Entretien du sol par labour et binage, ébourgeonnage, palissage, effeuillage partiel, récolte entièrement manuelle des raisins à parfaite maturité, pressurage doux, fermentation lente et naturellement spontanée (sans adjuvant de vinification), élevage des vins sur lies fines en foudres de chêne durant 6 à 10 mois : tel est le secret de l'excellence des 35 vins différents élaborés dans les caves de Vincent Stoeffel. Des nectars qui peuvent se bonifier en bouteille de 2 à 7 ans, et même jusqu'à 20 ans pour certains Grands Crus et Vendanges Tardives ! Quelques bonnes cuvées du moment : pinot noir Lieu-dit Saltzhof 2016, gewurztraminer Grand Cru Kirchberg de Barr 2015, muscat Uva Apiana 2016.

Dans les environs

Andlau

LES ATELIERS DE LA SEIGNEURIE
Place de la Mairie
✆ 03 88 08 65 24
www.lesateliersdelaseigneurie.eu
contact@lesateliersdelaseigneurie.eu
Autoroute A35 - sortie 13

Fermé le lundi. Fermé en janvier, le 1[er] mai, les 25, 26 et 31 décembre. En mars, octobre, novembre et décembre de 14h à 18h. Avril, mai, juin, septembre de 10h à 13h et de 14h à 18h. Juillet et août de 10h à 18h30. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 4,50 €. Groupe : 4,50 € (pour les demandeurs d'emploi, étudiants, enseignants, personnes handicapées et l'accompagnateur, bénificiaire du RSA, carte Cezam). Pass famille : 20 €. Pass annuel : 15 €. Dernier dimanche du mois : 3 €. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Visite guidée (2 €). Boutique. Animations. Ateliers scolaires, Expositions.

C'est un musée original et riche en découvertes. Il enseigne l'art, l'architecture, la sorcellerie, et la culture alsacienne au fil de l'histoire. Dans cet ancien hôtel des Sires d'Andlau, de style Renaissance, avec ses pignons à volutes, sa jolie porte sculptée et sa tourelle polygonale qui abrite un escalier à vis, et sur 3 étages, le patrimoine du territoire de Barr et de Bernstein est valorisé. Sur 700 m², l'exposition interactive et ludique séduit mêmes les tout petits. Les différents modes de présentation permettent de découvrir les méthodes de construction d'un château-fort, d'une église ou d'une maison à colombages… L'exposition permanente dévoile les coutumes artisanales et architecturales de la région. Quant à l'exposition temporaire, elle permet de découvrir les particularités de cette époque. Ateliers parents-enfants, jeux de construction… l'approche pédagogique permet de comprendre et de mémoriser les éléments exposés. La visite peut se poursuivre vers la galerie de l'abbaye où une curieuse artisane façonne le métal

Le plus : tout au long de l'année, le musée organise des animations et expositions spécifiques

un équipement forêver
PAYS DE BARR
communauté de communes

les ateliers de la
Seigneurie



CONFÉRENCES | VISITES GUIDÉES
ATELIERS ENFANTS-FAMILLE-ADULTES
EXPOSITIONS TEMPORAIRES | BOUTIQUE | AFTERWORK

vignobles & découvertes
Cœur d'Alsace du Mont Sainte-Odile au Haut-Koenigsbourg
MUSEUMS PASS MUSEES

www.lesateliersdelaseigneurie.eu

Centres d'Interprétation du Patrimoine
Donnez du sens au Patrimoine

Un Réseau soutenu par le
CONSEIL DÉPARTEMENTAL Bas-Rhin
www.bas-rhin.fr

ANDLAU Place de la mairie I 03 88 08 65 24
contact@lesateliersdelaseigneurie.eu

CHÂTEAU DU SPESBOURG
✆ 03 88 08 66 65
www.chateau-spesbourg.fr
info@chateau-spesbourg.fr
Gratuit. En accès libre.
Construit sur un promontoire en granite au Rothmannsberg, à 451 mètres d'altitude, l'édifice domine le Val d'Andlau. Ce château-fort du XIII[e] siècle, possède un donjon d'environ 24 mètres accessible par une porte haut-placée, deux logis encerclés par une courtine à l'ouest, et des murs bouclier. Vous pourrez observer encore quelques restes de fresques dans le logis seigneurial du côté Est. Cet édifice connut nombre de péripéties, et fut réduit à l'état de ruines par un incendie au XVI[e] siècle. Toutefois, il est en assez bonne conservation et offre une superbe vue sur la plaine et le château d'Andlau.
Le plus : pendant la fête médiévale, des animations sont organisées sur le site, avec notamment une reconstitution des banquets, des démonstrations de combats de chevaliers, des artisans confectionnant des armes, le tout en costumes moyenâgeux.

ÉGLISE ABBATIALE SAINT-PIERRE-ET-PAUL
Cour de l'Abbaye
✆ 03 88 08 66 65
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 19h.
Au centre de la ville, cette église consacrée par le pape Léon IX en 1049 possède de remarquables éléments romans : une crypte du XI[e] siècle gardée par une ourse en grès, un porche et une frise historiée du XII[e] siècle haute de 30 mètres. Les sculptures remarquables du portail présentent des scènes de la Bible et des Évangiles : Adam et Ève, David et Goliath, le Christ remettant une clé à Pierre et un livre à Paul… La frise sculptée de 48 panneaux sur les murs nord et ouest représente des scènes plus triviales : animaux fantastiques ou réels, banquets, soldats se bagarrant, changeurs et vignerons fraudant, chasses aux cerfs et à l'ours. A l'intérieur du bâtiment, on observe la châsse reliquaire des ossements de sainte Richarde, les stalles du XV[e] siècle et la crypte voûtée du XI[e] siècle dont les immenses piliers abritent plusieurs statues, dont une Vierge à l'Enfant du XV[e] siècle qui attirait de nombreux pèlerins.
Le plus : c'est le plus riche portail sculpté d'Alsace.

AU BŒUF ROUGE
6, rue Docteur-Stoltz
✆ 03 88 08 96 26
www.andlau-restaurant.com
auboeufrouge@wanadoo.fr
Le restaurant est situé au cœur du village sur la place de la mairie, à côté du Centre d'interprétation du patrimoine – CIP
Maître Restaurateur. Ouvert du vendredi au mardi et les jours fériés de 12h à 14h et de 18h30 à 21h ; le mercredi de 12h à 14h. Menus de 28 € à 39 €. Carte : 23 € environ. Formule du midi : 12 € (2 plats (Entrée + plat ou plat + dessert) ou 3 plats + fromage : 16 €). Vin au verre. Tartes flambées (uniquement le soir) : de 7,50 € à 11,80 €. American Express, Chèque Vacances. Label vignobles et découvertes. 3 salles. Accueil des groupes. Terrasse. Terrasse sur la place de la Mairie en été.
Les origines de cet ancien relais de poste remontent à 1546. Après Anna (la grand-mère) et André (le père), c'est Pierre Kieffer (Maître Restaurateur depuis 2008) qui est au piano (de cuisine). Les plats sont alsaciens, parfois semi-gastronomiques, souvent relevés d'une pointe d'originalité et toujours joliment dressés : kougelhopf aux escargots, tarte flambée aux griottes et au kirsch… À piocher également dans la carte selon la saison et l'humeur du moment des mets 100 % terroir : choucroute garnie (viandes ou poissons), *Schiffele* (palette de porc fumé), sans oublier, en dessert, le fameux soufflé glacé au kirsch ou le *Bettelmann* (mendiant) aux pommes et aux cerises. Bien sûr, les plats sont faits maison. Dès le printemps, la terrasse du Bœuf Rouge prend ses aises sur la place de la Mairie, parfait pour se régaler tout en profitant du soleil !
Le plus : vous pourrez vous installer dans l'un des trois espaces : à la Winstub avec son cadre boisé et blanquettes cosy, dans la salle du restaurant décorée d'un pressoir et d'une cheminée, ou encore dans la salle Anna à l'étage, qui offre une ambiance intimiste pour dîner entre amis ou en famille.

HOTEL-RESTAURANT LE KASTELBERG
10, rue Général-Koenig ✆ 03 88 08 97 83
www.kastelberg.com – info@kastelberg.com
Restaurant fermé le mardi soir, mercredi midi, et samedi midi. Ouvert le lundi et du mercredi au samedi le soir ; le dimanche midi et soir. Menus de 27 € à 37 €. Carte : 28 € environ. Menu enfant : 9,50 € (jusqu'à 10 ans). Chambres doubles à partir de 68 €. Suite à partir de 96 €. Petit déjeuner buffet 11 €. Soirée étape (dîner 3 plats + petit déjeuner buffet) 87 € (hors boissons) du lundi au vendredi. 65 couverts. Repas de famille, mariage, séminaire. Hôtel 3 étoiles.
Face aux coteaux du Kastelberg, cet hôtel-restaurant offre une vue imprenable et apaisante. Au restaurant, les talents et l'inventivité du chef Sébastien vous proposent une carte achalandée composée de menus et plats de saison. Le Kastelberg propose également des soirées spéciales à l'occasion de la Saint-Valentin, de Noël et du Nouvel An. Profitez de votre passage à Andlau pour séjourner dans l'établissement. Vous aurez ainsi l'occasion de découvrir de nouvelles saveurs avec une cuisine du monde ou de savourer la gastronomie alsacienne.
Le plus : un plat végétarien est proposé aux clients non consommateurs de produits à base animale.

VAL D'ELÉON
19, rue du Docteur-Stoltz ✆ 03 88 08 93 23
www.valdeleon.fr – valdeleon@live.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menu unique à 26 € (menu terroir). Carte : 28 € environ. Menu enfant : 9 €. Vin au verre. Menu sur demande à partir de 10 personnes : 16 à 45 €. Gite 4 pers. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Référencé dans le Gault & Millau 2019 avec une toque.
Petit restaurant familial au cœur du village d'Andlau, le Val d'Eléon vous accueille dans un cadre typique de la région. Bernard et Claudia Urban vous proposent des

plats traditionnels, mais aussi des saveurs exotiques trouvées au fil de leurs voyages : brochette de suya de bœuf à l'africaine (pimenté) et un colombo d'agneau aux légumes « peyi ». L'ensemble des plats sont faits maison. La carte est proposée toute l'année et les suggestions varient en fonction de la saison, du marché et des envies du chef : en été, les incontournables salades ou la carpe frite, au printemps les asperges, ou encore gibiers et champignons en automne et la fondue Bacchus aux trois pinots d'Andlau en hiver… Les repas peuvent être emportés, sur commande.

Le plus : régulièrement, des soirées spéciales, animées par un artiste sont proposées.

LE TEMPS DES CHOSES

6, rue du Maréchal-Joffre ✆ 03 88 08 40 09
www.letempsdeschoses.com
letempsdeschoses@gmail.com

2 chambres. Chambre double à partir de 90 €. Petit déjeuner inclus. Pour 2 nuitées : 85 €, 3 nuitées et plus : 80 €.

A l'étage de la maison, deux chambres vous seront réservées, avec un accès direct au petit salon et à la véranda. Joëlle et Claude Risser ont réussi à insuffler une âme et une identité forte à cette vaste demeure à colombages du XVIe siècle. On trouvera nombre d'objets issus de brocantes, posés ça et là, qui décorent le tout, et on s'installera bien volontiers, pour prendre le petit déjeuner copieux et traditionnel, pour des instants privilégiés faits de nombreuses brioches, confitures, fruits au sirop, confectionnés maison, selon les recettes alsaciennes des grands-mères, devant la douce chaleur du poêle en faïence alsacien ou sur la terrasse. Les chambres sont confortables et calmes. Salles de bains et WC sont séparés sur le palier. Schiste, lierres, roses et hortensias composent le jardin d'où vous pourrez admirer une magnifique vue sur le château du Spesbourg, les toits du village et la montagne.

Le plus : Le Temps des choses est sur le chemin de Compostelle et sur le tracé du sentier de grande randonnée GR5.

DOMAINE GUY WACH – GÎTES LES MARRONNIERS

5, rue de la Commanderie ✆ 03 88 08 93 20
www.guy-wach.fr – web@guy-wach.fr
A35 sortie 13

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche sur RDV. Visite des vignes (balade sur les grands crus) sur rendez vous. Soirées à thème pour les groupes sur réservation (vins d'Alsace et fromages, diner alsacien, apéritif gourmand, quiz…). Boutique en ligne. Gîte (4 personnes) : de 320 à 435 € la semaine, suivant la saison et le nombre d'occupants. Chambre d'hôtes (2 personnes) : 80 €/nuitée.

Le Domaine des Marronniers se transmet dans la famille Wach depuis 1888, et Pierre, le fils de Guy, représente aujourd'hui la 8e génération. Il gère ses vignes implantées sur 8 ha, au pied de 3 coteaux classés en Grands Crus, en culture raisonnée, avec notamment des vendanges à la main. Le père Guy Wach, artiste en l'âme, a créé lui-même les étiquettes pour ses vins. Vous pourrez également admirer ses belles sculptures et peintures dans sa demeure. Le Domaine propose en outre une chambre d'hôtes et deux gîtes. Le premier gîte est aménagé dans la maison viticole familiale : appartement de 80 m² pour quatre personnes, avec entrée indépendante, cuisine équipée, télévision, terrasse, salon de jardin, cour fermée et piscine. Le petit déjeuner est servi dans la salle à manger du domaine, réchauffée en hiver par une immense cheminée en pierres de taille. Le second gîte est totalement indépendant et dispose d'un grand jardin au cœur de la station climatique du Hohwald, à moins d'un quart d'heure d'Andlau. Arrêtez-vous au domaine le temps d'une dégustation ou d'un séjour dans l'un des gîtes.

Le plus : sur demande, le domaine organise des visites de la vigne et des soirées dégustation.

Epfig

Sur la route qui mène d'Obernai à Sélestat, Epfig est la plus grande commune viticole d'Alsace, avec près de 560 hectares de vignes. Un rang qu'elle défend fièrement et que le sentier viticole du Fronholz qui la traverse ne manque pas de rappeler aux visiteurs. Le village se serait formé autour d'un fortin romain construit par Jules César, cité pour la première fois en 762, son nom serait dérivé du latin *apex* (sommet). Elle fut la propriété des évêques de Strasbourg du XIe siècle à la Révolution. La chapelle Sainte-Marguerite est l'un des édifices majeurs de l'art roman régional. En se baladant dans ses ruelles joliment fleuries de géraniums, on ne pourra ignorer les colombages de la maison Kirmann, un restaurant réputé qui propose des animations folkloriques en été. Les autres bâtiments remarquables de la commune sont le presbytère rue de l'Église, pavillon de chasse des Rohan élevé en 1725 dans l'enceinte de l'ancien cimetière fortifié, l'église Saint-Georges, le calvaire de 1788 rue des jardins et l'hôtel de ville, érigé en 1857.

CHAPELLE SAINTE-MARGUERITE

Rue Sainte-Marguerite ✆ 03 88 08 66 65
www.ste-marguerite-epfig.fr
faehn.yolande@orange.fr

Visite libre.

En sortant d'Epfig, en allant vers Kogenheim, on tombe sur cette magnifique chapelle romane à plan cruciforme, bâtie au XIe siècle. Au XIIe siècle, on lui rajouta un portique en équerres percé d'arcades à colonnettes. Ce type de galeries, que l'on trouve normalement en Champagne et en Ile-de-France, est le seul de toute la région ! Au XVIe siècle, les simples fenêtres du chœur et du transept furent enlevées et on les remplaça par des vitraux à l'effigie de sainte Marguerite et de sainte Barbe. Sur le mur Nord de la nef, on trouve un ossuaire, dont les os proviennent probablement de cimetières désaffectés et non pas, comme le veut la croyance populaire, des restes d'ossements et de crânes des agriculteurs décédés au cours de la bataille de Scherwiller en 1525 pendant la Guerre des Rustauds. Devant l'édifice on profite d'un très joli jardin médiéval, qui respecte la symbolique usuelle dans les jardins monacaux, et qui vous laissera contemplatifs. L'association Les Amis de la Chapelle l'entretiennent et y organisent parfois en été quelques concerts.

■ **RESTAURANT KIRMANN**
6, rue des Alliés
✆ 03 88 85 51 17
www.kirmann.com
restaurant@kirmann.com
Ouvert du mardi au dimanche. Menu unique à 28 €. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 9 €. Plat du jour : 8,50 € (entrée ou dessert au buffet et un plat au choix 9,10 €, entrée + dessert + plat 11,10 €). Vin au verre. Suggestions suivant les saisons et les arrivages : de 10 € à 17 €. CB et chèques non acceptés. Chèque Vacances. Accueil des groupes (réceptions, banquets et mariages). Chaises bébé. Terrasse. Animations. Terrasse couverte, chauffée ou climatisée toute l'année.
Impossible de rester impassible devant cette grande maison à colombages avec ses cascades de plantes aux beaux jours et ses façades ocre rouge. Mais le plus surprenant vous attend quand vous pénétrez à l'intérieur et que vous découvrez un incroyable dôme vitré qui dispense une lumière naturelle dans la salle à manger, pour le plus grand plaisir des plantes qui y sont exposées. Côté cuisine, les plats sont alsaciens (mais pas seulement) et bien exécutés. Les buffets d'entrées et de desserts sont grandioses. Ici vous goûterez aussi aux fameuses flammeküeche dûment célébrées par la Confrérie de la Véritable Tarte Flambée au Feu de Bois qui a procédé à leur intronisation en 2008 ! Sachez aussi que, outre son restaurant fort couru, le domaine Kirrmann exploite sept hectares de vignes sur la commune d'Epfig, ce qui représente le plus grand ban viticole alsacien. Œnologue averti, Olivier Kirmann vous guidera pour accorder les vins du domaine familial à vos mets.

■ **AUX TROIS ROSES**
18, rue des Alliés
✆ 03 88 85 59 01
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 13h30 et de 17h30 à 21h30. Menus de 16 € à 29,50 €. Menu enfant : 8,50 €. Plat du jour : 9 € (formule de midi 11 €). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
Aux Trois Roses on déguste dans une ambiance chaleureuse des plats familiaux et goûteux. La décoration est rustique mais soignée avec nombre d'objets de brocante étonnants. Les murs couleur framboise apportent une touche contemporaine et les lumières discrètes créent une atmosphère intimiste appréciable. Pour déjeuner, le copieux plat du jour fait maison est appréciable mais à la carte, vous découvrirez les spécialités régionales incontournables. Le chef Gilles Roeckel, Maître Restaurateur, s'est fait une spécialité des rognons blancs flambés au riesling, typiquement alsaciens mais peu représentés généralement et un peu tombés dans l'oubli, sans raison puisqu'ils sont délicieux. Le soir, vous pourrez profiter des tartes flambées ou des pizzas. Le tout pourra être accompagné des vins de la propre production de l'établissement, fameux. L'accueil est souriant et le service rapide et serviable.

■ **MAORN**
25, rue de la Montagne ✆ 06 11 87 60 31
www.sports-maorn.fr info@maorn.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30.
Depuis 2008, Maorn organise et encadre des randonnées pédestres sur le terroir alsacien et dans les Vosges, mais aussi en VTT ou encore, durant les périodes où la neige recouvre le terrain d'escapade, en raquettes. Dépaysement assuré ! Vous avez le choix de randos d'une demi-journée à plusieurs semaines. Maorn propose aussi des randonnées photographie pour des souvenirs à partager.

■ **FOIES GRAS DU VIGNOBLE**
2, route de Nothalten ✆ 03 88 85 52 96
www.foie-gras-vignoble.fr
info@foie-gras-vignoble.fr
Les menus servis à la table du Domaine D'Epfig sont seulement sur réservation de 10 à 16h du lundi au samedi.
L'écrin de nature exceptionnel et le jardin encerclant les bâtiments sont déjà ravissants, et la boutique et la superbe salle à manger sont merveilleuses, chaleureuses et accueillantes à souhait. Sortez d'Epfig et prenez vers Itterswiller, puis suivez l'indication placée aux abords d'un petit rond-point. Familiale, cette entreprise transforme oies et canards mulards depuis plus de trois décennies : confits, foies gras frais ou en terrines, civets d'oies (mais aussi de lapins), rillettes, magrets… Vous composerez votre panier garni, pour offrir ou vous faire plaisir. Corinne Conrad offre sur demande en amont le Menu Dégustation qui comprend un apéritif, une assiette de foies gras d'oie et de canard, magrets de canard fumés et rillettes d'oie, terrine de magret de canards au foie gras avec salade de saison, dessert et café ! Ici on aime travailler les bons produits afin de les sublimer et le pari est gagné !

◗ **Autre adresse :** 16, Grand-Rue 68750 Bergheim ✆ 03 89 27 35 80 (ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h, le dimanche de 10h à 12h. Fermé du 1er janvier au 20 mars).

■ **FRANCIS BECK**
79, rue Sainte-Marguerite ✆ 03 88 85 54 84
www.francisbeck.com – vins@francisbeck.com
Toute l'année. Du lundi au samedi : de 10h à 12 h et 14h à 19h.
Voici une entreprise familiale tenue d'une main de maître. Francis et Monique Beck, sont aidés par Julien, leur fils œnologue très doué. Le domaine cultive ses presque 10 hectares dans une perspective de respect de la biodiversité, avec des rendements contrôlés et un contrôle permanent de tout ce qui se passe dans les caves. Les parcelles situées à l'emplacement des lieux-dits Hertenstein sablonneux et caillouteux et Fronholz marneux, qui constituent des terroirs exceptionnels, sont gérées dans une optique de perpétuation de la tradition. Les vendanges sont assurées à la main et un pressurage pneumatique est réalisé sur les raisins entiers. Les vins sont ensuite élevés sur lies jusqu'à l'embouteillage. Un gîte de plain-pied pour deux personnes, avec terrasse, peut être loué pour profiter plus longtemps des lieux.

Gertwiller

Bienvenue dans la « capitale du pain d'épices », dont la réputation dépasse les frontières de l'Alsace. Cet ancien village d'Empire, situé à proximité de Barr, aurait connu cette douceur dès 1453. Les moines cisterciens de Marienthal en dégustaient lors des fêtes de Noël et cette tradition s'est amplifiée au fil des ans et des siècles. La renommée du pain d'épices de Gertwiller prit une telle importance que, aux XIX[e] et XX[e] siècles, on en trouvait déjà sur tous les marchés et fêtes de village de la région. Dans les années 1900, il y avait 8 ou 9 fabricants dans le village, aujourd'hui, ils ne sont plus que deux : Fortwenger, qui a ouvert en 2009 un Palais du Pain d'Épice et Lips qui a créé en 1998 le musée du Pain d'Épice et de l'Art populaire alsacien.

■ **DOMAINE ZEYSSOLFF – AU PÉCHÉ VIGNERON**
156, route de Strasbourg
✆ 03 88 08 90 08
www.zeyssolff.com
info@zeyssolff.com
Visite de cave et dégustation : uniquement sur RDV, tarifs disponibles sur le site Web. Horaires de la boutique et du salon de thé : lundi, mardi et jeudi de 10h à 12h et de 14h à 18h30 ; vendredi samedi, dimanche et jours fériés : de 10h à 18h30 (fermeture é 18h dimanche et jour férié). Bar à manger ouvert du vendredi au dimanche. 5 gîtes pour 3 à 6 personnes : de 350 € à 700 €/semaine selon la saison.
Situé en face de la célèbre maison des pains d'épice Fortwenger, le domaine Zeyssolff fut fondé en 1778 par Jean-Daniel Zeyssolff. Il s'étend aujourd'hui sur 10 ha, dont 33 ares sur le Grand cru Zotzenberg. Conduit depuis 1997 par Yvan Zeyssolff, le domaine produit des vins de caractère fort séduisants, notamment un délicat assemblage de quatre cépages (sylvaner, muscat, riesling, pinot gris) appelé Fleur d'Alsace et un superbe Klevener de Heiligenstein dont la Cuvée Z 2015 est estampillée « Coup de cœur 3 étoiles » dans le *Guide Hachette des vins* 2018. La cave est ouverte aux visites sur rendez-vous, elle comprend une vingtaine de foudres en chêne centenaires (ayant chacun une capacité de 10 000 litres), parmi lesquels le fût Zeyssolff attire tous les regards : fabriqué en 1897 pour l'Exposition universelle de Paris, il sert à l'élaboration du pinot gris. Dans une démarche œnotouristique remarquable, Yvan et son épouse Céline vous accueillent dans un somptueux caveau. Outre les vins du Domaine Zeyssolff, vous trouverez de multiples produits du terroir : eaux-de-vie, foies gras, huiles, vinaigres, moutardes, confitures, miels, chocolats… Dans le prolongement de la boutique Au Péché du Vigneron, un salon de thé aménagé dans une ancienne cave voûtée vous invite à la détente dans une atmosphère très cosy. Juste à côté, le bar à manger s'avère parfait pour une pause déjeuner ou pour combler un petit creux avec des planchettes de fromage et de charcuterie, des tartines salées ou des soupes maison. Notez aussi que le Domaine Zeyssolff dispose de cinq gîtes tout confort pour 3 à 6 personnes. Mention spéciale au gîte La Distillerie, équipé PMR et climatisé.

■ **FORTWENGER & LE PALAIS DU PAIN D'ÉPICES**
144, route de Strasbourg ✆ 03 88 08 89 23
www.fortwenger.fr – info@fortwenger.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Lorsque Noël arrive, les productions traditionnelles envahissent tous les magasins ! L'entreprise Fortwenger produit du pain d'épices artisanal depuis 1768, et perpétue les recettes de ses ancêtres, en les adaptant d'une part, et en créant sans cesse bon nombre de nouveautés par ailleurs. La belle boutique à la sortie de Gertwiller vous fera tourner la tête comme la maison de la sorcière dans Hansel et Gretel ! Toutes les sortes de ce délicieux gâteau sont là : Pères Noël, Saints Nicolas, cigognes, oursons, cœurs… Elle vous proposera également confitures, chocolats, alcools régionaux, poteries typiques, nappes à carreaux, bières et nougats au pain d'épices, des boîtes de petits biscuits assortis (florentins, étoiles à la cannelle, bredeles, spritzbredeles, leckerlis)… Déjà la tête vous tournera et il sera difficile de choisir mais visitez le Palais du Pain d'Épices et son atelier de production, afin de tout connaître du pain d'épices, de ses origines, de ses techniques de fabrication et petits secrets.

Heiligenstein

Au pied du Mont Sainte-Odile, à 250 mètres d'altitude, entre vignobles et forêts, ce délicieux village fleuri est le point de départ de nombreux circuits de randonnées balisés. Des dépliants disponibles en mairie et chez les hébergeurs présentent les sentiers du Club Vosgien et précisent les itinéraires pour rejoindre le château du Landsberg, le mur païen et le Mont Sainte-Odile. Si la vocation viticole d'Heiligenstein remonte au III[e] siècle, l'endroit est surtout connu pour son savoureux « Klevener », issu du cépage savagnin rose, et dont la culture n'est autorisée que dans la commune et quelques communes avoisinantes. Le cépage a été introduit en 1742 par le bourgmestre, Ehrardt Wantz. Ce vin particulier est à l'honneur pendant un week-end en août.

■ **RELAIS DU KLEVENER**
51, rue Principale ✆ 03 88 08 05 98
www.relaisduklevener.com
Dont 2 suites. Chambre double de 55 € à 72 €. Demi-pension. Lit supplémentaire : 10 €. Parking. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration.
Très bien située sur la Route des Vins d'Alsace, cette vaste demeure abrite à la fois le restaurant et l'hôtel. La trentaine de chambres de ce dernier, désuètes mais pleines de charme, sont calmes et confortables, avec télévision, balcon donnant directement sur le vignoble, la Plaine d'Alsace ou la Forêt Noire. Depuis Heiligenstein, vous pourrez rayonner dans toute la région. Au restaurant, le chef de cuisine Olivier Meckert et son équipe ont élaboré une carte composée de plats régionaux ou originaux faits maison que vous pourrez déguster dans une des trois salles du restaurant dont une véranda qui offre une vue panoramique sur la plaine d'Alsace ou sur la terrasse en été. Le Klevener du domaine familial, vin typé qui ne sort que d'une minuscule zone géographique, vient rehausser les foies gras maison. Une vaste gamme de tartes flambées (les vendredis, samedis et dimanches soir) est disponible.


© MARIE CATHERINE ACH

Heiligenstein.

Le Hohwald ★★★

Le Howald recèle de nombreux attraits, cette petite station climatique de moyenne montagne (comprise entre 450 et 1 100 mètres) accueille les touristes en toute saison. En hiver, on vient y faire des promenades en raquettes ou de la luge.
En été, plus de 120 kilomètres de sentiers balisés, à travers la prairie et la forêt, occuperont les fans de randonnées. Facilement accessible depuis la route des Vins, le Mont Sainte-Odile ou le Champ du Feu, Le Howald est apprécié pour ses nombreuses promenades bucoliques, son important ensoleillement, son calme et son air pur.

■ CASCADE DU HOHWALD ★★

Route du Kreuzweg
www.tourisme-obernai.fr
info@tourisme-obernai.fr

La cascade du Hohwald est située à environ 2 kilomètres du centre du village. C'est l'une des plus belles du massif des Vosges. Haute d'une vingtaine de mètres, elle est impressionnante et nichée dans la verdure. On peut y accéder à pied par un sentier de randonnée, environ 1h30 pour l'aller et le retour. Une belle balade à faire en été comme en hiver si l'on est bien équipé : lorsque le paysage est recouvert de neige, il devient féérique ! L'accès est aussi possible en voiture, en se garant au parking en contrebas et il faut ensuite 10 minutes de marche pour atteindre la cascade. De là on peut rejoindre la source de l'Andlau, le Champ du feu et le Col du Kreuzweg. Les sentiers sont balisés, un dépliant est à disposition à l'office de tourisme pour vous faciliter votre découverte.

■ PEDILUVE

Rue du Eck

Ouvert toute l'année. Gratuit.

Ce genre d'installations est populaire chez les Allemands qui les nomment *Kneippanlage*. Les pédiluves sont issus de l'esprit de l'Abbé Kneipp, touché par la tuberculose en 1847 à l'âge de 26 ans. Il se penche alors sur une publication du docteur Hahn : « *De la force et des effets de l'eau fraîche sur le corps humain* » et choisit de pratiquer l'automédication avec au programme de courses à pied au bord du Danube et de plongeons dans l'eau à 5 °C ! Ce « remède de cheval » le guérit en seulement quelques mois alors même qu'on peut encore en mourir à l'époque. Il poursuit alors ses recherches sur l'hydrothérapie et soigne avec succès son entourage. Accusé de charlatanisme, il est envoyé en Bavière par les autorités ecclésiastiques. En 1886, il publie son traité *Ma Cure d'eau* et affine sa méthode pour en faire une véritable hygiène de vie. Profitez du pédiluve du Hohwald : déchaussez-vous, entrez dans l'eau, marchez et tournez autour du bassin : vous serez étonnés du bien-être procuré, surtout après une longue randonnée !

■ CHALETS ESPACE WOHLEBER

Route de Kreuzweg
✆ 03 88 08 93 36
www.alsace-chalet.com
info@alsace-chalet.com

Ouvert toute l'année. Pour 12 personnes (140 m², 3 chambres). 1 semaine en Haute saison 900 € ; 1 semaine en basse saison 800 € ; 1 week-end 580 € ; Séjour 3 jours 700 € ; 1 semaine Noël ou Nouvel an (ménage compris) 1 600 €. Animaux 5€. CB non

acceptée. Animaux acceptés (chien, chat). Location de draps, lave-vaisselle. Tv satellite. Excursions (randonnée, ski de piste, ski de fond, parapente, VTT, tennis, golf indoor, Parc Aventure).
Les noms des trois chalets, le Rocher, le Cerf et le Sapin laissent déjà présager du meilleur. Très bien situés, au cœur de magnifiques prairies d'altitude et de forets de sapins et de hêtres immenses, on profite de l'incroyable pureté de l'air et de la beauté des paysages. Trois chalets pouvant recevoir 10 à 12 personnes à louer pour se réunir en famille ou entre amis la semaine ou le week-end sont à louer au col du Kreuzweg. La forêt à proximité offre aux randonneurs des promenades variées et faciles d'accès. Côté équipements, tout est mis à disposition : laves-vaisselle, gazinières, fours électriques, cafetières, réfrigérateurs… La terrasse et son barbecue sont parfaits à la belle saison tout comme les bon feux dans la cheminée en hiver. Si votre bébé vous accompagne, lits et chaises hautes vous seront gracieusement prêtés. Pendant votre séjour, partez sur les circuits pédestres GR, escaladez le rocher du Neuntelstein, faites du VTT ou du parapente à l'école de Breitenbach, du ski de fond ou de piste… Sans oublier le Parc Aventure situé tout proche des chalets, les commerces à proximité et la possibilité de pique-niquer près du petit étang de pêche.

■ **LA PETITE AUBERGE**
6, rue Principale ✆ 03 88 08 33 05
www.lapetiteauberge-hohwald.com
infolapetiteauberge@orange.fr
Chambre double 89 €, triple 109 €, quadruple 130 €. Studio 154 €. Petit déjeuner buffet 12 €. Animal 6 à 10 € selon taille.
La Petite Auberge, que les Hubrecht tiennent, propose ses chambres charmantes et vastes dans un une ambiance chaleureuse. Les lits tout confort proposent des couettes desquelles il est difficile de sortir tant elles sont moelleuses. Les duplex se composent d'un salon, d'un salle de bain et de toilettes, le tout en rez-de-jardin privatif. La chambre se situe à l'étage. D'autres sont équipées à la manière des studios. Le jardin est idéal pour se prélasser et observer les daims et lamas lorsqu'ils se laissent approcher. Le petit déjeuner est copieux et on ne peut pas résister aux confitures maison. Au restaurant La Petite Auberge, profitez de tous les plaisirs d'une table raffinée, dans un cadre chaleureux. Dîner fin, soirées à thème, ou spécialités, fondues de gibier, matelote alsacienne séduiront et raviront ceux qui apprécient les tables généreuses et authentiques.

Mittelbergheim ★★

Niché à flanc de coteau, Mittelbergheim est considéré comme l'un des cent « Plus Beaux Villages de France ». Ses rues sinueuses témoignent d'un passé millénaire. Fleurant bon la vigne et le terroir, elles regorgent de cours, d'enseignes, de vieilles demeures de vignerons ! Et pour cause, comme le dit un panneau situé à son entrée, le vin est roi à Mittelbergheim depuis le V^e^ siècle. On admire également son bel hôtel de ville et son moulin à huile, tous deux construits au XVIII^e^ siècle, ainsi que le pressoir de la cour dîmière de 1739 qui borde la rue Principale. Héritier d'une longue tradition, le bourg a néanmoins su s'adapter aux exigences de la modernité, comme l'attestent les élégants meubles contemporains en bois nobles qu'élabore l'ébénisterie Seltz qui vous accueille dans son petit musée et sa belle boutique. La commune est également le point de départ idéal pour d'agréables balades dans le vignoble.

■ **HÔTEL-RESTAURANT GILG**
1, route du Vin
✆ 03 88 08 91 37
www.hotel-gilg.com
info@hotel-gilg.com
Ouvert du jeudi au lundi. Menus de 38 € à 56 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Chambres doubles de 68 à 88 €. Petit déjeuner : 10 €. Animaux acceptés (de 5 à 10 € suivant la taille). Chaises bébé.
L'hôtel-restaurant GILG prend place dans une superbe maison de style Renaissance rhénane bâtie en 1614 au centre de ce très magnifique village viticole qu'est Mittlebergheim. Vous ne pourrez pas le manquer, sa façade est décorée d'une peinture en trompe-l'œil. Traditionnels ou créatifs, les plats du chef Vincent Reuschle sont très créatifs : feuilleté chaud du vigneron, velouté de homard frais, délice de foie gras, duo de filets veau et bœuf, filet d'agneau, cuisses de grenouilles, médaillon de bar… Les desserts ne sont pas en reste avec le vacherin, le gâteau au chocolat et les sorbets. De quoi vous composer un repas fin et savoureux installés confortablement à une table dans une salle rustique et chaleureuse en profitant d'un service irréprochable à tous points de vus. La liste des vins pour accompagner vos mets est vaste mais pas de panique, on saura vous conseiller. En sortant, passez dans la cour en face y découvrir les productions viticoles du cousin.

Le sentier viticole de Mittelbergheim

Tout aussi charmant que facile à cheminer, ce sentier viticole débute depuis le parking du Zotzenberg. Il sillonne le Grand Cru Zotzenberg tout en dévoilant un superbe panorama qui englobe le village de Mittelbergheim, le vignoble environnant et le fameux château d'Andlau (classé aux Monuments Historiques depuis 1026) caractérisé par deux imposantes tours circulaires. Au cours de votre balade au milieu des vignes (45 minutes environ), vous découvrirez 7 panneaux (illustrés par des peintures de Joseph Fritsch et Hans-Peter Tripp) dédiés aux 7 cépages alsaciens. 9 autres panneaux présentent la culture de la vigne et le travail du vigneron sous la forme de planches de bande dessinée. De quoi retenir l'attention des jeunes promeneurs !

AU RAISIN D'OR
1, rue Principale
✆ 03 88 08 93 54
www.raisindor-mittelbergheim.com
dietrich-seltz6@orange.fr
Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 18h30 à 21h. Menus de 22,50 € à 24,50 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 10 € (entrée + plat). 4 chambres d'hôtes 76 €/nuitée pour 2 personnes – 1 gîte 340 €/semaine. Chèque Restaurant. Terrasse.
Dans la cour d'une superbe maison vigneronne au centre du village, la famille Dietrich-Seltz prépare des plats locaux, originaux et goûteux. Le chef met un point d'honneur à en réaliser le plus possible maison : potage du jour, tourte maison salade verte, escargots, tarte à l'oignon, preskopf maison, terrine de lapereau au foie gras d'oie, truite ou coquelet aux amandes, entrecôtes, magrets de canard, carrés d'agneau, filet de sandre à la crème d'oseille… Sur place ou à emporter, vous pourrez également commander des tartes flambées. Une terrasse ombragée pour se rafraîchir toute la journée, déguster une pâtisserie ou des tartes flambées, est à disposition à la belle saison. L'hiver, les propositions s'enrichissent et valent tout autant le détour. Du côté des desserts, on apprécie les tartes maison et coupes glacées. L'accueil est en prime agréable et souriant : une adresse pittoresque et authentique où s'aventurer les yeux fermés, et pourquoi pas pour un plus long séjour car il est possible de louer une chambre.

LE GRENIER DES ARÔMES
Domaine Wittmann
7-9, rue Principale
✆ 03 88 08 95 79
www.legrenier-desaromes.fr
vins.wittmann@orange.fr

Gîtes de France (3 épis). 3 chambres. Chambre double à partir de 80 €. Petit déjeuner inclus. Wi-fi. Tv satellite.
Valérie et Nicolas Wittmann ont créé sur leur propriété de très belles chambres d'hôtes et les ont nommées « Fruits Exotiques », « Agrumes » et « Fruits Rouges », afin de subtilement nous rappeler que le premier métier de Nicolas Wittmann est celui de viticulteur. Chacune des chambres est équipée d'une télévision LCD, la salle de bains propose douche à l'italienne, sèche-serviettes, sèche-cheveux et les WC sont privatifs. La cuisine commune, lieu de service des petits déjeuners, est bien équipée et est à disposition avec sa cafetière, ses plaques, son four, son micro-ondes… A disposition aussi l'électroménager agréable pour la vie quotidienne : lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge. Dehors, on profite de la terrasse et de son mobilier de jardin pour se prélasser ou on choisira de faire des excursions dans les environs, qui sont particulièrement fournis en monuments historiques et naturels. Si la viticulture vous intéresse, Nicolas vous fera avec plaisir déguster ses vins, et vous montrera sa cave et ses 8,5 hectares de vignoble.

DOMAINE ARMAND GILG
2, rue Rotland
✆ 03 88 08 92 76
www.domaine-gilg.com
info@domaine-gilg.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h ; le samedi jusqu'à 17h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 11h30. Visite libre des caves de mi-mai à fin août. Dégustation gratuite toute l'année pour les particuliers. Groupes (10-25 personnes) sur rendez-vous – visite cave et dégustation commentée de 10 vins : 7,50 €/pers. Durée : 1h30/2h. Boutique en ligne. Parking dans la cour.
Les 28,5 ha du Domaine Armand Gilg comprennent 5,6 ha sur le grand cru Zotzenberg et 1 ha sur le grand cru Moenchberg. L'ensemble est exploité en viticulture raisonnée certifiée H.V.E. et Terra Vitis. Le domaine possède également des parcelles sur le lieu-dit Stein (terroir marno-calcaire). Lors de votre visite, vous pourrez remarquer dans la cour une magnifique statue médiévale du XI^{e} siècle retrouvée sur le domaine en 1964. Les belles caves du XVI^{e} siècle et le caveau de dégustation rénové mettent bien en valeur la pierre locale, la construction de la maison remonte à 1585. La famille Gilg fait partie des vignerons incontournables dans le Bas-Rhin : rendements maitrisés, viticulture respectueuse de l'environnement, vendanges manuelles, conduite des vignes avec enherbement majoritaire depuis 1970. À ne pas manquer : l'Original M Blanc de Blanc Brut 2016 élaboré selon la méthode traditionnelle, à partir de muscat, vin effervescent brut de qualité, gouleyant, idéal à l'apéritif qui se conserve trois ans, et l'Original S Blanc de Blanc Brut 2015 aux mêmes qualités mais réalisé à partir de sylvaner.

DOMAINE ÉMILE BOECKEL
2, rue de la Montagne
✆ 03 88 08 91 02
www.boeckel-alsace.com
boeckel@boeckel-alsace.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi, jusqu'à 17h. Heures d'ouverture pour les dégustations et les ventes à emporter. Pour la visite des caves et les groupes de + 20 personnes, les contacter.
Ce domaine de 23 hectares est actuellement géré par Jean-Daniel et Thomas Bœckel, cinquième génération de viticulteurs ici. Ils produisent de leurs raisins des crémants et des bouteilles des sept cépages d'Alsace. Le domaine est très renommé, notamment grâce à ses sylvaners Vieilles Vignes et Grands Crus Zotzenberg, ses rieslings, son pinot noir Rotland et ses crémants. On vous ouvrira bien volontiers la cave pour vous la faire visiter

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES
★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE


© ACHIM PRILL – ISTOCKPHOTO

Village de Mittelbergheim.

et vous y verrez les machines et outils les plus récents, mais aussi des fûts de chêne plus que centenaires et des barriques utilisées autrefois pour la maturation du pinot noir. Le convoyeur à bouteilles de 250 mètres de longueur mis en place en 1950 est le seul de ce genre de par le monde ! Il permettait d'acheminer les bouteilles depuis l'embouteillage jusqu'au stockage dans la cave, puis remontait lesdites bouteilles à la salle d'étiquetage. Les plus anciens millésimes sont collectionnés et ce sont de véritables trésors. Notre coup de cœur ? Les rieslings de 1911.

Valff

■ **HÔTEL-RESTAURANT AU SOLEIL****
114, rue Principale ✆ 03 88 08 92 58
www.hotel-au-soleil.com
contact@hotelausoleil.fr
Logis (2 cheminées). Chambre double de 60 € à 80 € ; suite de 85 € à 150 €. Demi-pension : 32 €. Petit déjeuner : 9 €. Parking inclus. Accès au spa : 10 € par personne. Animaux acceptés (8 €). Restauration (menus de 31 € à 45 € – menu enfant 6 €).
La famille Francineau vous reçoit chaleureusement dans cette excellente adresse pour les familles, qui trouveront là tout le confort nécessaire à un prix raisonnable. Les chambres sont toutes équipées de TV à écran plat, Wi-fi gratuit, toilettes, grand lit ou lits jumeaux, avec bain ou douche, certaines avec terrasse privative et vue sur la piscine dont on profite dès les beaux jours, tout comme les transats et parasols. Et les équipements n'en finissent pas pour notre plus grand bonheur : sauna à chaleur sèche, hammam, salle de repos, piscine intérieure de massage et Jacuzzi. Les sportifs trouverons également une salle dédiée. Le restaurant Au Soleil propose quant à lui une cuisine alsacienne traditionnelle mais aussi des mets plus inventifs, et les saisons et produits frais de la région inspirent grandement le chef et ses suggestions.

Zellwiller

■ **RESTAURANT BELLE VUE**
1, route de Barr ✆ 03 88 08 94 12
http://restaurant-baur.fr
jerome-baur@orange.fr
Fermé en juillet. Ouvert du jeudi au mardi le midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 9 € (entrée + plat). Carte et suggestions du jour. Chèque Restaurant.
Autrefois ce restaurant familial était un petit bistrot de village. Il se niche dans une maison jaune à colombages, vers la sortie du village en direction de Mittelbergheim, près du château d'eau. Il est géré aujourd'hui par Jérôme Baur. La maison est réputée pour ses moules, servies de septembre à janvier et présentées en trois services : en mouclade, marinières et provençales, le tout accompagné de frites à volonté. On y vient aussi pour déguster les asperges d'Alsace, de mi-avril à juin, accompagnées de 3 sauces maison et d'une sélection de charcuterie. Mais tout au long de l'année, une carte courte et bien pensée propose une cuisine de marché : Jérôme apprête le poisson selon l'arrivage et se fournit en viandes auprès du boucher du village. Les desserts sont bien sûr eux aussi confectionnés sur place et varient selon les saisons. Il est donc vivement conseillé de consulter le tableau de suggestions.

DAMBACH-LA-VILLE ★

L'un des plus jolis villages du Bas-Rhin ! Depuis plusieurs siècles, Dambach-la-Ville doit sa subsistance à la vigne et au vin. Une cinquantaine de viticulteurs (et non des moindres) y produisent encore aujourd'hui. Pour participer à cette découverte du patrimoine viticole, le sentier pédestre du (Grand Cru) Frankstein contribue à la connaissance des secrets et des traditions locales. Remarquable cité médiévale, Dambach conserve une grande partie de ses remparts édifiés au XIVe siècle, ainsi que trois portes en granit, dont la porte d'Ebersheim est la plus imposante. La configuration même du village avec ses rues concentriques témoigne de son passé, une histoire que l'on se plait à parcourir au gré d'un circuit qui, de ruelles en passages, vous fait découvrir des bâtisses du Moyen Âge ou du XIXe siècle, porteuses des blasons ou emblèmes des métiers d'autrefois. Sur la route venant d'Itterswiller, l'usine Labonal, célèbre fabriquant de chaussettes et de collants, héritière de La Bonneterie d'Alsace, démontre que la commune a su aussi développer une industrie renommée. Le magasin de vente est une très belle vitrine de cette enseigne presque centenaire.

■ **OFFICE DE TOURISME**
11, place du Marché
Dans le caveau sous la mairie
✆ **03 88 92 66 65**
www.pays-de-barr.com
info.tourisme@pays-de-barr.com
De novembre à mars, ouvert du lundi au vendredi 10h-12h et 14h-17h ; avril, mai, juin, septembre et octobre ouvert du lundi au vendredi de 9h30-12h et 14h-17h30 et le samedi 10h-12h. Juillet et août, ouvert du lundi au samedi 9h-12 h et 14h-18h, le dimanche 10h-12h.

Vous trouverez ici tout ce qu'il vous faut pour profiter de votre séjour en Alsace en toute quiétude. Le personnel chaleureux et attentif saura vous conseiller au mieux pour organiser votre temps en vous présentant les sites touristiques incontournables, l'agenda des manifestations, fêtes et marchés en tous genres, ainsi que les bons plans tant du côté de l'hébergement que de celui de la restauration. Vous découvrirez également les producteurs locaux et leurs boutiques de produits du terroir ou de souvenirs et pourrez retirer des plans et cartes utiles à vos randonnées à pied, à vélo ou à cheval.

Points d'intérêt

■ **CHAPELLE SAINT-SÉBASTIEN**
Joliment installée sur le flanc des coteaux du Grand Cru Frankstein, elle surplombe la ville. On l'appelle aussi Oberkirch, église haute. Divers styles se côtoient : une nef gothique, une tour-clocher romane…
A l'intérieur, on admirera trois statues des XVe et XVIe siècles ainsi qu'un autel en bois de style baroque, réalisé par les frères Philippe et Clément Winterhalder (Clément réalisa aussi la chaire de l'abbaye d'Ebersmunster). Contournez la chapelle pour voir l'ossuaire. Les restes entreposés sont, selon la légende, ceux de victimes de la guerre des Paysans de 1525.
Il s'agit plus vraisemblablement d'ossements provenant de l'ancien cimetière qui entourait les lieux. Facilement accessible depuis le sentier viticole, la chapelle peut être le point de départ d'une belle balade jusqu'aux ruines du Bernstein. L'office de tourisme propose visites guidées et plans.

© IRÈNE ALASTRUEY - AUTHOR'S IMAGE



Chapelle Saint-Sébastien.



■ **L'UNGERSBERG**

Culminant à 901 mètres d'altitude, l'Ungersberg, qui se traduit par « Montagne des Hongrois », est un contrefort du massif du Hohwald qui sépare les cantons de Villé et de Barr. En 1493 s'y est tenue la première réunion documentée des meneurs paysans en révolte du Bundschuh ou « soulier à lacets », nom que le mouvement s'était donné. Cette montagne est un cadre naturel d'une richesse exceptionnelle : elle ravitaille les villages alentours en eau potable, la chasse y est prisée, et sa forêt de conifères et de feuillus permet l'exploitation sylvicole. Le sous-sol à grande diversité géologique (granit, schistes, fossiles…) a favorisé l'exploitation minière avec les mines de fer de Kirchtal (au-dessus de Blienschwiller) et les mines de charbon (au-dessus d'Albé). Des parcours de randonnée, balisés par le Club vosgien, permettent d'en découvrir les moindres recoins. Depuis la tour Héring, érigée à l'initiative du Club Vosgien en 1864, la vue sur la plaine d'Alsace et sur les monts vosgiens est magnifique.

Le couvert

■ **LA VIGNETTE**
8, place du Marché
✆ 03 88 92 46 09

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 11h45 à 14h15 et de 18h45 à 21h. Réservation recommandée. Menus de 12 € à 35 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 7,50 €. Plats à emporter à partir de 6,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.

Michel et son équipe vous accueillent à la Vignette, lauréate du prix d'excellence de l'association des gourmets des régions. Au cœur de Dambach-la-Ville, la terrasse donne directement sur la fontaine de l'Ours et les deux salles du restaurant sont tout aussi accueillantes et chaleureuses, décorées avec goût. Les plats typiques de la gastronomie alsacienne y sont bien représentés, faits maison avec des produits des producteurs du coin. Il y a beaucoup de choix : jarrets braisés, sandre au crémant, potée alsacienne, gratin au munster… Tous sont fort copieux et le rapport qualité prix est imbattable. Les végétariens trouveront ici un menu à leur goût. Les tartes maison de Mama Schnell, apfelstrudel ou le savarin au rhum sont des délices. On notera qu'une partie de la carte est disponible à emporter si toutefois vous n'aviez pas envie de passer un moment dans cet établissement chaleureux qui, s'il est souvent bien rempli, n'en garde pas moins un service impeccable. D'ailleurs, Aurélie, qui en a la charge, vous conseillera admirablement dans vos choix, toujours avec le sourire.

Le gîte

■ **DOMAINE PIERRE ARNOLD**
16, rue de la Paix
✆ 03 88 92 41 70
www.vins-pierre-arnold.fr
alsace.pierre.arnold@orange.fr

Vigneron Indépendant. Certification Ecocert. Accueil toute la semaine sur RDV. Groupes (10 à 50 personnes) : visite et dégustation à 5 €/personne. Location gîte Les 3 épis d'or : de 580 € à 670 € la semaine (7 nuits/4 personnes) selon la saison. Sur réservation : Apéro Gourmand le vendredi du week-end de l'Ascension ; Pique-nique chez le vigneron le lundi de Pentecôte.

Chez Pierre Arnold, vigneron rime avec passion ! Amoureux de la vigne autant que du travail bien fait, ce viticulteur privilégie, entre autres, les Grands Crus du Frankstein. Fruits d'une vinification soignée et d'un savoir-faire ancestral, ses nectars puisent leur goût dans ce que le terroir granitique de la région offre de meilleur. Originalité : découvrez les cuvées élevées dans des pièces bourguignonnes (barriques) durant 18 à 20 mois. Pour respecter les cépages, le terroir et le fruité caractéristique des vins, ces pièces sont exclusivement rachetées à un vigneron bourguignon qui y a déjà élevé deux ou trois vins pour offrir un bel équilibre entre deux et huit ans. Attenant au domaine Pierre Arnold, un superbe gîte est aménagé dans une petite maison rénovée avec beaucoup de goût dans le respect de l'architecture alsacienne avec des matériaux 100 % naturels. Conçu sur deux niveaux, le gîte Les 3 épis d'or comprend une cuisine parfaitement équipée, ouverte sur un bel espace à vivre ainsi que 2 chambres à coucher avec 2 salles de douche, une terrasse et un garage privé. Un hébergement atypique et délicieusement cosy !

■ **HÔTEL LE VIGNOBLE**
1, rue de l'Église
✆ 03 88 92 43 75
www.hotel-vignoble-alsace.fr
info@hotel-vignoble-alsace.fr
7 chambres. Chambre simple à partir de 69 € ; chambre double à partir de 79 €. Petit déjeuner : 10 € (pain (2 sortes) viennoiserie beurre confiture miel, charcuterie et fromage locaux, (yaourt sur demande) jus de pomme ou d'orange). Lit supplémentaire : 15 €. Parking. American Express, Chèque Vacances. Wi-fi gratuit.
Ce charmant petit hôtel à Dambach la Ville possède sept chambres au charme d'antan et à l'architecture alsacienne. Il se situe au pied du vignoble et vous tomberez rapidement sous le charme de son cadre typiquement régional. Il s'agit d'une ancienne grange du XVIII[e] siècle, entièrement restaurée. Élodie Dubien et Franck Feger, les propriétaires, vous recevront ici comme des rois avec un accueil chaleureux, un service attentif et soigné, personnalisé ! Les sept chambres sont uniques mais toutes avec des colombages, très confortables, rénovées, équipées de téléviseurs, téléphones, salle de bains attenante avec WC, baignoires et sèche-cheveux. Celle du rez-de-chaussée spécialement conçue pour les personnes à mobilité réduite. Calme et reposant, ce lieu invite à la détente le soir après avoir parcouru la région et les nombreux restaurants à deux pas permettront de découvrir quelques pratiques culinaires typiques de la région.

■ **LA COUR ZAEPFFEL**
19, rue de la Paix
✆ 03 88 92 40 26
www.lacourzaepffel.fr
roland.roesch@wanadoo.fr

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. De 400 € à 150 € la semaine selon saison. Week-end deux nuits 190 €. Personne supplémentaire 50 €. Ménage de fin de séjour 55 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Connexion Internet. Service de ménage. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle. Tv satellite.
Au cœur du village, dans la belle propriété de Nicole et Roland Roesch, un accueil privilégié vous est réservé pour passer un agréable séjour ici, au calme. Dans le parc arboré et fleuri, leur belle demeure à colombages du XVIII[e] siècle dispose de trois gîtes. Deux autres gîtes, « les Tilleuls », de plain-pied et équipé pour accueillir les personnes à mobilité réduite, et « la Glycine » sont établis dans un corps de ferme rénové. Tous sont joliment aménagés et décorés : meubles de famille et alsaciens, tapis pour réchauffer les pièces et éclairages tamisés. Le coin cuisine est bien équipé, les salles de bains sont spacieuses, les toilettes séparées. Vos hôtes ont pensé à tout en mettant à votre disposition des jeux extérieurs pour les enfants, un barbecue, sans oublier le salon de jardin pour vos soirées d'été et un parking fermé. Pour s'occuper ou se reposer : farniente sur les transats du jardin, tennis municipal à deux pas, balades à vélos que l'on peut louer au village voisin… Pour choisir les meilleurs circuits et promenades, demandez à Nicole et Roland, ils adorent randonner eux-mêmes !

Emplettes

■ **BOUTIQUE LABONAL**
13, route de Blienschwiller
✆ 03 88 92 41 13
www.labonal.fr – contact@labonal.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 17h. Visite des ateliers : groupes à partir de 10 personnes (sur réservation). Livraison possible (vente en ligne).
Chez ce fleuron du textile alsacien, fondé en 1924, les chaussettes sont reines et s'accordent à toutes les envies et à toutes les morphologies ! La gamme proposée est incroyable et s'adapte à toutes les envies, tous les besoins, toutes les morphologies. Des plus pratiques et inventives



Retrouvez également notre collection de chaussettes sur
www.labonal.com

aux plus confortables, des plus jolies et extravagantes aux plus discrètes, Labonal propose toutes les chaussettes qu'il est possible d'imaginer et mise sur la qualité en proposant des matériaux haut de gamme. Pour profiter au mieux de cette incroyable réussite 100 % *made in France*, vous pourrez également retrouver des points de vente itinérants sur les marchés locaux. Nouveauté : le look casual et non conventionnel, inspiré des nomades, des bohémiens et des artistes, un retour au style grunge des années 1990 avec des silhouettes over size, mais pas de folklore.

Autres adresses : + Paris et Besançon voir coordonnées sur leur site. • 104, rue du Gal-Gouraud 67210 Obernai ✆ 03 88 95 67 70 • 15 rue Mercière 68100 Mulhouse ✆ 03 89 44 46 35 • 5 rue de l'Outre 67000 Strasbourg ✆ 03 88 16 50 88

■ BOUTIQUE RUHLMANN VINS ET CADEAUX

15, place du Marché
✆ 03 88 92 46 46
www.ruhlmann-schutz.fr

De mai à septembre ouvert 7 jours sur 7. De 10h à 12h et 14h à 19h. Samedi et dimanche : fermeture à 18h. D'octobre à avril ouvert 6 jours sur 7 (fermé le jeudi). De 10h à 12h et 14h à 18h30. Samedi et dimanche : fermeture à 18h.

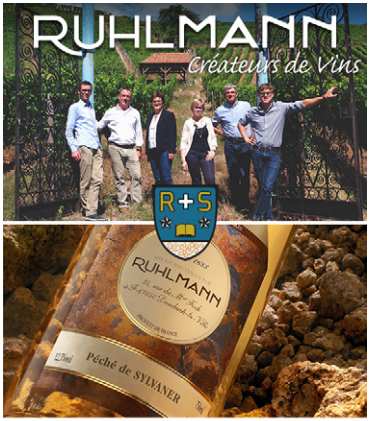
Un superbe village médiéval, une magnifique demeure alsacienne avec sa façade bleue rehaussée de colombages, une boutique accueillante où faire le plein de souvenirs et de cadeaux *made in Alsace ?* Vous êtes au bon endroit puisque vous trouverez ici des objets de décoration, des bougeoirs, des poteries de Betschdorf et Soufflenheim, des produits gourmands locaux (confitures, pains d'épices, terrines…), verres et carafes à vins, linges de maison, coin enfants et ados… Mais vous pourrez aussi découvrir les productions de vins et d'eaux-de-vie du domaine familial traditionnel Ruhlmann. La boutique propose également une vaste gamme de jouets en bois qui feront le bonheur de petits à Noël, période à laquelle elle se pare de ses plus belles décorations. Les plus grands profiteront eux des corbeilles garnies de produits de la région. Pour prolonger le séjour (prendre le temps de choisir parmi toutes ces choses qui font envie par exemple), profitez des confortables chambres d'hôtes des Ruhlmann qui se situe au centre du village, idéales pour visiter leur domaine puis partir à la découverte de la Route des Vins. Nouveautés : boutique en ligne et production distinguées par le magazine américain *Wine Enthusiast*.

■ DOMAINE RUHLMANN-SCHUTZ

34, rue du Maréchal Foch
✆ 03 88 92 41 86
www.ruhlmann-schutz.fr
vins@ruhlmann-schutz.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. 4 chambres d'hôtes de 66 € à 68 € pour 2 personnes/nuit, petit déjeuner compris.

Implantée en Alsace depuis l'an de grâce 1688, la dynastie Ruhlmann s'enorgueillit d'une ascendance fort originale issue de valeureux chevaliers d'origine hongroise. Voici trois cent trente années que cette dynastie de vignerons



Vins d'Alsace
Vins de Corbières
Chambres d'hôtes
Cadeaux
Dégustation
Œnotourisme
Vins & Cave
34 rue du Maréchal Foch
Dambach-la-Ville
03 88 92 41 86
Cadeaux
15 place du Marché
Dambach-la-Ville
03 88 92 46 46
Informations & Boutique en ligne
www.ruhlmann-schutz.fr

fiers et entreprenants perpétue d'immuables traditions ancestrales qui donnent naissance à moult vins fabuleux. Actuellement, la famille Ruhlmann gère un vignoble qui s'étend sur quelque 30 hectares répartis autour de la belle cité de Dambach-la-Ville tout en intégrant également quatre communes situées aux alentours. Ses vins expriment magnifiquement la quintessence des grands crus Frankstein et Muenchberg ainsi que de riches terroirs. Mention spéciale au pinot gris grand cru Frankstein, au riesling grand cru Muenchberg, au gewurztraminer Vendange Tardive, pinot noir Hospices de Strasbourg ainsi qu'au crémant d'Alsace Extra Brut, lequel n'a rien à envier aux vins effervescents champenois ! Un festival de délices dionysiaques qui sont à découvrir au sein d'un superbe caveau fort convivial. Aujourd'hui conduit par Laurence et André Ruhlmann ainsi que Christine et Jean-Victor Schutz, le domaine peut s'appuyer sur une nouvelle génération fort entreprenante, notamment en la personne de Louise-Anne Ruhlmann qui a pris la deuxième place lors du concours du Meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France en 2017. Outre une visite du domaine pendant votre séjour en Alsace, n'hésitez pas à faire un tour du côté de sa boutique Vins et Cadeaux située au cœur de Dambach-la-Ville. En outre, le domaine Ruhlmann met à votre disposition quatre charmantes chambres d'hôte dotées de tout le confort souhaitable (petit déjeuner compris) !

Autre adresse : Boutique Ruhlmann : 15 place du Marché 67650 Dambach-la-Ville – ✆ 03 88 92 46 46

■ **GILBERT BECK – DOMAINE DU REMPART**
5, rue des Remparts
✆ 03 88 92 42 43
www.vins-beck.fr
beck.domaine@wanadoo.fr
Vigneron Indépendant. Visites et dégustations sur rendez-vous. 2 gites (2 à 4 et 7 personnes) de 340 € à 450 € par semaine. Location week-end : de 150 € (2 nuits) à 350 € (draps, ménage et panier petit-déjeuner inclus).
Chez les Beck, le savoir-faire viticole se transmet en héritage depuis le XVIII[e] siècle. Cette famille passionnée cultive traditionnellement son domaine de dix hectares et demi de vignes. Le choix de la culture raisonnée a été fait dès 1996 ! Les parcelles sont bien identifiées pour une bonne adaptation du terroir et du cépage, la récolte est faite à la main et un pressurage doux et lent permet de préserver la finesse des arômes. Découvrez les grands crus Frankstein issus du granite de Dambach-la-Ville et Les Ardentes du Steinacker arrachées au schiste d'Albé. Mais aussi une gamme complexe de vinification : des plus secs (sylvaner, pinot blanc) aux plus expressifs (pinot gris et gewurztraminer) et des rieslings et pinots noirs qui enchanteront les plus fins des gourmets. Sans oublier des cuvées prestigieuses en vendanges tardives et sélections de grains nobles. La demeure propose ses deux gîtes spacieux et reçoit avec plaisir les camping-caristes dans les anciens remparts de la cité médiévale de Dambach-la-Ville.

Dans les environs

Blienschwiller

Ce délicieux bourg viticole doit sa renommée au Grand Cru Winzenberg, un terroir granitique à l'ensoleillement sud-est exceptionnel qui produit d'excellents rieslings, gewurztraminers et pinots gris. On admirera, entre autres : la chapelle probablement élevée au XII[e] et dédiée à saint Erasme, censé guérir les maux de ventre ; les vestiges de conduites d'eau datant de l'époque gallo-romaine ; la belle fontaine de 1850 et quelques très jolies maisons sur les bords de la Route du Vin et de la Route du Hohwarth.

■ **LE PRESSOIR DE BACCHUS**
50, route des Vins
✆ 03 88 92 43 01
lepressoirdebacchus@wanadoo.fr
Maître Restaurateur. Ouvert le lundi de 12h à 13h45 ; le mercredi de 19h à 20h45 ; du jeudi au dimanche de 12h à 13h45 et de 19h à 20h45. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 56 €. Carte : 30 € environ.
Des plats renommés qui jouent sur une vaste palette gourmande et de qualité, voici ce que Sylvie Grucker, seule chef alsacienne nommée maître restaurateur à ce jour, propose dans son sympathique établissement. Elle mêle habilement tradition régionale et originalité pour sublimer toujours plus les saveurs. Créatrice enthousiaste et incontournable, sa carte change chaque jour en fonction de l'approvisionnement en produits frais, de saisons, et locaux mais l'on trouve toujours quelques incontournables comme les escargots, le presskopf, les choucroutes à la viande ou au poisson, les ravioles de carpe, le munster flambé, le vacherin glacé… Le tout accompagné d'excellentes sauces maison et de vins sélectionnés à merveille par le mari de Sylvie, Gilles. Toute petite, la salle est intimiste mais les tables demandent à être réservées.

■ **HUBERT METZ**
3, rue du Winzenberg
✆ 03 88 92 64 94
http://hubertmetz.com
contact@hubertmetz.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h. Visite et dégustation de préférence sur rendez-vous. Vigneron indépendant – adhérent Terra Vitis – Vignes vivantes.
Voici l'un des nombreux domaines discrets du coin, qui travaillent avec amour et passion les raisins. Sur dix hectares, avec des parcelles très variées, dont certaines sur le terroir granitique du Grand Cru Winzenberg, Hubert Metz sort des vins d'exception issus des sept cépages alsaciens. Partisan d'une viticulture respectueuse de l'environnement, depuis plus d'une dizaine d'années, il effectue un gros travail en lutte raisonnée, les vendanges sont réalisées à la main pour respecter le fruit, le pressurage est pneumatique et les vins élevés sur lies fines pendant neuf mois au minimum. Certaines cuvées sont élevées dans de grands foudres traditionnels, alignés dans l'ancienne cave dîmière où l'on percevait l'impôt, alors payé en raisins, jusqu'à la Révolution française. Celle-ci date de 1728. Le riesling grand cru Winzenberg 2012, le gewurztraminer grand cru Winzenberg 2013, le Pierre de Lune 2012 ou le pinot gris Grand Cru Winzenberg 2008 comptent parmi les médaillés d'or du domaine aux concours mondiaux.

Dieffenthal

■ **LE VERGER DES CHÂTEAUX*****
2, route Romaine
✆ 03 88 92 49 13
www.verger-des-chateaux.fr
contact@verger-des-chateaux.fr

Fermé du 24 au 26 décembre. 32 chambres (dont 4 chambres familiales). Chambre double de 68 € à 125 € ; chambre triple de 73 € à 135 € ; suite de 110 € à 150 €. Pension complète. Demi-pension : 25 € (par jour et par personne). Petit déjeuner buffet : 10 €. Lit supplémentaire : 8 €. Parking : 5 € (et parking bus). Gratuit jusqu'à 5 ans dans la chambre des parents. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 10,50 € à 32 €). Tv satellite.
Le calme campagnard et la bonne cuisine du terroir sont à l'honneur au Verger des Châteaux, situé dans un cadre agréable, à l'extérieur du village et dans le vignoble. Spacieuses et lumineuses, les chambres s'étalent sur trois niveaux et offrent une vue imprenable sur le vignoble alsacien ou le Haut-Kœnigsbourg. Avec ou sans balcon, elles sont habillées de couleurs tendres et douces au charme rétro avec d'anciennes portes sculptées en bois en guise de tête de lit, des tables de nuit en bois tourné et des ciels de lit pour le charme et l'élégance. Le Verger



Emme Buckel
HOTEL *** RESTAURANT
FALLER
26, route des Vins
67140 Itterswiller
Tél. 03 88 85 50 24
www.emmebuckel-faller.com

- Cuisine d'Alsace
- Gibier
- Terrasse avec vue sur le vignoble



des Châteaux propose également de très bons plats en demi-pension, et le plat du jour est avantageux et copieux. La carte est traditionnelle, simple et goûteuse, élaborée en respectant les goûts et les produits. La winstub que réchauffe un beau poêle en faïence, propose de se détendre devant une belle assiette dans un cadre typiquement alsacien tout cela pour des prix modérés. Pensez à regarder le site web : des offres spéciales et des réductions y sont souvent proposées.

Itterswiller

★

■ **DOMAINE LÉON FALLER**
17, route Romaine
✆ **03 88 85 50 49**
www.vins-et-vacances.com
info@vins-et-vacances.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h à 19h. Haute saison : le dimanche. Boutique en ligne. 3 gîtes pour 2 à 6 personnes : de 335 € à 560 € la semaine.
Ce domaine viticole compte 14 hectares de vignes situées sur Itterswiller, Epfig et Nothalten. Aux commandes de ce domaine familial, Jacky et Cathia ont su décrocher ces dernières années quelques reconnaissances notoires pour leurs vins. Ceux-ci sont déclinés en 4 gammes : Tradition, Vins d'exception, Les Terroir et Vendanges Tardives. On appréciera les rieslings Fruehmess et Grand Cru Muenchberg, ainsi que le pinot noir Barrique. Ne manquez pas le sylvaner vieilles vignes, ce cépage généralement sec destiné à être consommé à table qui vous surprendra par sa finesse, ses arômes et sa douceur. Un vin surprenant ! Eaux-de-vie et jus de raisin pasteurisés sont également proposés. Les vins du domaine peuvent être achetés sur place au caveau ou via la boutique en ligne. Le caveau propose en également des produits du terroir, soigneusement sélectionnés. Les Faller disposent en outre de trois gîtes modernes et tout confort dont un 4 étoiles.

■ **EMMEBUCKEL FALLER**
26, route des Vins
✆ **03 88 85 50 24**
www.emmebuckel-faller.com
info@emmebuckel-faller.com
Ouvert le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Restaurant fermé le jeudi midi et le samedi midi. Menus de 23,50 € à 39 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 12 €. American Express. Terrasse.
Emmebuckel provient du dialecte alsacien et se traduit par « Mont des abeilles ». Néanmoins, n'allez pas croire que l'on ne goûte ici qu'à des spécialités qui tournent autour du miel. Non, dans ce chaleureux établissement, on rend hommage aux plats traditionnels alsaciens et en parcourant la Route des Vins, c'est un arrêt obligatoire entre deux visites de caves. Beignets de munster à la bière et au cumin sur salade, foie gras de canard au vin rouge et aux épices, palette de porc fumée à la diable, pommes sautées, jambonneau au bouillon, salades de pommes de terre et salades vertes, baeckeoffe maison à l'ancienne ou choucroute aux 6 charcuteries… il y en a pour tous les goûts !

■ **HÔTEL ARNOLD*****
98, route des Vins
✆ 03 88 85 50 58
www.hotel-arnold.com
arnold-hotel@wanadoo.fr

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 36 chambres (et 1 duplex). Chambre double de 78 € à 148 € ; chambre triple de 103 € à 188 € ; suite de 118 € à 298 €. Demi-pension (chambre quadruple : 142 à 208). Petit déjeuner buffet : 13 € (petit déjeuner express 6 € sur demande). Lit supplémentaire : 25 €. Parking ouvert. Accès piscine gratuit jusqu'à 11 ans de 13h à 17h. Drap de bain en supplément : 5 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (12 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (formule 3 plats 23 €, Menu Plat du Jour 15 €, Enfant : 12,50 € – Carte 28 € environ)). Vente. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant. Accès à l'Espace Bien-Être, par adulte pour toute la durée du séjour : 16 €, 10 € pour les enfants à partir de 12 ans avec peignoir et drap de bain.

Dans un écrin verdoyant, ce bel établissement vous assure bien-être et repos au cœur du vignoble. Les chambres sont très confortables : couettes douillettes, mobilier en bois, chaises cossues. La plupart disposent d'un balcon donnant sur les domaines viticoles, la plaine d'Alsace et le Kaiserstuhl. Même vue depuis le magnifique et très complet espace bien-être qui met à votre disposition piscine, douches sensorielles, sauna et hammam aux huiles essentielles, rameur à eau, vélo… L'hôtel possède également deux salles de réunion. En face, la Winstub vous régalera d'une cuisine savoureuse, locale et traditionnelle, dans un superbe caveau aux murs décorés de marqueteries de Spindler et de vitraux représentant des moines affairés leur cave. L'imposant pressoir jadis utilisé par les ancêtres de la maison y trône. Produits frais et de saison sont à l'honneur : le Chef Yves et son second Jean-François choisissent avec soin des fournisseurs locaux qui sélectionnent leurs meilleures productions.

■ **HÔTEL-RESTAURANT EMMEBUCKEL FALLER**
26, route des Vins
✆ 03 88 85 50 24
www.emmebuckel-faller.com
info@emmebuckel-faller.com

Ouvert toute l'année. 14 chambres (dont une chambre familiale pour 5 personnes). Chambre double de 66 € à 80 €. Demi-pension : 101 €. Petit déjeuner buffet : 10 €. Lit supplémentaire : 16 €. Parking ouvert. American Express. Animaux acceptés (9 €). Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant : menus de 23,50 à 39 €, menu enfant 12 €. Restaurant fermé le jeudi midi et le samedi midi).

Emmebuckel, qui signifie « mont des abeilles » en dialecte local, est un charmant hôtel-restaurant avec une vue imprenable sur le vignoble. La décoration des chambres est sobre mais soignée avec des tons chaleureux et des notes de boiseries et de mobilier typique de la région. Le restaurant est tout aussi accueillant et il vous propose les incontournables locaux. Avec des produits du terroir et de saison, Bruno Faller, le chef, vous propose une carte qui varie en fonction des produits disponibles et de ses humeurs mais vous trouverez toujours foie gras de canard, baeckeoffe, choucroute, escargots à l'alsacienne, jarret de porc, civet de gibier, spaetzle…

Nothalten

■ **RESTAURANT WAEGELL**
83, route du Vin
✆ 03 88 92 40 96
philippewaegell@orange.fr

Ouvert le mardi de 12h à 14h ; du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 18h à 20h45. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Chèque Vacances. Terrasse.

Voici un restaurant où se conjuguent passion de la cuisine familiale et saveurs alsaciennes depuis 1958 ! L'accueil est chaleureux, de même que le décor « winstub » aux nappes à carreaux et chaises sculptées. Philippe Waegell avait roulé sa toque dans les meilleures maisons avant de reprendre le restaurant familial. En été, installez-vous en terrasse, à l'ombre du tilleul, et optez pour les grillades aux ceps de vignes : elles sont inoubliables, en particulier les *ribs* aux épices ou le magret de canard rosé. La carte propose également jambon fumé de sanglier et crudités, presskopf vinaigrette, filet de sandre en matelote ou rognons à l'ancienne. Philippe mitonne une choucroute cuisinée avec du riesling, dont il est le spécialiste et vous aurez la possibilité d'emporter sa Choucroute de Papy, une marque déposée, diffusée dans tout l'Hexagone ! En hiver, place au gibier, et selon la chasse, chevreuil et sanglier accompagnent les spätzles ou les champignons cueillis. La variété de sauces artisanales est incroyable et les paniers découverte valent vraiment le détour.

Scherwiller

La commune viticole de Scherwiller regorge d'attraits touristiques : deux châteaux forts, les chapelles Saint-Wolfgang et Sainte-Odile, de merveilleuses maisons à colombages, dont celles qui abritent aujourd'hui le Restaurant La Couronne et l'antenne de l'office de tourisme (vous ne manquerez pas d'admirer l'oriel décoré de feuilles d'acanthe et de volutes) et les nombreux lavoirs le long de la rivière Aubach. Certains sont encore utilisés, en outre, les deux derniers vendredis de juillet et les deux premiers vendredis d'août, des manifestations et spectacles ont lieu dans les rues de la commune en l'honneur des Lavandières. Sur la route de Châtenois, une borne milliaire gallo-romaine rappelle que la région est occupée depuis fort longtemps. Il y a aussi l'ancienne synagogue (1790) qui sert aujourd'hui de dépôt aux pompiers. Enfin, au nord de Scherwiller, vous découvrirez les anciennes habitations ouvrières de Kientzville. Ce village de chalets créé en 1947 à l'initiative de l'industriel du textile Robert Kientz est aujourd'hui charmant quartier résidentiel.

Arnold

HÔTEL&SPA

★ ★ ★

WINSTUB
BOUTIQUE







98, route des vins - 67140 Itterswiller
Tél. +33 (0)3 88 85 50 58
arnold-hotel@wanadoo.fr
www.hotel-arnold.com

CHÂTEAU DE L'ORTENBOURG

Ouvert toute l'année.

L'Ortenbourg (ou Ortenberg) est, avec le Ramstein, l'un des deux châteaux qui dominent la commune de Scherwiller. Ses ruines s'élèvent sur un piton rocheux, à 437 mètres d'altitude. L'ensemble des deux châteaux fait l'objet d'un classement au titre des Monuments Historiques depuis juillet 1924. L'édifice tire son nom de la famille Ortenberg, présente à Scherwiller depuis le X^e^ siècle. Le château de l'Ortenbourg fut construit en granit lisse et blanc au XIII^e^ siècle. C'est un exemple admiré par les spécialistes d'architecture militaire de l'Alsace médiévale. Il possède encore un donjon pentagonal de 32 mètres, un rempart de 17 mètres muni de trois rangées d'archères et un logis seigneurial à fenêtres gothiques, dont les vestiges permettent encore aujourd'hui d'imaginer le faste dans lequel vivaient ses habitants. Un grand fossé creusé rendait le site encore mieux protégé. En partant de la Hühnelmühle, où l'on peut garer sa voiture, la montée au château se fera en une demi-heure à trois quarts d'heure, suivant l'entrain des marcheurs.

CHÂTEAU DU RAMSTEIN

Situés sur les hauteurs de Scherwiller, en contrebas de l'Ortenbourg, les vestiges du château du Ramstein sont constitués, entre autres, des restes d'une tour d'habitation pentagonale et de vieux murs défensifs établis sur un socle rocheux, en dessous de son voisin, l'Ortenbourg. Ces deux châteaux contrôlaient l'entrée du Val de Villé. Vers 1300, la muraille de la tour est renforcée du côté de l'attaque pour former un mur bouclier. On distingue sur la face intérieure les différents niveaux d'habitation, une cheminée et surtout une grande archère à niche, la plus grande connue en Alsace. Pointée vers son voisin, cette archère trahit les origines belliqueuses qui ont conduit à la construction du château. Ses dimensions permettaient d'y installer une machine de guerre afin de tirer des projectiles vers l'Ortenbourg. Les arbres cachent aujourd'hui la vue vers les points stratégiques. L'endroit, facile d'accès, ne demande que quelques minutes de marche mais vous ne pourrez pas accéder aux ruines qui sont trop dangereuses et en attente d'aménagements.

À LA COURONNE

2, rue de la Mairie ✆ 03 88 92 06 24
www.couronne.com – couronne@couronne.com

Maître Restaurateur. Fermeture les 24, 25, 31 décembre. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi de 11h45 à 14h et le soir de 18h45 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 30 €. Carte : 30 € environ. Menus enfants : 9,50 €. Formule du midi : 12,40 € (entrée/plat/dessert). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Comment passer à côté de cet imposant bâtiment à oriels du XVIII^e^ siècle ? En entrant dans la cour-terrasse, où des plantes volubiles se déploient dans un décor de carte postale, vous n'en serez que plus conquis encore. Les salles du restaurant, où bois, nappes à carreaux, et mille et un détails de décoration rendent l'atmosphère résolument chaleureuse, sont bien agréables. Les plats du Chef Didier Roeckel évoquent avant tout le terroir, entièrement faits maison à partir de produits bruts et frais. Goûtez absolument la Ries'Soupe®, l'authentique soupe au riesling d'Alsace. Le chaleureux bar permet de goûter aux bières pressions, vins au verre ou spiritueux qui peuvent être pris avec de quoi grignoter dès le matin. Et ne manquez pas les toilettes, ou *chiotilus*, issues d'une discussion tardive entre Didier Roeckel et Denis Spielmann, métallier d'art, qui ont créé un espace rappelant le *Nautilus* ! Un aquarium en guise de lave-main, des entonnoirs remplacent les urinoirs… ne vous dévoilons pas toutes les subtilités.

HÔTEL-AUBERGE RAMSTEIN***

1, rue du Riesling ✆ 03 88 82 17 00
www.hotelramstein.fr

Chambre simple de 75 € à 91 € ; chambre double de 88 € à 107 €. Petit déjeuner : 1,50 €. Parking. Animal 8 € la journée. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Restauration. Bain bouillonnant.

Les Ramstein sont à la tête de cette grande auberge entourée de vignes. Les chambres et les salles de bains sont sobres et agréables, bien équipées. L'une d'elles est accessible aux personnes à mobilité réduite. Les chambres supérieures disposent d'un coin salon. Dans le pavillon, qui abrite 6 studios avec balcons, se trouve également l'espace détente de 135 mètres carrés, où une piscine couverte et un bain bouillonnant sont à disposition des hôtes. Derrière les fourneaux, Nicolas, le chef, secondé par son fils Lucas, vous feront découvrir une cuisine gastronomique créative, élaborée à partir de produits frais et de qualité, changeant au rythme des saisons. Leurs inspirations sont alsaciennes mais font des clins d'œil à la Provence et plus de 250 références de vins peuvent accompagner vos plats !

DOMAINE SCHMITT JEAN-PAUL

Route du Sel
Ferme Hühnelmühle ✆ 03 88 82 34 74
www.vins-schmitt.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 14h à 19h. Dimanche : sur RDV. Membre Vinabio Alsace – Certifié Ecocert et Demeter.

Ce vignoble de 8 ha implanté d'un seul tenant sur les coteaux du Rittersberg (dits « montagne des Chevaliers ») est dominé par l'imposante ruine du château de l'Ortenbourg (XIII^e^ siècle). Ici, le riesling fait merveille. Ce terroir exposé sud-sud-est bénéficie d'un microclimat chaud et sec. Sa structure géologique est riche d'arènes granitiques, et par endroits de sols sableux profonds, où l'on découvre à 60 cm de précieuses couches d'argiles rouges légèrement calcaires. La vigne doit donc s'enraciner en profondeur pour aller puiser toute son énergie. Amoureux de cet environnement exceptionnel, Jean-Paul Schmitt fourmille d'idées pour aider son terroir à donner le meilleur de lui-même. Maîtrise des rendements (35 hl/ha environ), politique de lutte biologique et biodynamique contre les maladies et parasites de la vignes, respect de la flore sauvage naturelle, présence de ruches d'abeilles toute l'année dans le vignoble, et travail du sol à l'aide d'un cheval « à l'ancienne » dans les plus vieilles parcelles ! S'en suit une vinification traditionnelle dans la douceur et le respect des consignes bio. Les rieslings du domaine sont, comme il se doit, subtils et élancés. Les pinots gris, Réserve Personnelle et Vendanges Tardives, aux multiples couches aromatiques et à la délicieuse pointe de fraîcheur en finale, sont un vrai bonheur.

KINTZHEIM

Renommé pour ses vignobles, connu et reconnu pour ses parcs à thèmes (Cigoland, la Volerie des Aigles et la Montagne des Singes), le village de Kintzheim conserve également de nombreux vestiges du passé et ses monuments présentent un bel intérêt : mairie de style baroque, chapelle de l'Aigle, les trois fontaines, banc reposoir (dit de Joséphine situé en bordure du CD201 entre Orschwiller et Sélestat). L'église Saint-Martin, dressée sur un promontoire au centre du village, rappelle que jadis la ville était pourvue de fortifications. Son superbe château du XII[e] siècle, dominant la vigne, fait l'objet d'un classement au titre des Monuments Historiques. Il accueille l'un des plus grand spectacles de rapaces en liberté de Fance. Kintzheim est un accès direct au château du Haut-Kœnigsbourg par la RD35. L'été, des visites guidées du vignoble sont organisées au départ de l'office de tourisme, les mercredis après-midi.

Points d'intérêt

■ **CIGOLAND – PARC DES CIGOGNES ET ATTRACTIONS**
Route de Sélestat ✆ 03 88 92 36 36
www.cigoland.fr
Ouvert du 30 mars au 11 novembre 2019, de 10h à 18h, voir planning d'ouverture sur www.cigoland.fr. Horaires variables selon les saisons, se renseigner. Gratuit jusqu'à 3 ans. Tarif groupes 20 personnes minimum 10 €, adulte 17,50 €, enfant 15,50 €.
Injustement méconnu, ce charmant parc de loisirs réunit tous les ingrédients pour satisfaire petits et grands désireux de découvrir l'univers des cigognes blanches d'Alsace de manière ludique ! Monorail aérien, sentier pieds nus, cigopanoramique, petit train de la mine, jeu de piste, parcours aquatiques (canoës, bouées et canards géants) Water Game en été, animations pour Halloween, King Kong rugissant, animaux de la ferme et du Ried : il y en a pour tous les goûts et tous les âges. Mention spéciale à la nouvelle attraction inaugurée en octobre 2018 : les tracteurs de Hansi. Guidés par un rail central, ces 8 tracteurs électriques pimpants et colorés vous emmènent à la découverte des différents paysages de l'Alsace centrale, du Ried au sommet des Vosges en passant par le vignoble. Outre deux snacks et une buvette, vous pouvez choisir de vous attabler à l'Auberge de la Ferme réputée pour ses spécialités alsaciennes. Notez enfin que si vous souhaitez prolonger votre séjour du côté de Kintzheim, deux hôtels sont à votre disposition : Au Parc des Cigognes** et Cigoland***.

■ **LA MONTAGNE DES SINGES**
La Wick ✆ 03 88 92 11 09
www.montagnedessinges.com
info@montagnedessinges.com
Ouvert de mars à novembre. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 13h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h. Se renseigner sur le site pour les horaires en inter saisons. Gratuit -5 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 5 à 14 ans) : 5,50 €. Groupe (20 personnes) : 7 € (groupes enfants 4,50 €). Restauration. Boutique. Salle vidéo, aire de jeu et aire de pique-nique.
Ici, on ne trouve ni cage ni barreaux, mais des singes, en tout 240 macaques de Barbarie, qui évoluent librement dans ce parc de 24 hectares. Vous les observerez depuis des chemins forestiers, balisés et aménagés, en restant à distance ou de bien plus près, si les animaux viennent à votre rencontre. Certains, plutôt gourmands, seront attirés par le pop-corn qui vous est offert à l'entrée du parc et n'hésiteront pas à venir le chercher directement dans votre main. Des outils pédagogiques permettent de tout connaître de la vie de ces animaux : panneaux interactifs, dossiers pédagogiques pour les scolaires, pôle d'information à la sortie du parc, projection de films sur les macaques de Barbarie au fil des saisons. es enfants aiment surtout le jeu de piste à réaliser en famille en français, allemand et en anglais, pour jouer les apprentis Sherlock Holmes. Toutes les 45 minutes, une démonstration de nourrissage a lieu et les guides restent à votre disposition pour répondre aux questions des grands et des petits.

■ **VOLERIE DES AIGLES**
50, rue de la Liberté
✆ 03 88 92 84 33
www.voleriedesaigles.com
Ouvert du 1[er] avril au 11 novembre. Basse saison : ouvert de 13h30 à 17h, 17h30 ou 18h30 selon période. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h30. De cinq spectacles par jour en haute saison à deux spectacles en très basse saison. Horaires des spectacles sur le site web. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 9,50 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 6,50 €. Restauration. Animations. Durée de la visite : 1h30, dont 40 min de spectacle. Les spectacles peuvent être annulés en cas de fortes pluies. Prévoir 10 min entre le parking et l'entrée du château. Navette au départ de la gare de Sélestat.


© F. RIEN & C. PINHEIRA – AUTHOR'S IMAGE
Cigognes à Kintzheim.

Vous aimez les rapaces ? Rendez-vous au château de Kintzhein. Niché sur un promontoire rocheux, le château en partie détruit sert de décor à des spectacles à couper le souffle ! Les fauconniers vous présenteront leurs hiboux, leurs aigles, leurs vautours ou leurs buses. Ils se feront un plaisir de démontrer leur vitesse et leur agilité, lors de spectacles à intervalles réguliers. Quelques chanceux pourront même faire voler eux-mêmes un rapace. Les autres se rattraperont en observant les animaux, dont les perchoirs sont disséminés dans tout le château. Des panneaux explicatifs vous permettront de bien connaître la vie de ces animaux, tous nés en captivité.

Le couvert

■ **AUBERGE SAINT-MARTIN**
80, rue de la Liberté ✆ 03 88 82 04 78
www.auberge-saintmartin.com
contact@auberge-saintmartin.fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Ouvert midi et soir sauf mercredi – Ouvert 7/7 jours midi et soir en juillet et en août. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 21 €. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 10 €. Vin au verre. Tartes flambées à partir de 8,70 (petite à partir de 5,50 €). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Parking privé et parking bus à 100 m.
En salle ou en terrasse, pour déjeuner ou pour dîner, les tartes flambées cuites au feu de bois sont mises à l'honneur dans cette auberge dont elles sont l'une des spécialités ! D'autres spécialités sont présentes sur la carte : choucroutes et baeckeofes, jarrets braisés, jambons à l'os cuits au feu de bois, ainsi qu'une étonnante tartiflette à la tomme du Ried et jambon fumé. On dégustera aussi sur place des plats moins alsaciens mais tout aussi savoureux. Dans ce cadre chaleureux, l'ambiance est conviviale, le service toujours à votre écoute et il fait bon de s'y attabler, en famille ou avec les amis. Les vins sont ici sélectionnés soigneusement et l'on vous propose de véritables pépites pour accompagner vos mets. L'Auberge dispose aussi de trois chambres d'hôtes récentes.

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT JENNY****
39, rue de la Liberté ✆ 03 88 82 17 06
www.hotelrest-jenny.fr
hotelrest.jenny@evc.net
Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Restauration. Vente.
À l'Hôtel-restaurant Jenny, c'est le charme de la campagne et le calme que l'on privilégie. Les sept chambres sont charmantes et permettent à tous même aux petits budgets de profiter de ce beau lieu. Certaines ont des colombages. La literie est douillette et les salles de bains neuves et spacieuses. Écrans plats et coins bureaux complètent agréablement le tableau. Frédéric, à la tête de l'établissement depuis 2011, offre un petit déjeuner copieux, servi à table dans la salle du restaurant. On peut aussi y déjeuner ou y dîner, grâce à une carte variée proposant bon nombre de spécialités régionales : tartes à l'oignon, escargots à l'alsacienne, foies gras de canards maisons, tartes flambées… La choucroute royale, pour deux personnes au minimum, est aussi bonne que copieuse. A la belle saison, on profitera de la véranda et de la terrasse fleurie où se détendre sous les parasols.

Emplettes

■ **JEAN-MARIE KOEHLY**
64, rue du Général de Gaulle ✆ 03 88 82 09 77
www.vins-koehly.com – vins@koehly.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 13h à 18h. De janvier à mars : sur RDV. Visite commentée du vignoble sur rendez-vous. Initiation à la dégustation : le mercredi en juillet et août ou sur RDV. Vigneron Indépendant. Boutique en ligne.
Impossible de ne pas repérer la belle maison alsacienne de la famille Koehly : cette imposante bâtisse à colombages toute crépie de bleu et superbement fleurie aux beaux jours attire immanquablement l'œil ! La Maison Jean-Marie Koehly a été créée à la fin des années 1970, elle est aujourd'hui conduite par Joseph et ses parents Valérie et Jean-Marie. Implanté sur 20 ha, le domaine dispose de parcelles réparties sur sept communes, de Rodern à Bernardvillé. Cette mosaïque de terroirs donne au domaine l'occasion de rechercher la meilleure relation possible entre cépages et terroirs. Le lieu-dit Hahnenberg (terroir situé entre les communes de Kintzheim et de Châtenois), permet à la Maison Jean-Marie Koehly de produire tout particulièrement des rieslings de haute tenue qui sont régulièrement cités dans les meilleurs guides des vins. Le Gilbert & Gaillard a ainsi gratifié d'une note de 90/100 le riesling Hahnenberg 2008 ! Quant au terroir du grand cru Gloeckelberg, il est très favorable à l'épanouissement au gewurztraminer et au pinot gris. D'une manière générale, les Koehly produisent des vins harmonieux et fruités qu'il est possible de déguster gratuitement lors de votre passage à Entzheim. À cette occasion, Joseph et ses parents vous proposent une visite de cave guidée accompagnée d'un petit historique de l'exploitation familiale, d'explications des travaux de la vigne, d'un descriptif de la vinification et du principe de dégustation ainsi que la présentation des cépages et des arômes des vins.

Dans les environs

Châtenois

La commune est charmante et la promenade des remparts, où un étonnant et très scientifique travail de restauration a été entrepris depuis plusieurs années, est très intéressante d'autant plus qu'elle se déploie dans un paysage de rêve derrière les vignes et les bois du Hahnenberg. Cette double enceinte entourait autrefois un fief castral, en fait un cimetière fortifié propriété des évêques de Strasbourg. Le tour des remparts permet d'admirer : le surprenant clocher roman de l'église Saint Georges, qui abrite des reliefs en bois sculpté du XVI^{e} siècle et un très bel orgue Silbermann. La tour des sorcières coiffée d'un nid de cigognes, véritable icône de l'illustration régionale, et le jardin médiéval dédié aux plantes tinctoriales qui rappelle l'importance qu'avait l'industrie textile dans la région sont également à voir. Les campagnes de restauration se poursuivent et ont permis de mettre à jour une cave à vins médiévale, comprenant un pressoir à contrepoids.

LA MAISON DU DISTILLATEUR

Route de Villé ✆ 03 88 57 84 87
www.maisondudistillateur.fr
contact@maisondudistillateur.fr
Accès : depuis l'A35, sortie n° 17 vers Châtenois, puis continuer sur la D424 en direction de Villé. Coordonnées GPS : 48°17'48.8"N 7°21'28.0"E

Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 19h. Accès gratuit pour la boutique. Participation pour l'entrée au musée avec visite libre. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4 € (dégustation incluse). Groupe (10 personnes) : 3,50 € (en visite libre). Tarif réduit : 2 € (enfants de plus de 12 ans, groupes scolaires, personnes handicapées, étudiants). Parking pour bus et particuliers.

C'est de la profonde envie de faire connaître une tradition familiale qu'est née l'idée de créer un musée consacré à la distillation et au whisky. Lionel et Arnaud Meyer, créateurs de cette Maison du Distillateur, se basent alors sur le vécu et les savoir-faire de leurs ancêtres afin de transmettre au plus grand nombre leur passion pour la distillation. Mélange de tradition et de modernité, alliant alambics et bornes tactiles, La Maison du Distillateur évoque l'histoire des bouilleurs de crus. Elle initie le visiteur à ce travail ancestral qui était central dans le quotidien de la vie paysanne traditionnelle. Microclimat local, vergers, diversité des fruits alsaciens, techniques de distillation, « part des anges » … les salles de ce musée expliquent le métier et son expansion dans la région au travers d'un parcours visuel, didactique et odorant accompagnés par le lutin Wurzel. Au-delà d'un exposé des techniques, l'établissement rend hommage au Val de Villé, berceau historique des eaux-de-vie en Alsace, à la gastronomie alsacienne et aux racines de la Distillerie Meyer, la plus primée en France au Concours Agricole de Paris.

AUBERGE LE MEISENBERG

1, rue Clemenceau
✆ 03 88 82 55 78
www.aubergelemeisenberg.com
aubergelemeisenberg@gmail.com

Ouvert du vendredi au mardi et les jours fériés de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Menus de 16 € à 36 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 16 € (plat + entrée ou dessert) ou 18,50 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. Chaises bébé. Chaises et table à langer bébé. Terrasse dans cour intérieure ombragée. Wi-fi gratuit.

Dans l'ambiance chaleureuse avec un décor simple, sobre et élégant de cette demeure alsacienne typique entièrement rénovée ou en extérieur sur la terrasse dans la cour intérieure ombragée au calme, vous dégusterez les plats d'Ismaël. Décoré du titre de maître restaurateur, il met tout son cœur pour vous concocter une cuisine généreuse de qualité avec des produits du terroir, sur une carte attractive et variée, conjuguant cuisine régionale et traditionnelle. Amoureux des produits frais, il propose de nombreuses suggestions en fonction des marchés et des produits de saison. Stéphanie et Thomas, au service, vous conseilleront au mieux pour choisir l'une d'elles ou l'un des plats traditionnels alsaciens à la carte et pour les accompagner d'un des vins soigneusement sélectionnés et proposés au verre. En fonction de vos événements et fêtes de famille, le chef s'adapte à vos besoins pour vous proposer un menu correspondant à votre budget à partir de 12 personnes et jusqu'à 60 couverts. Vous pourrez même prolonger le plaisir en séjournant dans l'une des chambres conviviales et chaleureuses de l'auberge.

LA VIGNETTE

60, rue du Maréchal-Foch
✆ 03 88 82 39 17
www.lavignettechatenois.com
contact@lavignettechatenois.com

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h ; du mercredi au samedi de 19h à 21h30. Menus de 28,90 € à 36,90 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Formule : 14,50 € (menu du Marché entrée/plat/dessert). Vin au verre. Chèques non acceptés. Terrasse.

Le patron vous accueille sympathiquement avec un grand sourire et vous proposera son apéritif spécial maison. Si La Vignette présente à la carte des recettes régionales, comme l'os à moelle, les escargots à l'alsacienne, les galettes de pomme de terre, les jambonneaux ou les bouchées à la reine, des suggestions, en fonction du marché sont proposées chaque jour. Toute l'année, de belles viandes figurent à la carte : entrecôte grillée XXL avec son os à moelle et sa sauce béarnaise maison ou cordon bleu de volaille à l'emmental ou munster et sa sauce à la crème. En saison, asperges, fraises et rhubarbe sont à l'honneur. La terrasse, qui donne sur la place de la Mairie, est agréable avec son mobilier sympathiquement coloré. L'intérieur n'est pas en reste avec son cadre cosy, moderne et chaleureux. La Vignette est spécialisée dans les réceptions, banquets et mariages, pensez-y !

HOTEL RESTAURANT BEYSANG**

36, rue du Maréchal-Foch
✆ 03 88 58 38 58
www.hr-beysang.com
robert.beysang@orange.fr

16 chambres. Chambre double de 70 € à 85 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 20 €. Soirée Etape : 65 €. Wi-fi. Restauration (cuisine alsacienne, fermé le lundi). Excursions (la montagne des singes et la volerie des aigles).

Pénétrez dans l'une des plus anciennes demeures du village, intégralement rénovée. La chaleureuse famille Beysang y propose ses chambres simples et chaleureuses, toutes pourvues d'une salle d'eau avec douche et WC, télévision, téléphone et sèche-cheveux. L'une des chambres de plain-pied est accessible pour les personnes à mobilité réduite au rez-de-chaussée. Les petits déjeuners sont copieux et présentés sous forme de buffet, vous y dégusterez toutes les spécialités maison : confitures, kougelhopf, charcuteries, fromages… Le restaurant vous accueille en salle ou sur sa belle terrasse dès les beaux jours. Une ronde de plats eux aussi généreux, résolument régionaux, et d'un rapport qualité/prix très correct, vous sera servie dans la plus pure tradition alsacienne avec nappes en Kelsch et chaises en bois sculpté ! Pour les groupes, des aménagements et privatisations sont possibles.

© PIXEL-68 - ISTOCKPHOTO



Dans les rues de Châtenois.

LE DARWIN NOUVEAU
66, rue du Maréchal Foch
✆ 09 53 30 40 65
www.le-darwin.fr
bar.restaurant.le.darwin@gmail.com
Ouvert du jeudi au dimanche de 18h à minuit.
Le Darwin ? C'est, nonobstant la théorie de l'évolution des espèces énoncée par le vénérable et estimable Charles Darwin, un lieu où l'on a plaisir à se poser : bar (cidres, bières et vins), caveau décoré de bric et de broc, le tout agrémenté de dégustations de tartes flambées cuites au feu de bois et élaborées à la base selon les recettes cultissimes de Mamema Anna et Mémé Germaine. Créé par Michael Jordan, ce lieu, unique en son genre dans la région, séduit aussi bien les gens du coin que les touristes de passage avec sa décoration brut de décoffrage nourrie de matériaux et d'objets chargés d'histoire : briques, bois, poêle en faïence et de caisse enregistreuse vintage… Outre les désormais fameuses Flammakuecha, ce resto-bar pas comme les autres vous propose, dans une ambiance tout à la fois conviviale et déjantée, des planchettes gourmandes destinées à évoluer au fil des saisons : melon, tomme de Savoie au lait cru, brie de Meaux fermier, chiffonnade de coppa italienne, comté AOP affiné 12 mois, chorizo, mozzarella, sainte-maure de Touraine… Autant d'invitations à titiller vos papilles avec un bon verre de vin choisi parmi la superbe carte des vins du Darwin !

MICHEL GOETTELMANN
27A, rue des Goumiers
✆ 03 88 82 12 40
vins-alsace-goettelmann.fr
mgoettelmann@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 19h ; le week-end de 9h à 12h et de 14h à 18h. Visite de cave et dégustation toute l'année, sur rendez-vous pour les particuliers et les groupes. Visite du vignoble avec dégustation : organisée avec l'Association Touristique de Châtenois – inscriptions : 06 19 29 19 14.
C'est avec discrétion et beaucoup de talent que Michel Goettelmann travaille les 8,5 hectares de son domaine viticole. Ses parcelles se situent entre autres sur les terroirs granitiques des coteaux du Haut-Koenigsbourg et du Hahnenberg, ce qui lui permet de proposer depuis 1995 des vins fort goûteux à des prix très abordables. Depuis cette date, Michel Gottelmann produit avec sérieux et assiduité des cuvées de grande qualité qui sont très populaires auprès des habitants de la région comme auprès des visiteurs de passage qui ne manquent pas de revenir ! Chaque année, le dernier dimanche de novembre, un marché d'artisans est traditionnellement organisé au domaine, réunissant exploitants agricoles et artisans. Une belle occasion pour déguster en toute convivialité les excellents vins de Michel Goettelmann. Pinot auxerrois, muscat, pinot gris, gewurztraminer, pinot noir rosé, crémant d'alsace.

Orschwiller

Limitrophe du département du Haut-Rhin, Orschwiller est une petite cité viticole dominée par le majestueux château du Haut-Koenigsbourg. Son patrimoine témoigne de son riche passé : quelques maisons du XV^e^ siècle, une ancienne cour dîmière et l'église Saint-Maurice de 1781. Cet édifice baroque de grès rose a été restauré il y a quelques années, suite à un incendie qui le ravagea en 1985. Il abrite un bel orgue Stiehr-Mockers. À voir également le château de l'Oedenbourg (XII^e^ et XIII^e^ siècles), surnommé le Petit-Koenigsbourg. Situé sur les hauteurs du bourg à 300 mètres du Haut-Koenigsbourg, il en subsiste une enceinte polygonale, un mur bouclier et des fenêtres ogivales.

CHÂTEAU
DU HAUT-KŒNIGSBOURG ★★★★
Route du Château
✆ 03 69 33 25 00
Voir page 16.

ALLIMANT-LAUGNER
10, Grand'Rue
✆ 03 88 92 06 52
www.allimant-laugner.com
alaugner@terre-net.fr
Ouvert tous les jours de 8h à 12h et de 13h30 à 18h30. Samedi jusqu'à 18h. Dimanche, et jours fériés sur rendez-vous de 10h à 12h. Visite d'une heure pour les groupes : réservation nécessaire. 3 gîtes (2-12 pers) : à partir de 300 € la semaine, 500 € la quinzaine. Tarif dégressif selon durée : 2 nuits 100 €, 3 nuits 140 €, 4 nuits 180 €, 5 nuits 220 €, 6 nuits 260 €.






VINS & CRÉMANTS D'ALSACE
Les Faîtières
ORSCHWILLER - KINTZHEIM



Dégustation gratuite & Petit musée viticole avec exposition de matériel ancien

CAVE LES FAITIÈRES, 3 route du vin – 67600 ORSCHWILLER

Nous vous accueillons du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 13h à 19h,

le vendredi et samedi de 9h à 19h et le dimanche et jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Tél. : 03.88.92.09.87
cave@cave-orschwiller.fr
www.cave-orschwiller.fr

PARIS
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Ce beau domaine viticole de 12 hectares s'étend au pied du château du Haut-Kœnigsbourg et ses vignes profitent de la richesse géologique d'une trentaine de parcelles conduites en viticulture raisonnée. À travers les siècles, les ancêtres de la famille Allimant se sont chargés de mettre en valeur ce patrimoine exceptionnel : depuis 1724, le domaine familial pérennise les traditions transmises d'une génération à l'autre. Les levures employées sont endogènes, les cuves de fermentation sont en inox thermorégulées et le pressurage se fait à l'aide d'un pressoir pneumatique. Le domaine recherche l'élégance et la légèreté pour ses vins, et les spécialistes ne s'y trompent pas : les vins du domaine Allimant-Laugnier sont régulièrement récompensés, en particulier ses très délicats pinots gris que vous pourrez goûter dans le somptueux caveau de dégustation. La cour du domaine est fleurie avec grâce et enthousiasme, et un séjour dans l'un des trois gîtes confortables et bien équipés permet de rayonner aisément dans toute la région.

■ **CAVE LES FAITIERES D'ORSCHWILLER – KINTZHEIM – SAINT HIPPOLYTE**
3, route du Vin
✆ 03 88 92 09 87
www.cave-orschwiller.fr
cave@cave-orschwiller.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 13h à 19h ; le vendredi et le samedi de 9h à 19h. Ouvert dimanche et jours fériés : de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visite de cave, dégustation commentée, musée de la vigne. Visite du vignoble et initiation à la dégustation : sur RDV. Boutique en ligne.

En arrivant devant le caveau de dégustation de la cave vinicole d'Orschwiller (l'une des plus petites d'Alsace !), on est d'emblée séduit par la beauté des vignes sur lesquelles veille le Haut-Koenigsbourg. Créée en 1957, la cave doit son nom « Les Faitières » à la cuvée éponyme créée en 1983 pour mettre en lumière les vins les plus typiques du terroir. Ce nom fait par ailleurs référence aux tuiles faîtières qui coiffent le sommet du toit de la cave. Celle-ci vinifie les sept cépages d'Alsace, des Crémants, un « Gentil » (vin d'assemblage de cépages nobles), des Vendanges tardives et des Sélections de Grains Nobles. Dans le caveau de dégustation, pierre et bois génèrent une atmosphère chaleureuse, et le comptoir en bois invitent les clients à déguster les vins en toute sérénité. Riesling, gewurztraminers ou Grands Crus provenant du Praelatenberg sont délicieux. Et quel bonheur de pouvoir découvrir, dans le petit musée attenant, les imposants fûts en bois exposés ainsi que les outils dont se servaient autrefois les vignerons. La cave propose également des coffrets-cadeaux disponibles pour chaque date importante du calendrier, Chandeleur, Pâques, Saint-Valentin, Noël… Enfin, événement majeur en 2017, le ministre de l'Agriculture, Stéphane Le Foll, a remis le 31 janvier le Prix d'excellence du Concours Général Agricole à la Cave Les Faîtières d'Orschwiller-Kintzheim : très belle reconnaissance d'un savoir-faire vinicole indéniable !

LE VAL DE VILLÉ

Laissez-vous séduire par l'authenticité du Val de Villé. En empruntant ses routes, il n'est pas improbable que vous aperceviez un bouilleur de cru affairé à son alambic. Terre de traditions, venez découvrir la Maison du Val de Villé, véritable vitrine du canton. Le patrimoine historique, archéologique, artistique et artisanal y est mis en valeur. Au rythme des saisons, les artisans et artistes locaux vous feront découvrir les activités d'antan. Pour les amoureux d'histoire, la vallée regorge de richesses architecturales : le petit village typique d'Albé, les châteaux médiévaux (Frankenbourg et de l'Ortenbourg), les édifices religieux, les lieux de mémoire… Il y en a pour tous les goûts. Le val conserve la tradition d'accueil qui lui est propre. Il est partagé entre un territoire de culture romane à l'ouest et une zone germanique, à l'est. Il a également su développer le tourisme, comme à l'image de la station du Hohwald, avec laquelle il communique via le col du Kreuzweg. Le Val de Villé, c'est aussi de sentiers de randonnée balisés, de nombreuses activités possibles (accrobranche, parapente, escalade, sport d'eau…) et bien sûr des restaurants, fermes-auberges, tables d'hôtes et commerces de proximité pour se remettre de ses émotions dans la pure tradition de l'une des régions les plus gourmandes de France.

VILLÉ

La commune de Villé est située sur l'ancienne Route du Sel qui reliait l'Allemagne à la Lorraine. Presque entièrement ravagée lors de la guerre de Trente Ans, elle possède de belles maisons urbaines des XVII[e] et XVIII[e] siècles. L'église Notre Dame de l'Assomption a été reconstruite en 1754. Le canton de Villé compte 18 communes à découvrir pour ses vins, pour son patrimoine et pour ses producteurs du terroir (distilleries, miels, confitures, foies gras…) qui aiment faire découvrir leur métier. Vous les retrouverez au marché estival de Villé le jeudi soir (17h à 20h), en plein centre, sur la place du Marché. Leurs coordonnées sont disponibles à l'office de tourisme, où l'on peut retirer également des topos guides pour les randonnées, que l'on soit soit marcheur, cycliste ou même bébé en poussette. D'autre circuits permettent, comme celui consacré à l'œuvre laissée par René Kuder, artiste local, (1882-1962), dans les églises et mairies du canton de se familiariser avec les arts et traditions de la région.

Le couvert

■ **LE MÉDIÉVAL**
7, place du Marché
✆ 03 88 57 00 00
www.lemedieval.net
le_medieval@yahoo.fr
Ouvert le lundi et le mardi de 12h à 14h ; le jeudi, le vendredi et le dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le samedi de 19h à 22h. Menus de 26,50 € à 28,50 €. Menu enfant : 9 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Traiteur réception.
Oyez oyez ! Nobles seigneurs, gentes dames, damoiselles et bacheliers, bourgeois, artisans, laboureurs et vilains… Maître Jean et Dame Ana vous ouvrent les portes de leur auberge pas comme les autres qui vous fera retourner en un instant au Moyen Âge avec une décoration totalement médiévale. Vous trouverez ici beaucoup de charcuteries, de très nombreuses viandes rôties dont des côtes et entrecôtes gargantuesques, et des desserts un peu plus classiques mais tout aussi bons. Certaines soirées, la demeure s'égaye au son des troubadours !

■ **RESTAURANT-TRAITEUR WENDLING**
5, place Charles-de-Gaulle ✆ 03 88 57 26 36
www.restaurant-wendling.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 14h ; du jeudi au samedi le soir de 19h à 21h. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Plat du jour : 10 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Poissonnerie, traiteur.
Cette poissonnerie qui officie à Villé depuis plus de 30 ans, possède désormais un restaurant, placé sous la houlette de Rémy. Au menu, une cuisine à base de poissons : bouillabaisse, matelote, plateau de coquillages, soupe de poissons, quenelles de brochet, déclinaison de hareng, saumon et truite fumés maison, dos de cabillaud, filet de sandre doré… En été, on y trouve aussi, pour notre plus grand plaisir – et en terrasse si le temps est clément – moules-frites à volonté. Les desserts ne sont pas en reste avec d'excellentes choses… Quant aux vins, on y déguste notamment ceux du Val de Villé. Le cadre est charmant et l'espace convoité : mieux vaut réserver avant de venir et demander votre spécialité à ce moment-là ! Un accueillante terrasse fleurie permet de profiter des rayons du soleil dès que possible.

Emplettes

■ **PÂTISSERIE RESTAURANT PFISTER**
9, rue du Général-de-Gaulle ✆ 03 88 57 17 56
www.patisserie-restaurant-pfister.fr
Ouvert du mardi au dimanche de 7h30 à 19h. Formule du midi à 10 €. Chèque Restaurant.
La pâtisserie Pfister, véritable institution locale, régale ses clients depuis plusieurs générations. Halte gourmande, la maison présente un large éventail de douceurs, mais c'est aussi un établissement où s'installer pour se restaurer tout au long de la journée, dans une salle très chaleureuse ou sur la terrasse grâce à de bons petits plats régionaux, simples mais parfaitement réalisés. La maison propose une étonnante variété de pains d'épices : nature, au gingembre, à la pomme cannelle… un vrai régal ! Bredeles, Spritz

Bredele, macarons et autres petits gâteaux, on ne sait où donner du regard. Pour les amoureux de chocolat et de confiseries, le savoir-faire de maîtres chocolatiers est au rendez-vous. On pourra aussi se laisser tenter par les tartes aux fruits, mille-feuilles, glaces maison, vacherin glacé ou meringue glacée accompagnés d'une large gamme de thé spéciaux ou d'un chocolat chaud viennois..

Dans les environs

Albé

Albé est surtout connue pour sa viticulture. Vous pouvez découvrir ses vignes, idéalement situées sur des versants pentus et bien ensoleillés, grâce à un chemin du patrimoine balisé et ponctué de panneaux explicatifs. Albé conserve de nombreuses maisons vigneronnes aux linteaux datés et décorés du XVIII[e] siècle. On s'attarde devant la maison Schloessel, construite en 1722, ainsi que devant les différents emblèmes des corporations professionnelles encore visibles sur certains porches et frontons des fermes. À ne pas manquer en période estivale, le 3[e] week-end du mois d'août, la manifestation « Albé en Habit de Lumière ». Son but : faire découvrir le village en compagnie d'un guide, une visite nocturne jalonnée de saynètes de rue et de maisons remarquables, dont les façades sont joliment mises en lumière.

■ **MUSÉE – MAISON DU VAL DE VILLÉ**
4, place du Tilleul ✆ 03 88 57 08 42
www.maisonduvaldeville.com
contact.mvv@cc-cantondeville.fr

Ouvert toute l'année pour les groupes (sur réservation). Ouvert du jeudi au dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. Ouvert d'avril à octobre. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3,50 €. Groupe (15 personnes) : 3 €. Visite guidée (1h). Animations.
La Maison du Val de Villé et son musée permettent au visiteur d'appréhender la richesse de l'histoire, du patrimoine et des traditions de la vallée, à travers son archéologie, sa géologie, son agriculture, sa viticulture ou son artisanat. On y présente la reconstitution d'un intérieur de jadis, d'une salle de classe et des ateliers traditionnels, avec démonstration de métiers anciens. Une salle consacrée à l'archéologie conserve des vestiges de fouilles des sites de la Vallée de Villé, du château du Frankenbourg et du Lattenrain. En sortant, ne manquez pas d'admirer le tilleul, planté en 1795, sur la petite place du village. La Maison du Val de Villé propose en été diverses animations, dont un atelier de fabrication de galettes de pommes de terre, que l'on déguste ensuite moyennant une poignée d'euros, entrée du musée comprise.

■ **EQUIVALLÉE**
Lieu-dit Sonnenbach ✆ 03 88 58 97 72
www.equivallee67.com
isabelle.feltz@gmail.com
Le Centre Équestre Equivallée vous permettra de découvrir, quel que soit votre âge et votre niveau, les sublimes paysages du Val de Villé. Les chevaux seront bien évidemment adaptés à votre niveau. Des moniteurs diplômés et des animateurs compétents encadreront les différentes activités : leçons, promenades, balades à la demande (à partir de 3 cavaliers), stages courts portant sur une demi-journée ou une journée et nombreuses activités ludiques adaptées au jeune public figurent parmi la vaste gamme proposée par ce centre.

Bassemberg

■ **CAMPING CAMPEOLE LE GIESSEN******
Route de Villé ✆ 03 88 58 98 14
www.campeole.com
giessen@andretriganogroupe.com

Ouvert du 31 mars au 1[er] octobre. Arrivée de 8h à 12h et de 14h à 20h. Terrain de 5 ha. 81 emplacements. + 81 hébergements. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Chalets jusqu´à 5 personnes à partir de 710 € la semaine ; mobil-homes jusqu´à 6 personnes à partir de 810 € ; mobil-homes à partir de 410 €. Emplacement nu avec éléctricité à partir de 16 €. Mobile-home à partir de 35 € et chalet à partir de 35 €/nuit. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (les chiens de 1[re] et 2[e] catégories sont interdits. 1 animal maximum par habitat. Le carnet de vaccination doit être à jour et les chiens tenus en laisse). Aire pour camping-cars. Connexion Internet payante. Wi-fi payant. Restauration (snack-bar). Bain bouillonnant. Animations. Excursions (randonnée, parapente).
Ce membre de la chaîne Campéole tire son nom du ruisseau qui le traverse : le Giessen. Situé en pleine nature, le patrimoine de cette région vous séduira. Le site vous propose bien des surprises et de nombreuses festivités, le camping offre également bien des atouts. Avec ses animations, un tennis et un parc aquatique tout proches et sa bonne ambiance, tout le monde pourra s'amuser et passer un bon moment. Pour des vacances faciles et pleines de surprises.

■ **CENTRE NAUTIQUE AQUAVALLÉES**
Route de Villé
✆ 03 88 58 93 93
www.aquavallees.fr
aquavallees@cc-cantondeville.fr
Ouvert tous les jours. Horaires variables selon saison et périodes scolaires : consulter le site. Entrée : 4,50 € (adulte). Gratuit moins de 2 ans ; 1,10 € de 2 à 6 ans ; 2,90 € de 6 à 18 ans ; étudiants, handicapés, seniors 3,50 € ; sauna/hammam 6,50 €/séance, aquabike 7,50 €/séance.
Dans un parc arboré, encerclé des superbes paysages de la vallée, le Centre Nautique Aquavallées invite à la détente : loisirs, forme ou bien-être, chacun profite des espaces et des équipements comme il l'entend. Toboggan, bassin extérieur, rivière à contre-courant, geysers, pataugeoire, les jeux aquatiques ne manquent pas. Cours d'aquabike, bébés nageurs et aquagym s'y pratiquent encore. Le centre compte aussi sa salle de fitness, un sauna, un hammam et une salle de relaxation. Régulièrement des soirées à thème sont organisées et des massages peuvent être réservés. Aquavallées Natation Club représente le versant compétition de l'activité natation et accueille les enfants à partir de 7 ans pour accompagner les nageurs talentueux à tous les niveaux de compétition de la Fédération Française de Natation.

Breitenau

■ **AUBERGE AU COL DE FOUCHY**
Froide Fontaine
30, route du Col-de-Fouchy
✆ 03 88 57 98 25
www.aubergeaucoldefouchy.fr
aubergeaucol@orange.fr
Ouvert du mercredi au dimanche, midi et soir. Réservation impérative. Menu enfant : 9,50 €. Plat du jour : 8,90 €. Carte et suggestions. Tartes flambées (uniquement le soir) : de 7,90 € à 10,50 €. Ardoise de fromages fermiers : 9 €. Moules de St Michel et frites fraîches 17 €. Accueil des groupes. Terrasse. Service traiteur, Soirée à thème, fêtes de famille.
Inaugurée en mai 1980, l'Auberge de la Salière fut la toute première ferme-auberge créée dans le Bas-Rhin. Depuis juillet 2016, elle connaît une nouvelle jeunesse sous le nouveau nom d'Auberge Au Col de Fouchy, sous la houlette de Joanna et de sa famille. Cette bâtisse blanche entièrement rénovée se trouve dans un superbe écrin de verdure. Elle dispose d'une belle terrasse ombragée et d'une salle de restaurant cosy avec cheminée. Écolos dans l'âme, Joanna élève des poules pour avoir des œufs frais et gère les déchets. Elle a également aménagé un grand potager où elle cultive, de manière raisonnée, divers légumes destinés à enrichir les plats faits maison au fil des saisons : terrine de volaille à l'ancienne, filet de truite servi avec un beurre battu au curry, civet de cerf et spätzles dorés au beurre, bretzger du Col (pâte à bretzel, munster et kassler), choucroute royale… On peut aussi se régaler d'une planchette de charcuteries, et, le soir exclusivement, de tartes flambées (traditionnelle, gratinée, aux fromages fermiers, aux escargots et à l'ail des ours…) servies à volonté ! Avis aux becs sucrés, le chef réalise des desserts absolument irrésistibles. Au terme de ces agapes entre amis ou en famille, place à une petite balade digestive dans la bonne humeur !

■ **À L'OMBRE DU VERGER**
61, rue Principale
✆ 06 79 93 82 78
www.alombreduverger.fr
claudinematt@hotmail.fr
4 chambres. Chambre double de 65 € à 75 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 €. Semaine de 430 € à 490 €.
Une ferme restaurée à merveille, des couettes moelleuses invitant au repos et aux grasses matinées, des lits king size ou jumeaux des plus confortables, tout le confort moderne (douches à l'italienne, wi-fi…) dans un environnement charmant, voilà ce que vous trouverez ici ! Les tissus en Kelsch, typiques de la région, les poutres apparentes, le mobilier ancien en partie chiné par les hôtes, rendent ces chambres, aux pieds de l'Altenberg et de ses forêts vivifiantes, fort appréciables. Dans les communs, c'est open space baigné de lumière venant de la majestueuse porte cochère et des fenêtres mansardes perchées au sommet du toit, qui mettent en valeur les murs en grès des Vosges, et réchauffent les murs de chanvre et leur ossature de bois, éclairée le soir par de somptueux lustres que l'on admire depuis la passerelle suspendue menant aux chambres. Le verger derrière la demeure contribue également à l'atmosphère champêtre de l'endroit, parfait pour faire une cure de bon air des Vosges !

Breitenbach

■ **LA CERISAIE**
31, rue des Tilleuls
✆ 03 88 57 05 07
www.la-cerisaie.net
astrid@la-cerisaie.net
Chambre simple à partir de 80 € ; chambre double à partir de 85 € ; chambre triple à partir de 105 €. Petit déjeuner inclus. Table d'hôte sur réservation 25 €/personne, vin compris. Gîtes 400 €/semaine en basse saison, 580 €/semaine en haute saison. 1 chambre aménagée pour personne à mobilité réduite.
Un cadre enchanteur, entre rivières et forêts, La Cerisaie à Breitenbach est l'endroit idéal pour profiter d'un repos bien mérité ou partir à la découverte, tout en profitant de l'air pur et bénéfique des Vosges, de cette partie de la région. La Cerisaie dispose de cinq chambres d'hôte et deux gîtes labellisés Gîtes de France pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes, confortables et très bien équipés : laves-vaisselle, laves-linge, wi-fi. Les chambres d'hôtes sont sobrement décorées mais accueillantes, avec un hommage à la montagne et aux boiseries agréable. Profitez dans le jardin du kiosque avec ses grandes baies vitrées qui offrent une vue panoramique sur le village et ses montagnes. Du côté de la table d'hôte, Astrid propose des spécialités alsaciennes et Robert des viandes cuites au feu de bois dans le chalet du bûcheron grâce à sa rôtisserie.

■ **PARC ALSACE AVENTURE**
Col du Kreuzweg
✆ 03 88 08 32 08
www.parc-alsace-aventure.com
alsace.an@wanadoo.fr
Fermé de novembre à mars. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h. Basse saison : mercredi, samedi et jours de vacances scolaires de la zone B de 13h à 18h, dimanche et jours fériés de 10h à 18h. Restauration.
Entre parc de loisirs et mises à l'épreuve sportives : le parc aventure de Breitenbach joue la carte du plein air récréatif ! Accrobranche (de 2 à 25 mètres du sol), baptême en biplace de parapente, randonnée VTT, combat de sumo, jeux d'oppositions, rallye GPS et /ou photo, paintball, tyroliennes, espace gladiateur, baby-foot humain, sentier des fourmis, aventure gourmande ou même tir à l'arc. Ici, les amateurs de sensations fortes en auront pour leur argent, sans jamais lésiner sur la sécurité : tout au long de votre aventure, des professionnels vous encadrent et vous tirent d'éventuels mauvais pas. Que l'on soit une entreprise ou un particulier, le cadre aventure proposé vous en fait voir de toutes les couleurs ! Frissons et amusement garantis ! Les plus téméraires testeront la Tour de l'Extrême, joyau architectural de 35 mètres de hauteur, d'où on effectue un saut pendulaire. On peut aussi simplement y admirer la vue imprenable sur la région et en descendre par un toboggan géant (à partir de 4 ans) !

Dieffenbach-au-Val

■ **LE HÜHNERSTALL**
8, rue de l'Église
✆ 03 88 85 62 70
www.chambres-le-huhnerstall.fr
restaurant.huhnerstall@gmail.com
Fermé le lundi. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 35 €. Menu enfant : 5 € (à 6 €). Vin au verre. 26 sortes de bières bouteilles + 4 bières pression. Carte + suggestions. American Express. Accueil des groupes. Vente à emporter. Parking privé.
Pour venir au Hühnerstall depuis Châtenois, il convient de prendre la direction de Than/Villé puis de Neubois et Dieffenbach. À l'arrivée, vous découvrirez une ancienne grange de ferme bleu lavande transformée voici 35 ans en restaurant par Étienne Kuhn. À l'entrée, un superbe bar rustique chic donne accès à 3 salles cosy (2 au rez-de-chaussée et 1 à l'étage). Aux commandes du Hühnerstall depuis 2017, l'accorte patronne Stéphanie Kuhn vous réserve un accueil chaleureux en diable et se fait un plaisir de vous dévoiler les spécialités de la maison à base de volaille : coquelet frit (Hahn im Korb), Stall Burger au steak de magret de canard, bouchon de pintade au foie gras, ou encore la célèbre fondue Hühnerstall : blanc de dinde, bouillon de volaille au vin blanc d'Alsace, assortiment de crudités, frites et sauces maison ! En entrée, la planchette Terre/Mer (magret de canard, lard paysan, gravlax de saumon) constitue une délicieuse mise en bouche. Ajoutez à cela des plats du jour à consommer sur place ou à emporter et, chaque vendredi soir, une formule Ribs à volonté. Bon à savoir : 4 chambres d'hôtes sont aménagées dans une petite maison bleue posée juste en face du restaurant.

■ **DISTILLERIE MASSENEZ**
Boutique Miss Massenez
1, Z.I. du Haechy
✆ 03 88 85 62 86
www.massenez.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Visites gratuites avec dégustation gratuite pour groupes (plus de 10 pers.) sur rendez-vous. Ateliers cocktails avec barman professionnel un jeudi par mois sur réservation. Livraison possible (vente en ligne).
La distillerie G.E. Massenez était au départ spécialisée dans les eaux-de-vie de fruits puis a étendu sa gamme de produits aux crèmes et liqueurs de fruits. Célèbre dans le monde entier pour la qualité de ses produits, la marque Massenez est présente dans plus de 110 pays, dans les plus grands restaurants, palaces, épiceries fines et compagnies aériennes. La maison est aussi pionnière dans la promotion, par le truchement de son enseigne Miss Massenez, d'une autre façon de découvrir les alcools, longtemps réservés aux hommes et consommés en digestif. Découvrez les cocktails Miss Massenez et laissez-vous séduire… La boutique homonyme propose une large gamme d'eaux-de-vie, crèmes & liqueurs de fruits, la très célèbre Poire Prisonnière, la liqueur de Poire Golden Eight et bien sûr l'eau de vie de Framboise Sauvage, pêché mignon de la reine de Suède au début du XX[e] siècle… mais aussi les gourmandises (chocolats, foie gras, confitures, terrines…), le vin produit par les Massenez au Chili, les célèbres griottines et les kits cocktails Miss Massenez dont l'étonnant Purple Gin… La gamme Garden Party affirme encore davantage sa légitimité dans le monde du bar : concombre, betterave, carotte, basilic, thym… une gamme complète de distillats de légumes ou d'herbes qui ne manque pas de vitamines et de couleurs ! L'institut Grillotines® est un espace de vente contemporain qui propose des produits plus diversifiés, disponibles sur internet, et des ateliers cocktail mensuels et Tapas/Finger-Food le jeudi soir en présence du Barman professionnel Pierre Boueri et du Meilleur Ouvrier de France François Lachaux.

Neubois

■ **L'ALTENBERG**
4, rue de l'Altenberg
✆ 03 88 85 60 56
www.chambres-de-l-altenberg.net
richarde.mosser@wanadoo.fr

Gîtes de France (3 épis). Accueil jusqu'à 17h. 5 chambres (tarif dégressif à partir de 3 nuitées). Chambre simple 54 € ; chambre double 64 € ; chambre triple 79 €. Petit déjeuner inclus. Parking. Wi-fi gratuit. Restauration (repas : 24 € boissons comprises). Excursions (volerie des Aigles, Parc des Cigognes, Montagne des singes, Chateaux du Frankenbourg et Haut Koenigsbourg).
Dans une demeure de style contemporain vous profiterez de cinq chambres d'hôtes, bénéficiant de tout le confort et de l'espace nécessaires à un bon moment, et auxquelles le mobilier en bois donne une touche de rustique. Chacune, classée 3 épis aux Gîtes de France, est dotée d'une salle de bains avec WC privatifs, d'une télévision et d'une connexion Wi-fi gratuite. Dehors, meubles de jardin et barbecue vous permettront de profiter de l'air pur en admirant la vallée, et le coin lecture ou les jeux prêtés par les hôtes dans la véranda raviront petits et grands. Richarde et Jean-Marie Mosser œuvrent pour le bien-être de leurs hôtes dans leur maison, d'où vous pourrez partir à la découverte de l'Alsace et profiter du grand nombre d'activités et visites du coin : Route des Vins, villages fleuris, parc des cigognes, Volerie des Aigles, Montagne des Singes… Le soir n'hésitez pas à prendre l'apéritif avec les propriétaires pour profiter de leurs conseils avisés ou à dîner à la table d'hôte pour découvrir le patrimoine culinaire de la région (tourte au riesling, tartiflette au munster, choucroute garnie, baeckeoffe, coq au vin blanc, tartes maison, kouglof glacé, mousse au kirsch…).

Petit futé
Des guides de voyage sur plus de 700 destinations
www.petitfute.com
VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE POUR L'ACHAT DE TOUT GUIDE PAPIER
Suivez nous sur

Saint-Pierre-Bois

MEYER'S – DISTILLERIE FRIDOLIN MEYER
18, rue Saint Gilles
Hohwarth
✆ 03 88 85 61 44
www.distilleriemeyer.fr
meyer.anne-ulrich@orange.fr

Boutique ouverte du lundi au jeudi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 17h30, fermeture à 16h30 le vendredi. Visites : du lundi au jeudi de 8h à 11h et de 13h30 à 16h, le vendredi de 8h à 11h et de 13h30 à 15h. Accueil des groupes sur réservation. Fermeture annuelle mi-janvier. Livraison possible. Boutique en ligne.

Fondée en 1958 par Fridolin Meyer et transmise à son fils Jean-Claude en 1979, cette distillerie est à ce jour la plus primée de France avec un palmarès de 200 médailles et deux prix d'excellence ! Meyer's est aujourd'hui géré par les fils de Jean-Claude, Lionel et Arnaud. Ces derniers rendent hommage à leur père décédé avec un whisky single malt douze ans d'âge édité à 53 exemplaires (en référence à ses 53 degrés) dans une carafe en cristal gravée à la main et ornée d'argent. Outre ce bijou très recherché, Meyer's propose d'autres whiskys alsaciens à des prix bien plus abordables, notamment un whisky blend avec une finition en fût de pinot noir pendant six mois. En plus des traditionnelles eaux-de-vie (framboise, poire Williams, mirabelle, quetsche, kirsch…) qui font sa renommée, Meyer's développe une nouvelle gamme, baptisée Oncle Meyer, ainsi que des variétés rares (coing, prunelle, gentiane, sureau, sorbier, alisier…) et des apéritifs (pastis alsacien, Alsaquina, gin artisanal). Avant de faire vos emplettes, n'hésitez pas à demander à visiter la distillerie pour découvrir les différentes étapes de l'élaboration des spécialités Meyer's dont la réputation s'étend dans le monde entier !

Steige

Steige doit sa notoriété mondiale à Pasteur. C'est ici qu'il pratiqua le premier vaccin contre la rage sur un être humain, Joseph Meister, un jeune habitant du village mordu par un chien enragé. Cette jolie petite commune vosgienne est également connue pour son savoir-faire en matière de distillerie. Son ancienne église paroissiale abrite de beaux fonts baptismaux ainsi qu'un autel du XVIIIe siècle.

AUBERGE CHEZ GUTH
5a, rue du Bas-des-Monts
✆ 03 88 58 12 05
www.auberge-chez-guth.fr
chezguth.r@gmail.com

Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 15h et de 19h à 21h. Menus de 40 € à 72 €. Formule du midi : 28 €. Vin au verre.

Courus par les amateurs de nature et d'authenticité, dans un paysage de rêve, les plats de Yannick Guth sont délicieux, inventifs et raffinés, issus de produits locaux et saisonniers : légumes des fournisseurs amis, gibiers en provenance des forêts avoisinantes et l'on ressent facilement en se délectant du contenu des assiettes superbement dressées, le plaisir que Yannick a éprouvé en mettant au point les recettes dont il fait profiter ses clients. Par exemple au menu : foie gras de canard au café et ses poires, œuf bio crousti-coulant avec butternut et piqûre de sapin, veau rôti aux écorces avec panais et gnocchis au jus fumé, chocolat au persil et céleri avec pointes citronnées…

DISTILLERIE JOS NUSBAUMER
23, Grand'Rue
✆ 03 88 57 16 53
www.jos-nusbaumer.com
contact@jos-nusbaumer.com

Ouvert le lundi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Fermé les 25 et 26 décembre ainsi que le 1er janvier. Congés annuels : dernière semaine de janvier. Fermé le dimanche sauf en décembre. Boutique. Visite en groupe du lundi au vendredi sur réservation.

« Distiller, c'est extraire l'âme des fruits » : cette citation de Joseph Nusbaumer résume en quelques mots la passion qui anime sa famille depuis 1947, au sein du Val de Villé. Dans cette distillerie, les traditions ancestrales sont préservées. Une visite s'impose pour prendre le temps de découvrir les différentes étapes qui permettent de métamorphoser les fruits en divins nectars ! La Distillerie Jos Nusbaumer commercialise une trentaine de variétés d'eaux-de-vie de fruits et de baies sauvages ainsi que des liqueurs artisanales d'une qualité incomparable, qui obtiennent des médailles au Concours général agricole. Le choix de breuvages est large : vieux kirsch de merises, framboise des bois… Mais également de sublimes spiritueux, comme la liqueur de whisky Mokafé créée à l'occasion des soixante-dix ans de la maison, des crèmes de fruits parfaites pour réaliser un kir (quetsche, cassis, sureau…) et plein d'autres spécialités dédiées à l'apéritif : Guignolet à l'ancienne, ratafia de griottes… Sans oublier l'Eau de Noix (Nusswasser) et le Lait de Poule (liqueur aux œufs et au kirsch). Charmant musée, agréable caveau et boutique fort bien achalandée.

Le plus : découvrez les fameux Schnapsele ! De savoureuses pastilles de chocolat noir parfumées à l'eau-de-vie.

Thanvillé

Situé à l'entrée de la vallée de Villé, le bourg de Thanvillé est surtout connu pour sa demeure seigneuriale. En effet, il était autrefois le siège d'une ancienne enclave lorraine, ce qui valait au seigneur du lieu le bénéfice d'un droit de passage. Il ne subsiste rien de la forteresse du XIe siècle, car le château a été incendié à plusieurs reprises, pour être reconstruit à partir de 1650. Endommagé et pillé au cours des deux guerres mondiales où il servit de Lazaret, c'est aujourd'hui une étonnante propriété privée, bien restaurée, proposant hébergement et abritant des réceptions. Non loin de Thanvillé, on trouve un autre château fort, nichées sur le massif du Bernstein, ses ruines sont facilement accessibles. Le circuit VTT des 4 châteaux du Val de Villé (disponible à l'Office de Tourisme) englobe celui de Thanvillé.



RESTAURANT
LE SAULOCH
Lieu-dit Sauloch, 67220 TRIEMBACH AU VAL
✆ 03 88 57 11 20 - www.sauloch.com - restaurant.sauloch@orange.fr
GPS latitude : 48.348836, longitude : 7.345776999999998

Triembach-au-Val

■ RESTAURANT SAULOCH

Le Sauloch
117 Route de Hohwarth ✆ 03 88 57 11 20
http://sauloch.monwebpro.com

Fermetures annuelles : consulter le site. Ouvert en été du mercredi au dimanche, le reste de l'année consultez le site. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 33 €. Menu enfant : 9 €. Plat du jour : 9,50 € (10,50 € pour 2 plats ; 13 € pour 3 plats). Vin au verre. Gîtes 4 pers. dans l'ancienne ferme mennonite : à la semaine (ou week-end en basse saison et hors congés scolaires) se renseigner. Chèque Vacances. Accueil des groupes (banquet, repas de famille). Terrasse.

Envie d'un bon bol d'air frais, de s'éloigner un peu des sentiers battus et passer un moment au vert ? À quelques minutes de Villé, au cœur de la forêt, le Sauloch vous accueille toute l'année, sur la terrasse en été, au coin du feu en hiver. Dans ce restaurant à l'ambiance chaleureuse, la décoration fait honneur au cochon (*Sauloch* signifie le trou au cochon). Et pour cause, l'animal y trouve une belle place sur la carte : côtis ou jambonneaux braisés au miel, terrines et presskopf maison, viandes fumées, joue de porc à l'ancienne, mais également des pièces de bœuf, veau, volailles et tartes flambées en soirée… Provenance des excellentes viandes garantie. En été, on profite des extérieurs avec vue sur la clairière. Le restaurant est très apprécié dans la région, une indication qui incite à y faire une halte.

Urbeis

■ ANCIENNE MINE THÉOPHILE

Pour gagner cette ancienne mine il est conseillé de suivre la direction d'Urbeis à partir du bourg de Lalaye. Non loin de la sortie de ce dernier, un sentier balisé de blanc mène à son entrée. Si ce voyage vous conduira à vaincre votre claustrophobie, votre peur du noir et des chauves-souris, il ne vous conduira nullement à la fortune. Et pour cause, les mines ont été exploitées jusqu'à l'os ! Pendant des siècles, le val de Villé tira sa richesse de l'extraction de l'argent, du plomb, du cuivre et de l'antimoine. Creusées à la pointerole et au burin, ces galeries mesurent près de quatre mètres de hauteur, un prodige de technique pour l'époque.

■ CHÂTEAU DE BILSTEIN

Gratuit.

Du haut de son promontoire, il surveille depuis des siècles le village d'Urbeis. Le château du Bilstein était autrefois un défenseur de poids pour la vallée de Villé. La montagne est séparée de ses murs par un profond fossé et l'édifice n'est accessible que par une passerelle en bois. Édifié en grès rose des Vosges, le fort est pourvu d'un donjon carré du XII^e siècle, qu'une double enceinte protège. Celle-ci fut modifiée sous le règne des Wurtemberg au XIV^e siècle. On rentre dans le donjon par une porte immense en forme d'ogive. Ce bastion fortifié permet de profiter de l'imprenable vue sur la vallée de Villé et sur les Vosges.

■ ÉCURIE DU CLIMONT

1 bis, route des Crêtes ✆ 06 88 56 59 22
www.ecurieclimont.com

Ouvert toute l'année. Tarif sur demande en contactant l'écurie.

Vous profiterez ici d'un panorama d'exception sur les Hautes-Vosges car l'Écurie du Climont se situe au lieu dit homonyme, à deux pas d'Urbeis, aux pieds des Vosges. A 600 mètres d'altitude, elle jouit d'un écrin incroyable : un site naturel protégé où se rejoignent quatre vallées. Encerclée par les forêts à perte de vue, l'Écurie est idéale pour les randonneurs et amateurs de nature et de grand air. Vous profiterez de ses nombreuses formules pour apprendre l'équitation ou vous perfectionner en vous amusant (de l'équitation pieds nus est même proposée pour plus de sensations). C'est aussi un gîte étape pour les cavaliers et leurs chevaux qui pourront s'y reposer dans un cadre parfait tout comme leurs propriétaires.

■ FERME HUMBERT

83, Rue Principale
✆ 03 88 57 06 00
www.biofermehumbert.com

Ouvert du lundi au samedi de 16h30 à 18h.

En bio depuis 1990, cette petite ferme de montagne propose en vente directe yaourts, crème, beurre, desserts lactés, fromage frais, lait cru, glaces, viandes de bœuf et de veau, charcuteries à base de bœuf, œufs, légumes de saison et pain. Signe de qualité, elle a été de nombreuses fois récompensée par les labels bio européen, biocohérence, le trophée de l'agriculture durable 2012 et la marque race bovine vosgienne. Quelle quantité d'eau bois une vache par jour ? Comment obtient-on du foin de qualité ? Depuis quel époque consomme-t-on la laitue ? Quel sont les prédateurs des poules ? Que veut dire « caecotrophe » ? Quel est le nom du patois parlé autrefois à Urbeis ? Toutes ces questions trouveront réponse lors de votre visite de l'établissement grâce au « kit de visite » qui vous fera cheminer sur le domaine à la rencontre des animaux et des plantations à votre rythme et en toute autonomie, pour petits et grands. A partir de 16h30, vous assisterez à la traite du troupeau de vosgiennes.

LA PLAINE BAS-RHINOISE : GRAND RIED ET RÉGION DE SÉLESTAT

La plaine bas-rhinoise s'étend des environs d'Erstein jusqu'à Sélestat : c'est le Ried (étymologiquement jonc, roseau), une zone humide où s'épanouissent forêts et espaces préservés. Des vignobles aux cultures en passant par des étendues inondées. On y découvre une Alsace plus secrète, à l'écart du tourisme de masse. Immersion dans la nature, promenades libres ou guidées à pied ou à vélo, en canoë ou en barques à fond plat… on apprend à mieux connaître cette aire en s'y aventurant plus profondément. La grande richesse du patrimoine historique s'y découvre presque par hasard. Fort de son passé, le Ried se distingue aujourd'hui à travers le dynamisme de petites villes comme Erstein ou Benfeld qui allient art de vivre, gastronomie et infrastructures ultramodernes. Quatre offices de tourisme sont à votre disposition (Benfeld, Communauté de communes du Rhin, Marckolsheim ou encore Pays d'Erstein), le site www.grandried.fr est une mine de renseignements, d'adresses et d'infos pratiques pour réussir son séjour.

ERSTEIN

S'il ne reste rien de la florissante Villa Herinstein carolingienne et si les agissements des « chevaliers brigands », qui dépouillaient les bateliers du Rhin au Moyen Age ainsi que les ravages de la guerre de Trente Ans ont entravé son expansion, le XVIII[e] siècle vit refleurir la commune. La révolution des transports au XIX[e] siècle favorisera son développement. Témoins de cette période prospère : les anciennes tanneries, la filature et les maisons ouvrières (Rue du Général Leclerc). D'autres bâtiments du XIX[e] siècle relèvent de la campagne de reconstruction par les autorités allemandes en 1871 : sous-préfecture, temple protestant. Mais bien sûr, l'eau, bien que domptée, est toujours présente et la réserve naturelle d'Erstein est parcourue par un réseau dense d'anciens bras du Rhin, où l'on croisera iris pseudacores, grenouilles véloces, sittelles, et maintes espèces de libellules. De jolies maisons de pêcheurs à colombages rappellent d'ailleurs combien cette activité était importante dans la région. Il faut évidemment mentionner aussi la sucrerie d'Erstein, qui traite depuis le XIX[e] siècle la production alsacienne de betteraves à sucre : une fête du sucre a d'ailleurs lieu tous les ans à la fin du mois d'août.

Points d'intérêt

■ **ETAPPPENSTALL – MUSÉE EXPOS**
16, rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 90 29 93 55
www.ville-erstein.fr
etappenstall@ville-erstein.fr
Ouvert le dimanche, le lundi et du mercredi au vendredi de 14h à 18h. Aux dates d'ouverture des expositions, tous les jours de 14h à 18h sauf mardi, samedi et jours fériés. Gratuit. Groupes sur réservation.
Lieu culturel incontournable d'Erstein ouvert en 2002, l'architecture de l'Etapppenstall oscille entre passé et présent. Cela en fait un équipement insolite dont le nom rappelle sa fonction d'origine de relais militaire pour les troupes royales à partir du XVII[e] siècle. Espace d'exposition et de découvertes, ses programmations proposent des expositions temporaires sur des thèmes variés : patrimoine, sciences, arts plastiques… On y profitera également d'ateliers pédagogiques visant à sensibiliser le public aux éléments de patrimoine et aux pratiques culturelles de la région. L'espace prend

Balades à vélo dans le Grand Ried

C'est vraiment pratique : le vélo électrique est en location dans les offices de tourisme de Rhinau, Benfeld, Erstein et Marckolsheim (d'avril à octobre, 20 € la journée). Il va vous permettre de découvrir la région du Grand Ried en toute quiétude et dans le respect des milieux naturels. Ils ont une autonomie de 70 km et les 4 offices de tourisme font relais pour recharger les batteries. L'utilisation est simplissime et adaptable, on choisit son assistance (normale, économique, très poussée), les vélos sont confortables, la selle est large et bien rembourrée, ils sont équipés d'un panier sur l'arrière,. Les plus sportifs préfèreront certainement louer des vélos classiques, VTT, vtc, vélos femme, enfant, vélo de ville, vélo avec carriole, ou avec siège bébé. Les casques sont fournis quand on loue le vélo (dans les offices de tourisme de Rhinau, Erstein et Marckolsheim, entre 8 € et 11 € la journée). Éventuellement vous vous procurez les cartes des pistes cyclables de la région, certaines sont mises à disposition gratuitement dans les O.T. Et si vous avez besoin d'une assistance quelle qu'elle soit (crevaison, problème de dérailleur, trousse à outils, pompes à vélo, séchage des vêtements en cas de pluie, approvisionnement en eau potable, en sandwichs…), les garagistes, restaurateurs, épiciers, boulangers et restaurateurs, qui adhèrent à la démarche VéloRied vous recevront comme il se doit. Ainsi équipé, vous pourrez rayonner côté France ou côté Allemagne à votre rythme.



Musée Würth.

part aux manifestations importantes comme la fête de la science, la nuit des musées, les journées du patrimoine… Pour mieux connaître les artistes, leurs manières de travailler et leurs codes, des visites guidées sont régulièrement organisées.

■ MUSÉE WÜRTH

Z.I. Ouest
Rue Georges Besse
✆ 03 88 64 79 10
www.musee-wurth.fr
En voiture : Sur D1083 – Sortie Erstein – Direction Z.I. Ouest – Suivre la signalétiqueEn train : Ligne SNCF Strasbourg – Sélestat – Colmar – Mulhouse – Bâle. Arrêt : Erstein-gare, 10 min à pied de la gare au musée.

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 17h ; le dimanche de 10h à 18h. Fermé tous les lundis, ainsi que les 25 et 26 décembre, 1er janvier, 1er mai, 14 juillet et 15 août. Gratuit. Visite guidée payante. Visite guidée (gratuit le dimanche à 14h30 + prix du billet d'entrée).

Le musée Würth a ouvert ses portes en 2008, à côté du siège social de l'entreprise. Son objectif ? Présenter la collection Würth, l'une des plus importantes collections d'art moderne et contemporaine en Europe. Le bâtiment abrite 3 salles : une grande nef au rez-de-chaussée, et deux grandes salles à l'étage. Sur près de 800 m², 18 000 œuvres de la collection reflète l'évolution de l'art de la fin du XVIIIe siècle à nos jours. L'art, chez Würth, est inspiré essentiellement par le monde du travail. Des expositions permanentes sont également accueillies, pour mettre en lumière le travail d'artistes méconnus. Régulièrement, des animations sont proposées, telles que cours de dessin avec modèle, ateliers créatifs pour enfants, Qi Gong… La boutique du musée propose une sélection d'objets intéressantes, et le café des arts vous permet de profiter d'un moment de détente après la visite (sandwich, salades, petits plats chauds, pâtisseries, boissons…)

Le plus : un parc de 5 hectares, conçu par Martine Rascle, a remporté le trophée de l'Arbre d'Or en 2000, permet de se détendre dans un bel espace de verdure.

■ RÉSERVE NATURELLE DE LA FORÊT D'ERSTEIN – LA SOMMERLEY

La Sommerley
Rue du Muguet
Erstein Krafft
✆ 03 89 83 34 10
www.conservatoire-sites-alsaciens.eu
Prendre la rue du Muguet vers l'Auberge de la Tuilerie, puis le parking de la Sommerley.
Visite libre ou visite guidée sur demande.

La réserve naturelle de la forêt d'Erstein, quasiment intégralement composée de forêt, est protégée depuis 1989. 180 hectares composent cette forêt alluviale rhénane, probablement la plus sauvage, parcourue par des bras fluviaux nommés Giessen. La richesse de la faune et de la flore y est exceptionnelle. Plus de de trois cent espèces végétales y poussent, dont cinquante-sept espèces d'arbustes et arbres : chênes, ormes, frênes, peupliers, érables, cornouillers ou saules y élancent leurs silhouettes avec majesté, sur un tapis d'humus que les potamots fleurissent, en compagnie de callitriches, roseaux et iris d'eau. Les ornithologues amateurs ou confirmés pourront y admirer soixante-dix-huit oiseaux différents (dont le très rare pic mar), ou d'innombrables espèces de papillons diurnes comme nocturnes et de libellules. La réserve est bordée par le Rhin et par une digue construite au XVIIIe siècle. On s'y ballade seul ou avec un guide du Conservatoire des Sites Alsaciens, pour une durée de deux à trois heures. Nos amis les canidés ne peuvent pas y accéder, même tenus en laisses. En été, prenez garde à vous enduire de lotions anti-moustiques avant de parcourir les sentiers.

■ **SUCRERIE CRISTAL-UNION**
Route du Rhin
✆ 03 88 59 61 61
www.sucre-erstein.com
contact@sucre-erstein.com
Gratuit. Visite guidée (pour les individuels sur réservation auprès de l'office de tourisme en octobre et en novembre. Pour les groupes, s'adresser à la sucrerie).
Erstein, c'est aussi l'histoire d'une marque ! L'aventure du sucre a commencé il y a plus de 100 ans dans le village homonyme. Devenue la marque de référence en Alsace, la sucrerie d'Erstein est rattachée au groupe Cristal-Union depuis 2007. Créée en 1893, elle est l'un des fleurons de l'industrie agro-alimentaire locale. Le site accueille la production des quelque 520 planteurs de betteraves sucrières répartis sur l'Alsace. La récolte s'échelonne entre la mi-septembre et la mi-novembre, avant la période des grands froids. Des montagnes de ces légumes jalonnent alors les abords des routes. À ce moment l'usine tourne à plein régime et les betteraves s'amassent sur le centre de réception avant d'être désherbées, épierrées, lavées pour enfin être transformées à la raffinerie ! La production avoisine les 100 000 tonnes. Lors de la visite, vous êtes pris en charge par les retraités de l'entreprise qui vous guident tout au long de la chaîne de fabrication, de l'arrivée de la matière première à la mise en sachet.

Le couvert

■ **AUBERGE DE LA TUILERIE**
Lieu-dit La Tuilerie d'en Bas, Krafft
9, Rue des Muguets ✆ 03 88 98 08 02
aubergedelatuilerie@gmail.com
Ouvert le mardi et le mercredi de 12h à 14h ; le jeudi, le vendredi et le dimanche de 12h à 14h et de 18h30 à 21h45 ; le samedi de 18h30 à 21h45. Menu unique à 27,50 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 6,50 €. Formule du midi : 9,50 € (entrée + plat). Tartes flambées de 6,90 € à 9 €. Tous les premiers vendredis du mois couscous : 9,50 €. Chèque Restaurant. Vente à emporter. Animations. Terrasse couverte et chauffée. Grand parking.
Dans cette sympathique auberge qui privilégie les produits frais et de saison et le fait-maison, vous pourrez venir déguster les plats alsaciens typiques et de nombreuses suggestions qui varient très souvent. Les enfants sont ici rois et tout est pensé pour passer un agréable moment en famille. Ils trouveront cadeaux, sucreries, de quoi les occuper, et les parents trouveront tous les accessoires pour les faire manger dès le plus jeune âge. Les animaux (calmes) sont eux aussi les bienvenus.

■ **JEAN-VICTOR KALT**
41, avenue de la Gare
✆ 03 88 98 09 54
www.jean-victor-kalt.fr
jean-victor.kalt@wanadoo.fr
♿
Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menu unique à 98 €. Carte : 60 € environ. Vin au verre. Chèque Vacances. Parking.
La cuisine de Jean Victor Kalt est authentique et raffinée, alliant le goût du terroir et un sens très sûr des accords pour le plaisir des gourmets. La décoration du restaurant avec ses larges baies vitrées et son mobilier de bois clair est pensée pour que l'on s'y sente à l'aise. Des miroirs sont placés au plafond, une grande table centrale présente des bouteilles des meilleurs crus. Les menus sont très judicieusement composés et après le dessert, une sélection de bredele et de chocolats maison fait son apparition. Le chef est un grand amateur de vins et la carte avec ses 1 400 références issues de nombreux vignobles de France est époustouflante. De même d'ailleurs que sa cave à whiskies, qui fera le bonheur de bien des amateurs.

Dans les environs

Le Ried

Situé en plein cœur de la plaine d'Alsace, le Ried se caractérise par de magnifiques paysages de prés inondables et de forêts. Parcouru par de multiples petites rivières, dont la plupart naissent de l'affleurement de la nappe phréatique en sources claires, il est bordé de part et d'autre par l'Ill et le Rhin. Une omniprésence de l'eau qui se retrouve jusque dans les origines de son nom, puisque ried dérive de l'alémanique « rieth » qui signifie jonc, roseau. La région offre de nombreuses possibilités de promenades. A l'office du tourisme vous pouvez récupérer des topos-guides randos pédestres ou vélo. Sur place, on peut également louer un vélo de mai à octobre (de la demi-journée à la semaine). Par la piste cyclable qui longe le canal du Rhône Rhin, on peut rallier Strabourg à environ 40 minutes. Les amateurs de camping peuvent se poser sur la commune au camping municipal du Wagelrott, un 2 étoiles bien arboré ouvert d'avril à septembre ; il dispose d'une cafétéria et d'un plan d'eau où l'on peut se baigner pendant la période estivale.

Gerstheim

Situé sur les rives du Rhin, Gerstheim est à mi-chemin entre Strasbourg et Sélestat. Les grandes prairies humides qui bordent ce bourg invitent à la promenade, tout comme son sentier-nature baptisé Langgrund. Pour les amoureux de technologie, l'usine hydroélectrique mérite le coup d'œil. Inaugurée en 1967, elle est pourvue d'écluses pour permettre le passage des bateaux sur le grand canal d'Alsace ainsi que vers le Rhin.

Limersheim

■ **CHANTAL ET JEAN-PIERRE**
54, rue Circulaire
✆ 03 88 64 24 52
chantal.diebolt@wanadoo.fr
Chambre simple 45 € ; chambre double 55 €. Petit déjeuner inclus.
C'est dans un petit village planté d'une centaine de maisons en colombage que se trouve cette chambre d'hôtes. La maison au crépis rosé propose une suite

familiale située à l'étage, composée d'une chambre, d'un salon avec canapé convertible, d'une salle de bains avec douche et baignoire, de toilettes privées et d'une TV écran plat. Les environs sont propices aux promenades et à la découverte. Strasbourg n'est qu'à 20 kilomètres de là, et la proximité avec les points d'intérêts de la région (route des vins, Colmar, Mont Sainte-Odile, Vosges) est appréciable.

■ **FERME KIEFFER**
lieu dit Auf Rotzen
✆ 06 06 66 96 87
www.ferme-kieffer.fr
fermekieffer@laposte.net
Suivre les panneaux verts dès l'entrée du village.
Possibilité de visite simple aux animaux ou de les nourrir le mercredis et samedis à 17h, accès au labyrinthe de maïs de jour. Soirée labyrinthe nocturne 1 fois par moi de juillet à octobre. Pensez à prendre contact pour vérifier la disponibilité. Ouvert du 15 avril au 31 octobre uniquement sur réservation. Tarif de 2 € à 13 €. Chiens non admis.
Ouverte à tous, aux groupes, aux scolaires et aux particuliers, la Ferme Kieffer offre à tous publics un moment unique et émouvant de contact privilégié avec les animaux qu'elle abrite. Des ânes, des chevaux, des moutons, en passant par Saucisson le cochon, Charly le bouc et Marquise la vache, les animaux ont l'habitude du contact et le recherchent. La ferme organise également de nombreux évènements : anniversaires à la ferme, chasse aux œufs, labyrinthe de maïs de début juillet à fin octobre, soirées nocturnes comme pour Halloween, nourrissage des animaux en famille, contes de Noël…

Nordhouse

■ **LA CLÉ DES CHAMPS**
171, rue de l'École
✆ 03 88 98 86 24
al161180@hotmail.com
Ouvert le lundi de 11h45 à 14h ; le mardi et le mercredi de 12h à 14h ; le jeudi, le vendredi et le dimanche de 11h45 à 14h et de 19h à 21h ; le samedi de 19h à 21h. Menu unique à 25 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 11 €. Vin au verre. Tartes flambées le soir uniquement. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.
Aurélie et Franck vous reçoivent dans leur restaurant à la décoration rustique-chic, légèrement bohème avec mobiliers et objets chinés. La terrasse aménagée dans une grange permet de profiter de l'air pur en été. Franck, connaisseur en vins, vous sortira avec plaisir l'un des bons crus de sa cave, avec une préférence pour les vins naturels qui s'accordent à merveille avec ses plats inspirés par les marchés et les terroirs. Tartes flambées, faux-filet de cheval et brochette d'ananas, glace vanille et caramel au beurre salé comptent parmi les incontournables du lieu. Les produits que vous avez le plus aimés sont disponibles en vente à emporter.



■ **AU SOLEIL**
6, rue Zoll
✆ 03 88 98 66 18
www.au-soleil-nordhouse.fr
ausoleilnordhouse@gmail.com
Ouvert le lundi de 18h à 21h ; du mardi au vendredi et le dimanche de 11h30 à 14h et de 18h30 à 21h30 ; le samedi de 18h30 à 21h30. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 9 € (entrée + plat, entrée + plat + dessert 10 €). Vin au verre. Accueil des groupes (ouvert le samedi midi pour des groupes). Vente à emporter. Belle terrasse dans parc arboré. Livraison possible sur Norhouse.
Ici vous serez chaleureusement reçus, l'été sur la terrasse que l'Ill borde, face à l'église au clocher coiffé d'un gracieux bulbe, incroyable avec son gazon vert bordé d'iris jaunes. Jean-Michel Keck vous concocte ici des petits plats traditionnels alsaciens tels que les baeckeoffes, les rognons, le rosbif, les carpes frites, les tartes flambées… mais aussi filets de taureaux, magrets ou souris d'agneaux. De façon hebdomadaire, les suggestions varient en fonction des marchés, et le week-end est généralement l'occasion de soirées à thème : matelote, moules, friture… Les habitués ne s'y trompent pas et pour les plus pressés profitent de cette très bonne cuisine qui peut être prise à emporter (et même livrée à domicile à Nordhouse), notamment pour les délicieuses tartes flambées ou les pizzas croustillantes.

Osthouse

Niché entre les forêts de feuillus bigarrés et les champs de maïs, parcouru par l'Ill et ses berges ombragées bucoliques, ce petit village est ravissant et regorge de trésors. On s'y arrête pour ses belles maisons alsaciennes et son magnifique château du XV[e] siècle entouré de douves. Propriété privée, il ne se visite pas. S'ajoute à cela un sentier de Noël organisé une année sur deux, remarquable et remarqué, non seulement pour son marché de Noël, mais surtout pour les nombreuses activités qu'il propose de fin novembre à début décembre. Un détour à faire, si vous êtes dans le coin !

■ **CHATEAU D'OSTHOUSE**
allée du Château, domaine Zorn de Bulach
✆ **03 88 98 14 33**
Visite guidée pour groupes de 5 à 30 personnes sur rendez-vous. Durée 1h30.
Le château d'Osthouse est le dernier château de plaine d'Alsace dont les douves sont encore en activité, alimentées par l'Ill. La construction de la première aile date du XV[e] siècle. L'aile ouest est construite vers 1436 par Claus Zorn de Bulach et ses trois fils Georges, Caspar et Claus. Elle est rénovée en 1558 d'après l'inscription sur la porte de la cave. Un ruisseau et un mur délimitent le domaine qui comporte un large fossé d'eau périphérique avec pont, une enceinte (primitivement fortifiée) avec 4 grosses tours d'angle polygonales, un ouvrage d'entrée dans l'axe du pont, un corps de logis dans l'angle Sud-Ouest de l'enceinte formé par deux ailes en équerre et un puits au milieu de la cour. Ce magnifique château carré vaut vraiment le détour !

■ **À L'AIGLE D'OR**
14, rue de Gerstheim
✆ **03 88 98 06 82**
www.hotelalaferme.com
Fermé les 3 premières semaines du mois d'août. Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h à 21h. Menus de 33,50 € à 90 €. Formule du midi : 9,80 € (entrée + plat, à la Winstub). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.
Voici un établissement à la décoration superbe, avec deux cartes capables de séduire même les plus difficiles, que vous choisissiez la winstub aux plats régionaux, ou la vaste salle du restaurant plus gastronomique. Voici quelques unes des suggestions : lièvre à la royale, carpaccio de thon frais et copeaux de parmesan, croustillant de langoustine et tomates confites, pot-au-feu de gambas, velouté de grenouilles aux cèpes, tournedos rôti au pinot noir, rognons, médaillon de veau aux morilles, carré d'agneau aux herbes fraîches… Pour le dessert c'est charlotte au chocolat, nougat glacé, profiteroles, sorbets, tiramisu ou tarte du jour sans oublier le strudel aux pommes.

■ **HÔTEL À LA FERME*****
10, rue du Château
✆ **03 90 29 92 50**
www.hotelalaferme.com
hotelalaferme@wanadoo.fr
❄ 🌳
15 chambres (dont 3 suites). Chambre double de 99 € à 156 € ; suite de 156 € à 210 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 16,50 €. Lit supplémentaire : 35 €. Parking fermé inclus. Gratuit jusqu'à 3 ans dans la chambre des parents. Animaux acceptés : 30 €/jour sans nourriture. Animaux acceptés (15 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (a l'Aigle d'Or au 14, rue de Gerstheim – Fermé les 3 premières semaines d'août). Vente (livres, objets, produits du terroir). Tv satellite.
De la vie à la ferme à la chaleur d'un bel hôtel ombragé par le château d'Osthouse il n'y a qu'un pas. Voici une étape à la fois touristique et gastronomique que l'on appréciera fortement. La demeure typique de la région et ses dépendances composent cette ancienne ferme du XVIII[e] siècle qui a été aménagée en un hôtel charmant et atypique, qui allie traditions et touches de modernité, grâce à l'inventivité et la passion de Brigitte et de Jean-Philippe Hellmann. Le confort est omniprésent : coffres-forts, minis-bars, salles de bains avec douches à l'italienne ou baignoires… Le petit déjeuner, copieux et gourmand, comprend des gâteaux, du pain au levain et des confitures faites maison. Il est servi dans une grande salle à manger où, en hiver, virevolte un chaleureux feu dans la cheminée. Pour déjeuner ou dîner, nul besoin de prendre la route. À quelques mètres à peine de cet établissement, L'Aigle d'Or offre des plats du terroir revisités, à tendances gastronomiques. Jean-Philippe, derrière les fourneaux, se fera un devoir de vous préparer une cuisine toujours plus fine, avec foie gras, gibiers et poissons de très grande qualité.

BENFELD ★

Habité vraisemblablement dès 2000 avant notre ère, mentionné dès 1307 en tant que « ville libre », le bourg de Benfeld hérite d'un riche passé historique, mais a malheureusement fait l'objet de destructions lors des innombrables conflits qui ont jalonné l'histoire de la région. L'office de tourisme organise des visites guidées en juillet et août, et sur demande le reste de l'année. Un topo-guide est à disposition, qui propose un circuit d'une heure environ à la découverte du centre-ville. Benfeld est le point de départ de randonnées pédestres sur des chemins balisés par le club vosgien et des pistes cyclables vous mènent aux alentours sur quelques boucles faciles (topos guides en vente à l'office). Un beau plan d'eau se situe en direction Herbsheim avec une plage aménagée et surveillée en été, une buvette snack est ouverte en saison. Un marché hebdomadaire se tient toute l'année le lundi matin dans les rues du centre-ville et un petit marché du terroir le samedi matin Place Brilland. Le village des Antiquaires (avenue de la gare) regroupe plus d'une vingtaine d'exposants, il est ouvert uniquement les week-ends et jours fériés l'après-midi.

Points d'intérêt

HÔTEL DE VILLE
1, place de la République
✆ 03 88 74 04 02
www.grandried.fr
benfeld@grandried.fr

Visite guidée (réservation à l'Office de Tourisme du Grand Ried ✆ 03 88 74 04 02 - participation 2 €). Une brochure très détaillée est disponible à l'Office de Tourisme, permettant une visite individuelle avertie.

L'étonnant hôtel de ville fut construit en 1531, alors que la ville dépendait des princes évêques de Strasbourg. Le bailli rendait justice sous les arcades, qui étaient alors toutes ouvertes. La tour fut ajoutée en 1619 par Ascagne Albertini, architecte et bailli de Benfeld. Les trois personnages en bois de l'horloge à Jacquemart (de Jacques + Martel, soit Jacques qui frappe avec un marteau), sculptés par Maître Johann Fröbe de Strasbourg en 1620, représentent la Sagesse et la Mort. Le troisième personnage, que les habitants appellent le Stubbenhansel, tient le bâton prévôtal qu'il lève et abaisse, en ouvrant et fermant la bouche. Entre les personnages, trois horloges : un cadran lunaire, un cadran indiquant l'heure de Paris et le troisième l'heure locale de Strasbourg, œuvre de J.B. Schwilgué en 1856.

Le couvert

AU ZOLL
1, route du Rhin
✆ 03 88 08 48 74
www.auzoll.e-monsite.com
cynthiablanche@hotmail.com

Ouvert le lundi et le mardi de 12h à 14h ; du jeudi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h. Réservation impérative. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 11,50 € (entrée + plat ou dessert). Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.

Au Zoll, chez les Roos, Jean-Christophe officie dans la cuisine de cette affaire familiale, où il succède à ses parents Francine et Pierre. Le chef, qui a appris auprès des plus grands noms de la région, propose des plats aux ingrédients de qualité issus des marchés tandis que Cynthia, son épouse, met tout en œuvre en salle pour vous faire passer un agréable moment. La carte change avec les saisons et tout est fait maison : salade de Saint-Jacques et foie gras poêlé, filets de taureau accommodés de plusieurs façons, magret de canard au miel ou bouchée à la reine au foie gras poêlé. Les desserts sont alléchants aussi : mini-vacherin ou assiette gourmande sauront vous combler. Vous pourrez accompagner ces mets délicieux par des vins, rigoureusement sélectionnés pour correspondre à tous les goûts et à tous les budgets sans renier sur la qualité.

Dans les environs

Boofzheim

Ce village, qui a beaucoup souffert durant la Seconde Guerre mondiale, a préservé de belles maisons à colombages des XVII[e] et XVIII[e] siècles, son moulin à eau du XVII[e] siècle et son église du XVI[e] siècle. Elle mérite la visite pour sa porte de sacristie de style Renaissance et son autel surmonté d'une toile du XVIII[e] siècle représentant saint Étienne lors de sa lapidation. Les amateurs de nautisme connaissent surtout Boofzheim pour son port de plaisance, qui permet de découvrir la région différemment, sur les 320 kilomètres de canal jalonnés par près de 160 écluses. Des embarcations peuvent être louées pour toute durée. À quelques kilomètres, Daubensand se démarque surtout par la richesse de son environnement spécifique au Ried. Aventurez-vous derrière l'église Saint-Étienne, on peut y découvrir les plaques tombales des seigneurs Müeg de Boofzheim, dont les armoiries sont devenues celles de la commune. Transformée en temple en 1545, sous l'influence de la Réforme, l'église servira simultanément aux deux cultes, entre 1687 et 1854, année de la construction d'un temple uniquement dédié à la communauté protestante.

AUBERGE DE LA TREILLE
14, route de Rhinau
✆ 03 88 74 60 44
infotreille@gmail.com

Ouvert du vendredi au mardi de 9h à 14h et de 17h à 21h30. Fermé le mercredi et le jeudi. Menu unique à 26 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 6,50 €. Plat du jour : 9,20 € (entrée + plat. « Entrée du jour » ou « dessert du jour » à la carte : 2,15 €, « plat du jour » à la carte : 7,50 €). Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Wi-fi.

L'Auberge de la Treille, qui prend place dans une petite demeure typiquement alsacienne, en face de l'église, vous permettra de déguster bon nombre de petits plats et de menus conjuguant tradition, terroir et originalité. Le restaurant propose également de la tarte flambée et sur commande des plats à emporter. Florence et Thierry accueillent tout le monde, pour boire un verre, pour une collation ou pour un repas complet, et ils ont pensé à tout pour les enfants avec de petites surprises. L'une ou l'autre des deux salles ou la terrasse verdoyante, ombragée et fleurie, sont des plus agréables. Plats du jour le midi et suggestions sans cesse renouvelées, ou carte bien fournie : il y en a pour tous les goûts ! Les spécialités régionales réalisées à partir de produits du terroir sont à l'honneur comme les spätzles maison et tous les produits sont frais et issus du marché, ce qui permet de varier les plaisirs en fonction des saisons. La carte des vins n'est pas en reste. Vous aurez donc ici tous les ingrédients pour passer un excellent moment de convivialité et de gourmandise.

LA PERLE DU RIED
3, route de Strasbourg
✆ 03 88 58 10 10
www.alsace-gite.fr – contact@alsace-gite.fr

9 gîtes de 2 à 6 personnes. De 270 € à 440 € la semaine selon saison. Tarifs à la nuit : de 56 à 80€. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit.

Cette vaste et somptueuse demeure rénovée conviendra aux couples comme aux familles, puisque les neuf logements peuvent recevoir de deux à six personnes chacun. Les appartements entièrement meublés dans un style typiquement alsacien sont chaleureux et accueillants, et ils vous proposent une cuisine équipée (plaque chauffante, frigo, micro-ondes), un ensemble de vaisselle (assiettes, fourchettes, couteaux, cuillères, verres, casseroles), draps, couverture, téléphone… Pas de télévision, ici on se ressource dans la nature et on prend le temps de vivre ensemble sans écran. Dans la grande cour pavée où les hôtes peuvent se garer, on s'amuse des peintures murales qui illustrent des scènes de la vie quotidienne d'antan. Pour déjeuner ou dîner, le restaurant Le Buerehof est idéal puisque voisin (dans la cour de la ferme) et de bon rapport qualité/prix.

■ **FERME DURR**
30, chemin de l'Allach ✆ 03 88 74 87 80
www.ferme-durr.fr
contact@ferme-durr.fr
Ouvert le lundi et le mardi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h ; le mercredi de 8h30 à 12h ; le jeudi et le vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 16h.
Pionniers dans l'agriculture biologique (dès 1972) Anne-Marie Durr et son équipe élaborent depuis plus de 30 ans des produits qui font la réputation de cette enseigne, estampillée AB et identifiable à sa vache brune et blanche. Cette exploitation agricole de 180 hectares abrite un élevage de vaches laitières qui pâturent sur le terrain et consomment les céréales produites sur la ferme en agriculture biologique. Ces produits fermiers sont distribués en grandes surfaces alsaciennes, sur les marchés et à la ferme. La ferme élève également des porcs sur paille. Au magasin vous trouverez les produits frais élaborés ici, ainsi que les viandes et charcuteries préparées par les boucheries Herrscher et Schweitzer et un rayon de fruits et légumes de saison principalement originaires de la région. Les rayons épicerie sèche, boissons, divers produits de soins et huiles essentielles sont à votre disposition et ne demandent qu'à être actualisés selon vos retours, avis et envies.

Diebolsheim

Ce sont les figures emblématiques d'Hansel et de Gretel qui vous accueillent, juchés sur une balançoire, à l'entrée de ce petit village typique. Chaque année, il est récompensé lors du concours national de fleurissement. Diebolsheim a su conserver plusieurs belles maisons à colombages du XVII[e] siècle, à proximité de son église à clocher roman. Allez vous promener sur la route qui mène à Friesenheim, pour une halte à la grotte de la Vierge, un lieu de pèlerinage champêtre très connu dans la région. Elle fut construite par un maçon italien qui en avait fait le vœu à Lourdes. Après la Seconde Guerre mondiale, l'Abbé Wendling décida de désamorcer les mines qui truffaient le terrain alentour et d'aménager un jardin, devenu depuis un lieu de rencontre et de recueillement pour les habitants du Ried. En été, on y contemplera l'impressionnant tapis de fleurs au pied de la statue de la Vierge.

■ **LE JARDIN DES IRIS**
15, rue Abbé-Wendling ✆ 03 88 74 80 75
Ouvert sur rendez-vous et au moment de la floraison de 14h à 19h.
Inconditionnels passionnés, Marie-Berthe et Auguste Andlauer vous invitent à pénétrer dans le surprenant univers de leur jardin intégralement dédié à la culture des iris que vous pourrez venir admirer tout au long de la saison sur rendez-vous. Le couple de retraités amoureux du jardinage cultive aussi clématites, roses et hémérocalles tout autour de leur ancien corps de ferme. A la belle saison, l'air se remplit de ces sublimes senteurs et est dépaysant ! Plus de cent vingt espèces d'iris différentes offrent aux visiteur la joie de profiter de leur floraison entre avril et juin. Certaines variétés supplémentaires viennent prendre le relais au mois d'août et jusqu'aux premières gelées, ou poussent encore dans le bassin en parfaite harmonie avec les nénuphars, les cyperus, les poissons et les batraciens coassants. Un lieu à découvrir absolument, que l'on soit jardinier en herbe, amateur des merveilles de la nature, artiste en recherche d'inspiration ou promeneur disposé à se laisser charmer…

■ **AMBIANCE-JARDIN**
12, rue de l'Abbé-Wendling ✆ 03 88 74 84 85
www.ambiance-jardin.com
contact@ambiance-jardin.com
Gîtes de France (4 épis). Ouvert toute l'année. 4 chambres (non fumeurs). Chambre double de 88 € à 98 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Parking fermé. Taxe de séjour incluse. Animaux non admis. Wi-fi gratuit.
Nichées dans la vieille grange d'un grand corps de ferme typique de la région, vous profiterez ici de l'une des 4 charmantes chambres d'hôtes champêtres, chez Pierrette et Jean-Luc Kieny. Ambiance Jardin est un endroit charmeur et agréable, empli de poésie et de délicatesse avec ses belles fleurs et sa décoration soignée. Les chambres sont spacieuses, tout confort et très jolies : décorées soigneusement par Pierrette dans des tons verts, mauves, framboises et jaunes, chacune porte le nom délicat d'une fleur avec une vue sur un incroyable sur le jardin à l'anglaise où vous pourrez vous promener et admirer les sculptures réalisées par Jean-Luc. Dans la salle à manger ou sur la terrasse vous seront servis, selon la saison, de savoureux petits déjeuners composés de différents pains, confitures maison, gâteux, viennoiseries, fruits, charcuteries, fromages, yaourts. Chineuse passionnée, vous retrouverez de nombreux objets anciens dans la décoration de Pierrette qui vous proposera également quelques bons plans si vous aimez tout autant cette activité qu'elle.

Ebersmunster

Ebersmunster est célèbre pour l'église abbatiale Saint-Maurice, bel exemple de l'interprétation « raisonnablement tempérée » que connut en Alsace le courant baroque alors en vogue en Souabe méridionale. C'est une œuvre jalon dans la carrière de l'architecte Peter Thumb (1681-1766), avant ses chefs-d'œuvres ultérieurs à Birnau et à Saint-Gall. On admirera la remarquable

décoration peinte et sculptée, les stucs élégamment répartis dans tout l'édifice. Les peintures au-dessus de l'orgue d'André Silbermann, joyau de la facture d'orgue du XVIII[e] siècle, représentent sainte Cécile entourée d'un chœur d'anges. D'autres peintures racontent la vie de saint Maurice, des épisodes de la vie de saint Benoit, de celle de la Vierge, etc. L'étonnant Samson qui supporte la chaire est l'œuvre de Clemens Winderhalder (les Winderhalder sont également les sculpteurs du maître autel de la chapelle Saint-Sébastien à Dambach).

■ **AUX DEUX CLEFS**
23, route du Général-Leclerc
✆ **03 88 85 71 55**
www.restaurantauxdeuxclefs.fr

Ouvert le mardi et du jeudi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 20h30. Réservation recommandée. Menu unique à 41 €. Carte : 35 € environ. Formule : 16 €. Accueil des groupes (capacité de 80 personnes à l'intérieur). Chaises bébé. Terrasse. 30 places en terrasse.

Très ancien territoire de chasse et de pêche régulièrement inondé au printemps, les établissement du Ried d'Alsace centrale recèlent de plats typiques des zones humides, dont la matelote, devenue LA spécialité de cet établissement. Le chef Alexandre Baur et sa femme Linda vous permettront de goûter à ce plat succulent et raffiné, composé de poissons d'eaux douces tels que brochets, anguilles, sandres, tanches, perches, ou même lottes de rivières (aujourd'hui très rares). Si chaque famille prépare la matelote selon ses propres règles mais toujours au vin blanc d'Alsace, elle est servie en général avec des nouilles. On trouve également un suprême de pintade rôti sur sa fondue de tomate au lait de coco, coriandre et basilic ou un faux-filet garni, chutney de pommes vertes et dattes. En dessert ne manquez pas le mont aux amandes avec sa chantilly ou sa coupe de glaces maison.

Herbsheim

Situé dans le Ried noir, en bordure d'une zone inondable de l'Ill, ce village est le point de départ de belles promenades. Par exemple, en direction de Rhinau, à hauteur du centre de loisirs Poney Ranch, un chemin vous conduit à la Belle Source, résurgence naturelle de la nappe phréatique. Elle est d'une température constante de 11 °C. On attribuait jadis à cette dernière de nombreuses vertus curatives. Quoique habité dès l'époque romaine et mérovingienne, comme l'attestent des trouvailles archéologiques, le village n'est cité qu'à partir de 1136 sous le nom de Nerbolsheim dans les archives de l'abbaye de Schuttern qui y possédait des biens. Une motte castrale, remontant au XI[e] siècle et reconnaissable par un monticule entouré d'eau, s'élevait au Sud-Est du village. Elle fut transformée plus tard en un château qui appartenait aux Dornhaueser puis aux Grafenstein. Celui-ci fut détruit au XVI[e] siècle et le seul vestige qui en subsiste est un fragment d'architecture en accolade avec armes non identifiées, encastré dans le chevet de l'église. Durant la Seconde Guerre mondiale, le village fut libéré une 1[re] fois le 2 décembre 1944 puis fut le théâtre de violents combats lors de la contre-offensive allemande entre le 6 et le 11 janvier 1945 et a été sinistré à 75 %. Il fut libéré définitivement par la 3[e] batterie du 1[er] RAM. L'église Sainte-Barbe dont subsiste la tour médiévale fut reconstruite en 1762. Les travaux portèrent sur la nef et le chœur. La tour reçut un nouveau portail puis fut rehaussée au XIX[e] siècle. Au début du XX[e] siècle, la nef fut prolongée de deux travées et le chœur puis la sacristie furent reconstruits. L'édifice abrite une statue de la Vierge à l'Enfant, de la fin du XIV[e] ou du début du XV[e] siècles. Sur la place de la Mairie, il y a un pressoir à huile daté de 1736 qui servait à produire de l'huile de noix et de colza. Il était actionné par un cheval et fonctionnait encore pendant la Première Guerre mondiale.

Huttenheim

Située à 2 kilomètres au sud de Benfeld, Huttenheim s'est formé autour de la pêche. A l'origine, le village n'était qu'un petit regroupement de huttes de pêcheurs. Il conserve une jolie chapelle baptisée Notre-Dame-du-Grasweg et âgée d'environ 600 ans. Elle recèle une statue de la Vierge à l'Enfant du XV[e] siècle et des peintures qui auraient été réalisées à la même époque. L'autre église du village, placée sous le patronage d'Adelphe et reconstruite entre 1843 et 1845, est dotée d'une tour porche romane. Pour découvrir plus en détails Huttenheim, Sernersheim et Kogenheim, un topo guide est en vente à l'office de tourisme de Benfeld. Il détaille un circuit découverte de 12 kilomètres, baptisé « Les Trésors du Ried ».

■ **LE PASTORAL**
24, rue du Général-de-Gaulle
✆ **03 88 74 84 61**
pastoral67@free.fr

Ouvert du mardi au jeudi de 11h30 à 21h30 ; le vendredi de 11h30 à 23h ; le samedi de 18h30 à 23h ; le dimanche de 18h30 à 22h. Menus de 15 € à 38,50 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 7 €. Plat du jour : 8,30 € (ou menu du jour 10,50 €). Vin au verre. Formule tartes flambées à volonté : 9,80 €. Terrasse.

Sur la route principale du village, dans une demeure basse à colombages typique du Ried, on goûte ici à des plats simples, pour un excellent rapport qualité/prix. La décoration est chaleureuse : poutres et chaises en bois et plantes vertes. Le chef, totalement passionné, laisse libre cours à sa créativité en proposant des menus gastronomiques dès qu'il le peut, mais on trouve en permanences les classiques alsaciens tout comme italiens dans un subtil mélange des genres (choucroutes et baeckeoffes sont disponibles sur commande). A la belle saison, on profite de la grande terrasse entourée de fleurs et l'établissement propose également des services de vente à emporter ou en livraison.

Matzenheim

Le petit village de Matzenheim est connu pour son institution scolaire privée : le collège Saint-Joseph. Mais il peut aussi se targuer d'un riche passé historique, ses vestiges datant de l'âge de bronze et de l'époque romaine en attestent.

À moins de 2 kilomètres, le village de Sand est lui connu car saint Materne aurait baptisé près de 3 000 païens avec l'eau de la source qui, depuis, porte son nom. Des fouilles effectuées en 2005 le long de la voie de chemin de fer, ont mis au jour deux nécropoles mérovingiennes à cheval sur les bans des communes d'Osthouse et Matzenheim, lors des sondages en vue de la création de la troisième voie.

■ **CHATEAU DE WERDE**
11, hameau de Werde
✆ **03 88 74 20 16**
www.chateaudewerde.com
contact@chateaudewerde.com

5 chambres. Chambre double à partir de 89 € ; suite à partir de 99 €. Petit déjeuner : 10 €. Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans. Animaux acceptés (6 €).
A la sortie de Matzenheim, on passe par le hameau de Werde et voici que la vie de château s'offre à nous, à moins de trente kilomètres de la capitale alsacienne, dans cette charmante maison au bord de l'Ill au milieu de trois hectares de parc. Évoqué pour la première fois en 1185, le château était encerclé par de larges fossés et on y accédait par un pont-levis. Aujourd'hui on y trouve des chambres et une suite au charme d'antan idéales pour les couples en escapade, avec vue sur le parc et sur l'eau. Mobilier confortable, télévision et salle de bains privative les équipent tout en conservant l'esprit de l'ancien. Jardin, terrasse et chapelle font partie des communs. Le petit déjeuner est pris sous forme de buffet dans une superbe salle à manger.

Rhinau

La petite cité de Rhinau se situe en bordure du Rhin et son bac automoteur gratuit permet de passer facilement en Allemagne voisine. En période d'affluence, il assure une rotation continue et en période normale, c'est une fois tous les quarts d'heure, de 5h30 à 19h ou 21h selon la saison. Le bac est utilisé par les habitants pour se déplacer quotidiennement, comme les agriculteurs qui cultivent leurs terres sur les deux rives, et par les nombreux visiteurs du parc d'attractions Europa Park, situé non loin, à Rust. En ville, passez voir le chœur gothique de l'église Saint Michel, datant de 1519. C'est l'un des rares vestiges de la vieille ville détruite à 75 % lors de la Seconde Guerre mondiale. Côté activités, il ne faut pas manquer les promenades en barques à fond plat à l'île de Rhinau, sur le Brunnwasser et dans le Taubergiessen, d'avril à octobre. Des visites découvertes de la Réserve naturelle de l'île de Rhinau sont également organisées par l'office de tourisme.

■ **L'ÎLE DE RHINAU**
Accès par la centrale hydroélectrique située à hauteur de Diebolsheim à 6 km au sud de Rhinau. Parking au niveau des écluses.
Ouvert toute l'année.
L'île de Rhinau est un site d'exception, situé entre le Vieux Rhin et le Canal du Rhin. Longue de dix kilomètres, large de presque quatre cent mètres, elle compte trois cente soixante-quinze hectares dont certains sont classés en réserve naturelle. Cette île subit l'inondation de manière saisonnière, notamment au printemps lorsque les crues du Rhin lui offrent la possibilité de régénérer son environnement naturel exceptionnellement riche en flore comme en faune. Cinq cent espèces végétales, une dizaine d'espèces de champignons, cent quarante espèces d'oiseaux, trente-neuf de libellules et autant d'abeilles et de guêpes sauvages sont ici recensées. Et n'oublions pas non plus les poissons, grenouilles, crapauds, salamandres, papillons, moules et autres invertébrés, sangliers, chevreuils et renards. La beauté de cette forêt alluviale, qui présente d'incroyables lianes enchevêtrées, vaut vraiment le détour. Le sentier d'interprétation est idéal pour partir à la découverte de ce lieu avec pédagogie. Vous pourrez également partir pour une journée sur des barques à fonds plats. Le batelier vous fera découvrir les bras morts du Rhin qui se perdent dans la forêt.

■ **AU VIEUX COUVENT**
6, rue des Chanoines
✆ **03 88 74 61 15**
www.vieuxcouvent.fr
restaurant@vieuxcouvent.fr
Maître Restaurateur. 1 au Guide Michelin 2018. 3 Toques au Gault&Millau 2018. Ouvert le lundi de 12h à 13h30 ; du jeudi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h à 20h45. Congés annuels de fin février à mi-mars. Réservation recommandée. Menus de 37 € à 102 €. Menu enfant : 17 € (jusqu'à 8 ans). Formule Seniors Expression (à partir de 60 ans) sauf samedi soir, dimanche midi et jours fériés : 56 €/pers. Accueil des groupes. Chaises bébé. Salle climatisée. Parking.*
Cette belle adresse est une inépuisable source de bonheur pour les gourmets amoureux de la nature. Elle est sise dans un cadre bucolique en bordure de la rivière Brunnwasser qui se dévoile à travers les superbes baies vitrées du restaurant. C'est une perpétuelle invitation à l'épicurisme éclairé sur laquelle brille une étoile au Michelin depuis plus de 30 ans et couronnée de 3 toques au Gault & Millau 2018. Pâtissier de formation (élu par ailleurs Pâtissier de l'Année 2015), le chef Alexis Albrecht agrémente avec maestria ses plats d'une multitude de plantes sauvages et de légumes frais issus de son potager. Il donne ainsi naissance à des compositions qui se dévorent des yeux avant de se déguster dans l'assiette. Carpaccio d'espadon aux herbes et fleurs, escalopes de ris de veau poêlées à la grenobloise et crêpes parmentières à la livèche, éclaté de chevreuil et Kaseknepfle au basilic, délicieuse matelote aux quenelles de brochet et anguille rôtie, sans oublier les fameuses bouchées à la reine maison. Comme indiqué plus haut, Alexis Albrecht est un pâtissier hors pair : son Festival des Desserts réserve de grandes émotions aux becs sucrés ! Ajoutez à cela une cave à vins fantastique qui recèle quelque 400 références issues de tous les vignobles. Accueil et service aussi jovial que chaleureux, salle moderne et sobre divinement décorée au plafond de motifs végétaux sculptés.

Sermersheim

AUBERGE DES SAUTERELLES
9, rue du 1er-Décembre
✆ 07 68 46 88 82
www.auberge-sauterelles.fr
contact@auberge-sauterelles.fr

5 chambres. Chambre simple à partir de 40 € ; chambre double à partir de 80 €. Restaurant : fermé lundi soir, mardi soir et mercredi toute la journée (sauf pour banquet). Plat du jour du lundi au samedi. Chèque Vacances. Restauration (table d'hôtes).

Tout proche de l'église de Sermersheim, Frédéric Bertrand et sa femme vous recevront dans une belle demeure alsacienne réagencée. On accède à cette auberge par la rue de la Paix. À l'étage de cet ancien corps de ferme, on trouve quatre chambres accueillantes ayant chacune leur propre identité. Hansi dans les tons orange, est idéale pour les familles avec sa grande baignoire d'angle et son lit bébé. Sainte Odile, de couleur dominante bleue, possède une douche ; Ettore Bugatti dispose de deux lits doubles. Enfin, pour les couples, L'Oie, rosée, avec poutres apparentes et mansardée, est des plus romantiques. L'auberge propose également sa table d'hôtes et peut recevoir jusqu'à une cinquantaine de personnes. Les plats distingués de Frédéric sont alléchants : marmite du pêcheur sauce safranée, rognons, onglet de bœuf aux échalotes, magret de canard au piment d'Espelette, faux-filet au pinot noir… et bien d'autres suggestions ! Une bonne adresse où séjourner ou tout simplement s'arrêter dîner. Une chambre accessible pour les personnes à mobilité réduite a été aménagé au rez-de-chaussée.

SÉLESTAT ★★

Forte de son riche passé historique, la cité de Sélestat est l'âme de l'Alsace centrale. Entre les contreforts du Ried et les reliefs des Vosges, sa région présente un large panel de paysages. Elle offre de nombreuses possibilités de loisirs verts, sportifs et culturels. Pour se garer en ville, le plus simple est d'accéder au parking gratuit qui vous accueille non loin d'un impressionnant château d'eau de 1906 qu'un éclairage valorise particulièrement à la nuit tombée. Vous rejoignez ensuite à pied l'office de tourisme (accessible également en fauteuil roulant, la ville bénéficie du label handitourisme). On vous renseignera avec le sourire, qu'il s'agisse d'un hébergement à trouver, d'une visite du patrimoine religieux ou culturel ou d'une idée de randonnée. Une étape indispensable dans ce bâtiment du XVI[e] siècle s'impose avant de vous lancer à l'assaut de cette ville superbe, qui regorge de trésors. Durant un week-end d'août a lieu le Corso Fleuri, une tradition qui a plus de 80 ans. Plus de 500 000 dahlias décorent les chars et feux d'artifice et concerts complètent cette manifestation qui vaut le détour. Et puis on flâne volontiers sur les marchés qui animent le centre-ville, le marché hebdomadaire du mardi matin, celui des produits du terroir le samedi matin, Square Ehm, et le marché des produits bio le samedi matin également, Arsenal Saint-Hilaire.

ALSACE CANOËS – LES CANOËS DU RIED
Moulin de la Chapelle
Route de Marckolsheim ✆ 03 88 08 13 01
www.alsace-canoes.com
info@alsace-canoes.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Sur réservation. Gratuit pour les enfants assis au milieu du canoë. Adulte : 43 € (tarif pour la demi-journée avec accompagnateur). Enfant (de 5 à 9 ans) : 17 € (36 € pour les 10 -17 ans). Groupe (10 personnes) : 40 € (33 € pour les 10-17 ans et 15 € pour les 5-9 ans). Location sans moniteur possible à partir de 20 € selon le secteur de balade. Chèque Vacances.

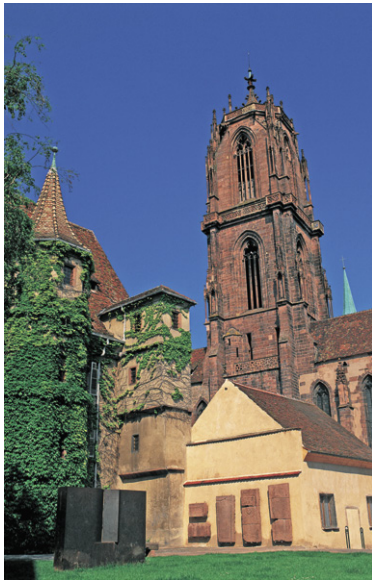
Alsace Canoës vous propose de nombreuses prestations. Que ce soit pour une balade en toute autonomie ou avec un accompagnateur diplômé qui aura à cœur de vous faire découvrir la flore, la faune et le patrimoine… Différents circuits sont proposés pour répondre à toutes les envies, en Centre Alsace et dans les secteurs de Rhinau, Ostwald, Plobsheim, Strasbourg. Alsace Canoës organise également des sorties d'une semaine.

- **Le plus :** on peut déjeuner à l'auberge du Canoë gourmand (uniquement sur réservation).
- **Le moins :** il vaut mieux réserver à l'avance.

SÉLESTAT : UN LABEL VILLE D'ART ET D'HISTOIRE
9, Place d'Armes
✆ 03 88 58 87 20
www.selestat-haut-koenigsbourg.com
accueil@selestat-haut-koenigsbourg.com

Sélestat représente la 3[e] ville d'Alsace pour la richesse de son patrimoine architectural. En février 2016, le ministère de la Culture lui a décerné le label « Ville d'Art et d'Histoire ». Ce label est décerné aux communes qui s'impliquent activement dans la connaissance, la protection, la sauvegarde, la valorisation et l'animation de leur patrimoine. La ville de Sélestat met ainsi l'accent sur la sensibilisation des habitants à leur cadre de vie, elle développe un tourisme hautement qualitatif, initie les plus jeunes à l'architecture et au patrimoine et présente son territoire et ses atouts dans son Centre d'Interprétation de l'Architecture et du Patrimoine (CIAP). Pour visiter Sélestat dans ses moindres détails, de nombreuses visites guidées thématiques vous sont proposées. Vous pouvez également découvrir l'exceptionnel patrimoine sélestadien en suivant les empreintes du géant Sletto et de son lion signalées au sol au fil d'un parcours de 2 heures émaillé de 24 étapes. Une brochure détaillée vous sera remise gratuitement à l'office de tourisme qui est le point de départ de ce parcours complété par un rallye ludique avec des petits cadeaux à la clé. Enfin, il faut absolument faire une halte à la Bibliothèque humaniste car c'est la troisième merveille d'Alsace. Son fonds a été constitué aux XV[e] et XVI[e] siècles. L'UNESCO a reconnu « l'intérêt exceptionnel et le caractère unique et irremplaçable de cette collection ».

© S. NICOLAS – ICONOTEC



Eglise Saint-Georges de Sélestat.

Points d'intérêt

BIBLIOTHÈQUE HUMANISTE

1, place du Docteur Maurice Kubler
✆ 03 88 58 07 20
www.bibliotheque-humaniste.fr
contact@bibliotheque-humaniste.fr
Horaires d'ouverture et tarifs détaillés : consulter le site Web. Visites guidées. Boutique.
Fondée en 1452, la Bibliothèque Humaniste est installée depuis 1889 au sein de la Halle aux Blés de Sélestat. Inscrite au Registre Mémoire du Monde de l'Unesco, elle a fait l'objet d'un superbe travail de restructuration durant 4 ans sous la direction de l'architecte Rudy Ricciotti (créateur du MUCEM, Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée à Marseille). Rouverte en juin 2018 et inaugurée officiellement le 13 novembre dernier en présence de M. Bruno Lemaire, ministre de l'Économie et des Finances, la Bibliothèque Humaniste est également lauréate de l'Initiative Touristique 2018. Placé sous l'égide de l'humaniste Beatus Rhenanus, le parcours muséographique dévoile des collections uniques dans les six espaces qui composent l'exposition permanente, notamment 154 manuscrits médiévaux et 1 611 imprimés datés des XV[e] et XVI[e] siècles. Un magnifique cube de verre dévoile les ouvrages les plus précieux grâce à un dispositif numérique inédit. Outre diverses expositions temporaires, la Bibliothèque Humaniste organise des ateliers pédagogiques pour les enfants, des conférences, des projections de films et divers évènements artistiques. Programme détaillé sur la page Facebook et le site Web qui vous permet en outre de préparer votre visite de manière personnalisée.

ÉGLISE SAINTE-FOY

Place du Marché-Aux-Poissons
✆ 03 88 58 00 38
Église prieurale bâtie durant la deuxième moitié du XII[e] siècle par les moines de Conques en Rouergue, son plan basilical à transept est un classique de l'art rhénan. Elle fut changée au XVIII[e] siècle par les Jésuites pour correspondre à leur style baroque très présent à l'époque. Contemplez la superbe chaire de 1733, créée par Ignace de Saint Lô, qui retrace l'existence de Saint François Xavier. Des reliefs romans voisinant le baptistère et des frises de consoles sur la nef du centre, datés du XII[e] siècle, sont tout aussi remarquables. Les vitraux originels ne sont plus visibles car ils furent changés au XIX[e] siècle, durant lequel l'édifice connut d'importantes restaurations. Dans la crypte, le moulage d'un buste de femme, que l'on appelle « l'Inconnue de Sélestat », laisse pantois. Certains pensent qu'elle serait Hildegarde de Buren, arrière grand-mère de l'empereur Frédéric Barberousse à l'origine des financements pour bâtir cette église, ou alors sa fille, disparue vers 1100.

ÉGLISE SAINT-GEORGES

Rue du Sel ✆ 03 88 58 00 38
Ouvert toute l'année. Gratuit.
La basilique gothique bâtie en plusieurs vagues entre 1220 et 1500, ou l'église Saint-Georges, se dresse sur des fondations bien antérieures. On y observe des épitaphes humanistes dont Beatus Rhenanus dans le narthex, qui prouvent l'importance du rayonnement culturel de l'École Latine de Sélestat, ainsi qu'un bénitier avec l'emblème des Habsbourg : un aigle. Peu de sculptures sont encore visibles dans la nef, la plupart fut endommagée au cours de la Révolution Française. La chaire dite de Jérôme Kruch qui est soutenue par les épaules de Samson fut achevée en 1619. Regardez en l'air et contemplez les clés de voûte ornées de sculptures : l'une d'entre elles, sur la petite travée de droite, présente un vendangeur. Les vitraux du chœur narrent quant à eux la vie de la Vierge et de Saints catholiques. Ils sont exceptionnels, tout comme ceux de la rosace Sud qui illustre le décalogue. Dans le transept, des fresques des XIV[e] et XV[e] siècles retracent le déroulé d'un miracle qui eut lieu sur le chemin de Compostelle.

MAISON DU PAIN D'ALSACE

Rue du Sel ✆ 03 88 58 45 90
www.maisondupain.org
De mai à septembre, ouvert sans interruption de 9/18 h les mardis et vendredis. CB et chèques non acceptés.
Pénétrez dans ce musée incroyable qui rend hommage à l'un des plus anciens métiers, celui de boulanger ! Cet espace culturel et éducatif se trouve en plein cœur de Sélestat. En visitant ce lieu magique et animé, on vous livrera tous les secrets de fabrication, depuis le blé jusqu'à la farine et au pain, et on vous familiarisera avec les machines utilisées au fil du temps. Des ateliers vivants avec des créations, des cuissons au four et tout ce qu'il faut savoir pour déguster un pain de qualité sont proposés. Un ancien fournil a été recréé, et parfois un boulanger commente pour les visiteurs *in situ* les étapes de la naissance d'un pain. La belle collection d'objets exposée est émouvante, dont le poêle provenant de

l'ancienne corporation des boulangers (Zunftstube) qui date de 1522 et on ne manquera pas d'admirer les moules à gâteaux, qui en Alsace accompagnent toutes les étapes de la vie et des saisons. Livres, boîtes à gâteaux et bien sûr pains et bredele sont vendus à la boutique.

■ **DANS LES PAS DU LION ET DU GÉANT SLETTO**
10, boulevard Leclerc ✆ 03 88 58 87 20
www.selestat-haut-koenigsbourg.com
Départ depuis l'office de tourisme.

Ouvert toute l'année.
Sur ce parcours gratuit (2,8 kilomètres) et accessible à tous pour découvrir les principaux sites remarquables de la ville en 24 étapes, laissez-vous guider par les empreintes de lion et du géant au sol. Les pas de géant sont ceux du géant Sletto dont la légende raconte qu'il aurait fondé la ville de Sélestat et lui aurait donné son nom. Quant à son compagnon à quatre pattes, c'est bien sûr un clin d'œil au lion qui orne les armoiries de la ville. Ce parcours, unique en Alsace, débute devant l'office du tourisme dans lequel une brochure gratuite est disponible. Il suffit de flasher le QR code figurant sur la brochure à l'aide d'un smartphone pour découvrir les sites remarquables de Sélestat puis de flasher ceux à proximité des différents bâtiments pour découvrir les informations historiques relatives à ceux-ci. Si vous ne disposez pas d'un smartphone, on vous prêtera, contre remise d'une caution, un lecteur MP3.

■ **RÉSERVE NATURELLE DE L'ILLWALD**
✆ 03 88 58 85 12
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Cette magnifique réserve naturelle de 2 000 hectares est composée de parcelles boisées, de prairies et de rivières. Cette zone humide incroyable est célèbre par les naturalistes de toute l'Europe. Elle est née de la volonté de la ville de Sélestat, des acteurs locaux et des institutionnels, de préserver la faune et la flore si fragiles du Ried. À seulement 2 kilomètres du centre de la ville, le calme et la sérénité de ce lieu invitent à la réflexion et permettent de se ressourcer. Véritable musée naturel vivant, elle attire de nombreux promeneurs et curieux ou naturalistes en herbe. Pensez à vous munir de chaussures de marche ou de bottes car la réserve est une zone humide par conséquent potentiellement inondable. Pour apprécier au mieux ce site et ses habitants, dont quelques daims, le sentier d'interprétation « L'Ill aux trésors » dont le départ se fait place du Vieux-Port, des sentiers balisés, et deux observatoires sont disponibles. Vous trouverez plus d'informations au service environnement et des plans des sentiers à l'Office de tourisme.

■ **VESTIGES DES FORTIFICATIONS** ★
Gratuit.
Malheureusement, les remparts de la ville, bâtis entre 1675 et 1691 sur ordre de Louis XIV suivant les contours de l'enceinte médiévale, n'ont pas survécu à leur démantèlement par les Allemands en 1874. Des cinq enceintes médiévales qui fortifiaient jadis Sélestat, une faible proportion de vestiges est encore visible aujourd'hui. La tour des Sorcières fait partie de celle-ci. Construite en 1216, elle servait de prison pour femmes dès 1550. La tour Neuve, ou de l'Horloge, avec ses deux arcs brisés, témoignent de la seconde vague de fortifications de la ville. Les ultimes restes du système de défense de Tarade, le constructeur des remparts au XVII[e] siècle, sont la porte de Strasbourg montée en 1679 et témoin privilégié du style militaire de Louis XIV ainsi que les bastions du Manège et des Capucins. L'un des bastions qui demeurent est le support d'une œuvre de l'artiste contemporain Sarkis de 1993 joliment nommée *Le Rêve*.

Le couvert

■ **AUBERGE DE LA PAIX**
44, rue du Président-Poincaré
✆ 03 88 92 14 50 – www.aubergedelapaix.net
Ouvert le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le mercredi et le dimanche de 12h à 14h. Menus de 34 € à 43 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 11 € (entrée + plat). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (séminaires, repas et fêtes de familles).
À l'Auberge de la Paix, ce sont Bruno et Alexia Lentz qui vous reçoivent. Après les cuisines de l'Élysée, c'est à Sélestat que l'on pourra goûter aux bons plats du chef qui met un point d'honneur à être toujours très exigeant sur ses produits pour vous proposer le meilleur, entre tradition alsacienne et créativité. Depuis les mets les plus raffinés jusqu'aux plats du quotidien, il sait tout faire mais l'on retrouve toujours le même point commun : l'excellence. Pour profiter de son célèbre et délicieux carpaccio de bœuf maison, pensez à commander la veille. Le cadre est lui aussi très agréable et les conseils avisés d'Alexia, qu'elle distille avec le sourire, ne pourront que conduire à un moment charmant les sens.

■ **AU BON PICHET**
10, place du Marché-aux-Choux
✆ 03 88 82 96 65
https ://aubonpichet.fr
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30. Menu unique à 30 €. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 12 €. Plat du jour : 13 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
La façade du Bon Pichet est décorée de fresques et à l'intérieur, le chaleureux décor de bois crée une atmosphère intime fort agréable. Franck Barthel, le chef actuel, est issu d'une famille de bouchers qui tient l'établissement depuis quatre générations et il sélectionne la plupart du temps ses viandes sur pied auprès des meilleurs éleveurs. On dégustera ici l'onglet de bœuf et sa moelle rôtie dans l'os, la terrine de foie gras maison, le jarret sur choucroute ou les quenelles de sandre, qui ont fait la renommée de la maison. Les suggestions sont toujours intéressantes et varient avec les saisons et le marché. Choucroute ou baekoffe peuvent aussi se déguster mais il vous faudra les commander à l'avance. Une adresse d'un bon rapport qualité/prix qui fera le plaisir des amoureux de la bonne chère. La carte n'est pas longue… c'est un gage de fraîcheur. Celle des vins est très intéressante, on y trouve une centaine de références. L'Alsace y figure bien sûr en bonne place, mais Bourgogne et Bordeaux sont très bien représentés également.

■ **RESTAURANT CHAMBRES D'HOTES CG**
9, place du Marché aux Choux
✆ 03 88 92 18 59
www.le-cg.com
contact@le-cg.com
Fermé les 24,25 et 31 décembre ainsi que 3 semaines en janvier. Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Fermé le lundi. Réservation recommandée. Menu enfant : 12 € (jusqu'à 12 ans). Plat du jour : 9,20 €. Vin au verre. Tartes flambées : 7,30 € à 9,40 €. Salades composées : 6,60 € (petite) à 16,10 (grande).€. Accueil des groupes. Terrasse. 4 chambres d'hôtes (1-2 personnes) de 56 € à 68 €/nuit, PDJ 7 €.
Christophe et Eric vous accueillent tout au long de la semaine (sauf le lundi, jour de fermeture), midi et soir, dans leur agréable restaurant implanté au cœur de la partie médiévale de Sélestat. La salle est décorée avec un goût très sûr dans un esprit contemporain sans fioritures. On s'y sent tellement bien qu'on prolonge volontiers la douce parenthèse d'un repas entre amis, collègues ou amoureux. Le chef Eric vous régale de mets savoureux inspirés tout à la fois de la cuisine régionale et de contrées plus lointaines : salades composées, spaetzlés maison et galettes de pomme de terre bien garnies, tartes flambées variées, burger au steak de thon et sauce andalouse, belles pièces de bœuf et coupes glacées affriolantes (sublime Dame Blanche). Le plat du jour est tout aussi recommandable, tant pour son prix que pour la fraîcheur de ses ingrédients : bouchée à la reine, steak de requin au curry, sauté de bœuf forestière, paupiettes de volaille… Quand le soleil brille, la terrasse du CG est prise d'assaut, il est donc prudent de réserver ! Un petit bémol cependant, elle s'avère plutôt bruyante le mardi quand le célèbre marché de Sélestat déploie tout autour ses étals ! Notez enfin que le CG dispose de 4 chambres d'hôtes cosy et lumineuses dont les fenêtres s'ouvrent sur la vieille ville et quelques beaux monuments voisins.

■ **LE SCHATZY**
8, rue des Chevaliers
✆ 03 88 82 48 76
www.le-schatzy.com
reservation@le-schatzy.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ. Vin au verre. Terrasse.
Dans une des rues les plus pittoresques du centre de Sélestat, le Schatzy, dans un cadre agréable et lumineux, vous invite à déguster une cuisine délicate, sincère et raffinée. Produits frais et de saison en provenance des producteurs locaux sont mis à l'honneur. Les amateurs de belles pièces de viande comme de poisson trouveront ici leur bonheur, il y en a pour tous les goûts ! Des suggestions du chef changées 1 ou 2 fois par semaine, sont proposées sur tableau. Initiative très sympathique, un large éventail de vins est en outre proposé au verre.

■ **LA TABLE DE JOHNNY**
2, rue des Marchands
✆ 03 90 58 67 67
latabledejohnny67600@outlook.fr
Fermé le lundi et le mardi.
Johnny Hallyday a désormais son temple en Alsace ! Lucien et Germaine Rees, anciens disquaires et fans de la première heure qui ont eu la chance de rencontrer la star à plusieurs reprises, ont décidé suite à la mort du chanteur de lui rendre hommage. La décoration, l'ambiance musicale et même les plats : tout rappelle ici l'idole des jeunes disparue avec en vitrine une Harley-Davidson flambant neuve et une copie d'un juke-box Wurlitzer signé « Johnny ». Des écrans plats diffusent en boucle les concerts filmés. Pour les plats, c'est « Requiem pour un foie » en entrée, burger « Gabrielle » en plat et en dessert le « Noir c'est noir » au chocolat. Réunions de fans et concerts ou prestations de sosie seront régulièrement organisés.

CHEZ YOUPEL
24, rue du Président Poincaré
✆ 03 88 92 29 82
www.chezyoupel.fr
Ouvert le lundi midi ; le mardi, le mercredi et du vendredi au dimanche le midi et le soir ; le jeudi midi. Réservation recommandée. Menu enfant : 8,50 €. Vin au verre. Tartes flambées : de 7,50 € à 12,50 €. Tartines garnies : de 9 € à 13,50 €. Salades composées : de 6 € à 14 €. Groupes acceptés. Privatisation possible du restaurant à partir de 20 personnes (maximum 40 personnes) avec possibilité de personnalisation du menu. Chaises bébé. Terrasse.
L'ambiance qui règne au sein de ce restaurant familial est à la hauteur de la qualité des plats servis : délicieuse ! Déjeuner ou dîner en amoureux, avec des amis ou en famille, c'est un sans-faute… En terrasse comme en salle, l'accueil et le service réactif incitent à prolonger sans complexe le plaisir des agapes. Au fil des saisons, les assiettes s'emplissent avec générosité de spécialités de la région : tourte maison, Laewerknepfle (quenelles de foie alsaciennes), Flammakuecha (tartes flambées) et choucroute plantureusement garnie. Avis aux amateurs de recettes « old school », la tête de veau sauce gribiche et les rognons de veau accompagnés d'une sauce à la moutarde à l'ancienne valent leur pesant d'or. Ajoutez à cela d'excellentes préparations bouchères, des salades composées très variées, des tartines gourmandes et divers desserts (île flottante au caramel beurre salé, tarte Tatin, kougelhopf glacé…) à tomber. En un mot comme en cent : Chez Youpel, on se régale à coup sûr !

■ **LA VIEILLE TOUR**
7-8, rue de la Jauge
✆ 03 88 92 15 02
www.vieille-tour.com
vieille.tour@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h30 ; le dimanche de 12h à 14h. Fermé le lundi. Menus de 28 € à 62 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 11,50 € (jusqu'à 11 ans). Formule du midi : 14,50 € (à midi, du mardi au vendredi). Vin au verre. Accueil des groupes.
Nicolas et Samy Ruhlmann, maîtres restaurateurs, proposent dans ce restaurant élégant au cœur de Sélestat une cuisine inventive et raffinée. Une véritable complicité culinaire est ici à l'œuvre, et on se régalera de bons petits plats alsaciens ou de créations plus surprenantes.



Nombreuses terrines ou presskopf en entrée, cailles des Vosges ou daim de l'Illwald en plat, vacherin ou café gourmand en dessert composent un menu surprenant et inventif. Une salle est disponible pour les groupes et un service traiteur est également proposé. Si la météo le permet, vous serez également accueillis sur la belle terrasse.

Le gîte

■ **ABBAYE DE LA POMMERAIE******
8, boulevard du Maréchal-Foch
✆ 03 88 92 07 84
www.pommeraie.fr
pommeraie@relaischateaux.com

Relais & Châteaux. Ouvert toute l'année. Chaîne des rôtisseurs, Maître Restaurateur. 14 chambres (dont 2 suites). Chambre double 165 €; suite 349 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 19 €. Lit supplémentaire : 22 €. Garage : 12 €. Nombreuses promotions sur le site. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Garde d'enfants. Animaux acceptés (12/18 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (formule midi à 25 €, carte du soir 50 € environ. Menu 5 plats et une demi-bouteille à 54 €/personne). Canal +.

Au XII[e] siècle, on trouvait à cet emplacement une dépendance de l'Abbaye cistercienne de Baumgarten. Aujourd'hui, c'est un hôtel-restaurant accueillant et rempli d'histoire. Les quatorze chambres confortables sont nommées en hommage à des personnages historiques ou à des lieux alsaciens incontournables. Présentant un bel espace, elles sont meublées avec goût, et chacune bénéficie de sa propre ambiance. Un superbe jardin encercle la propriété. Deux restaurants permettent aux hôtes de se restaurer, en leur proposant des plats axés sur les saisons et les marchés qui varient souvent. Que ce soit au Giardino, restaurant italien, ou au restaurant gastronomique Le Prieuré, chacun y trouvera son compte.

■ **HÔTEL-AUBERGE DE L'ILLWALD*****
Schnellenbuhl
Route de Marckolsheim
✆ 03 90 56 11 40
www.illwald.fr
contact@illwald.fr

Chambre double de 110 € à 125 €. Pension complète. Demi-pension. Parking. CB et chèques non acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration.

L'Illwald tire son nom de l'allemand et se traduit par « forêt de l'Ill ». Elle est à l'heure actuelle une réserve naturelle visant à protéger le cœur humide de l'Alsace centrale. L'hôtel-auberge vous propose de magnifiques chambres modernes et tout confort. Soucieux de l'environnement, les propriétaires mettent un point d'honneur à vous recevoir dans les meilleures conditions possibles avec même des équipements de détente à la pointe tout en le préservant. Du côté du restaurant, le cadre donne le ton : boiseries et fresques. Dans l'assiette, ce sont des plats régionaux mais avec une touche de modernité fort appréciable et les suggestions varient très souvent en fonction des inspirations du chef et des produits frais.

■ **HÔTEL-RESTAURANT VAILLANT*****
7, rue Ignace Spies
✆ 03 88 92 09 46
www.hotel-vaillant.com
info@hotel-vaillant.com

Ouvert toute l'année. 47 chambres. Chambre double de 70 € à 180 €; suite de 90 € à 240 €. Demi-pension (24 €/personne). Petit déjeuner buffet : 12 €. Garage : 10 €. Chambre familiale (4 personnes) : 145 €/nuitée. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10€). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration. Menus de 13,50 € à 39 €. Menu enfant : 8,50 €. Restaurant fermé le samedi midi et le dimanche soir. Tv satellite. Sauna (9 €). Salle de fitness.

Construit en 1967, cet hôtel n'a jamais cessé de se renouveler afin de vous apporter toute satisfaction lors de vos séjours privés ou professionnels à Sélestat. Idéalement situé à quelques minutes de la gare et de l'hypercentre dans un quartier tranquille, l'hôtel Vaillant participe à l'effort écologique grâce à des panneaux solaires qui lui permettent de produire une bonne partie de l'eau chaude nécessaire à son fonctionnement. Labellisé « Qualité tourisme », il dispose de 47 grandes chambres lumineuses très bien aménagées, décorées dans un style contemporain de bon goût, tout comme la salle du petit déjeuner, la brasserie et le restaurant équipé d'un dispositif de maturation des viandes et d'une superbe cave à vins. Lors de votre séjour, vous pourrez ainsi vous régaler d'une salade gourmande au foie gras, d'un filet de bœuf au poivre fermenté, d'un burger maison au black angus irlandais, de coquilles Saint-Jacques au safran, ou tout bonnement d'une excellente choucroute traditionnelle !

■ **LES PRÉS D'ONDINE**
Rathsamhausen
5, route de Baldenheim
✆ **03 88 58 04 60**
www.presdondine.com
message@presdondine.com

Chambre double de 78 € à 94 €. Parking inclus. CB et chèques non acceptés. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration. Tv satellite. Bain bouillonnant, sauna.
La charmante maison forestière en bordure de rivière a été rénovée avec soin par les propriétaires, pour ressembler aujourd'hui à une maison de maître. Le jardin côté rue est agréable, le bleu des hydrangéas contraste avec le jaune de la façade. Le parc derrière l'édifice, qui offre un accès à l'Ill, invite à la détente. Les douze chambres sont joliment décorées, rendant hommage à des poètes de renom. Une belle salle à manger où vous pourrez vous restaurer le soir à la table d'hôte ou en tables individuelles, un vaste salon-bar-bibliothèque confortable et accueillant, un espace détente sauna Jacuzzi et une grande salle de réunion calme et lumineuse sont à votre disposition. Stéphane et Catherine sont aux petits soins pour vous recevoir au mieux et combler tous vos désirs.

Sorties

■ **BAR LE TIGRE**
5, rue d'Iéna
✆ **03 88 92 07 06**
http://barletigre.fr

Ouvert du lundi au jeudi de 10h à 1h30 ; le vendredi et le samedi de 10h à 3h ; le dimanche de 13h à 1h30. Accepte les réservations. Peut accueillir des groupes, service en salle et terrasse. Happy hours. Chèque Restaurant. Wi-fi. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts. Terrasse.
Tous les prétextes sont bons ici pour faire la fête. Les soirées thématiques s'enchaînent : à la Saint-Patrick, le kilt est préconisé pour la gent masculine, et Le Tigre prend alors des allures de pub irlandais un peu déjanté. D'autres soirées sont consacrées aux impros, au karaoké, au burlesque, à la chanson, à la magie… Véritable institution festive à Sélestat, on s'installe au Tigre à tout moment de la journée, pour boire un verre ou un café. C'est un bar convivial et sympathique où des concerts sont souvent organisés. Vous pourrez aussi y passer un moment détente dans la salle de jeux, en jouant au flipper, au baby-foot, ou en participant au Quizz maison. Manu tient cet endroit branché depuis 25 ans avec passion et enthousiasme. Il est possible de manger sur place tarte flambée et pizza. Enfin, l'établissement est aussi sponsor de l'équipe de football américain de Sélestat (les Lions, des cousins pour ainsi dire. Qui est d'ailleurs l'emblème de la ville).

■ **BAZOOK KAFÉ**
3, rue Sainte-Foy
✆ **03 90 57 20 66**
bazook.kafe@yahoo.fr

Ouvert toute l'année. Le lundi, le mercredi et le jeudi de 10h à 0h ; le mardi de 7h à 0h ; le vendredi et le samedi de 10h à 1h30 ; le dimanche de 14h à 0h. Happy hours. Wi-fi gratuit. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts. Cybercafé.
Dans le centre historique, à deux pas de l'église Sainte-Foy, le Bazook Kafé est un *lounge* bar cybercafé sympa. La décoration design contraste avec l'environnement ancien du quartier. A toute heure, on peut s'y arrêter pour un verre ou un café, tranquillement installé sur la délicieuse terrasse, aux chaises et tables en bois disposées sous l'auvent ou sous l'ombre bienveillante des arbres de la placette. Une petite restauration est proposée, à des prix très abordables : salades, sandwichs, pâtes, tartines et quelques desserts. Service agréable et prix sages, l'adresse vaut vraiment le détour. Entre 17h et 19h, profitez en plus de l'happy hour !

■ **LARMES DE VIN**
2, place d'Armes
✆ **03 88 82 22 94**
www.bar-larmesdevin.fr

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 ; le vendredi et le samedi de 18h à 1h. Réservation conseillée en soirée. Terrasse. Restauration.
Les épicuriens sélestadiens en rêvaient… Caroline Bauer l'a fait ! La propriétaire de La Petite Ferme Riedwasen est la créatrice de ce sympathique bar à vin implanté sur la place d'Armes dans le centre historique de Sélestat. On s'y pose à midi pour se régaler de tartines tout aussi succulentes que généreuses (à découvrir en images sur la page Facebook…). En soirée, place aux tapas, bruschettas et autres planchettes de fromages et charcuteries accompagnées d'excellents crus alsaciens, français et de vignobles étrangers sélectionnés avec passion. Le tout se déguste dans un cadre contemporain très chic décliné dans des tons de beige et de bleu marine soulignés de bois naturel. Voici une adresse idoine pour se retrouver entre amis autour de quelques bons verres de vins. À consommer avec modération bien sûr…

Emplettes

■ **D'ÂME NATURE** NOUVEAU
41, rue des Chevaliers
✆ **09 87 55 28 22**

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h45. Fermeture à 18h le samedi. Fermé le lundi.
Sandrine Buchholtz a l'âme verte chevillée au corps ! Implantée au cœur de la vieille ville de Sélestat depuis septembre 2018, elle met en pratique ses connaissances en matière de cosmétologie et de bien-être en proposant une large gamme de produits élaborés à partir de composants 100 % naturels. Installée dans une ancienne boulangerie, Sandrine a sélectionné une large palette issue du catalogue de L'Occitane, mais aussi d'excellents produits cosmétiques bio, des huiles essentielles, des préparations aromathérapiques, des compléments alimentaires, des bougies… Accueil attentif et chaleureux, conseils avisés et produits de qualité : voilà de quoi entretenir votre beauté et décorer votre home sweet home en version 100 % naturelle !



12, rue de Waldkirch
67600 Sélestat
(France)
✆ 03 88 08 62 24
www.tarteflambee.fr
flammsheim@orange.fr

■ **FLAMM'S HEIM**
12, rue de Walkirch ✆ 03 88 08 62 24
www.tarteflambee.fr – flammsheim@orange.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h15 et de 14h à 18h30 ; le samedi jusqu´à 18h. Livraison possible.
Flamm's Heim permet de retrouver la convivialité d'une soirée tartes flambées, mais chez soi sans avoir à se rendre au restaurant. Et pour cause, l'entreprise alsacienne propose pour les professionnels et les particuliers tout le nécessaire à la confection de flammekueche salées ou sucrées : fonds de tarte, crème, lardons et fruits. Évidemment, Flamm's Heim a tout prévu et s'occupe également du système de cuisson puisqu'elle vend et loue (cuisinier inclus ou non) des fours à tartes flambées et pizzas. De quoi s'imposer comme le roi de la tarte flambée !

■ **PÂTISSERIE SALON DE THÉ KAMM**
15, rue des Clefs
✆ 03 88 92 11 04
www.patisserie-kamm.fr
contact@patisserie-kamm.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 18h45 ; le samedi de 8h à 18h ; le dimanche de 8h à 12h. Terrasse. Service traiteur. Plats à emporter.
Ce pâtissier se révèle génialement inspiré au fil de ses créations si délicieuses à savourer ! Il faut dire que Mathieu Kamm affiche de sacrées références : digne représentant de la troisième génération d'une famille de pâtissiers alsaciens, Olivier a peaufiné son art des délices sucrées au gré de ses collaborations auprès de pâtissiers réputés : Jean à Colmar, Jacques à Mulhouse, Pierre Hermé à Paris et à Tokyo… Cerise sur le gâteau, en octobre 2018, il a rejoint l'association hyper sélective des Relais Desserts (Haute Pâtisserie française) qui trie sur le volet ses adhérents (88 à ce jour). Il a également remporté le trophée Pâtisserie Gault & Millau Grand Est 2018. Excellence assurée donc ! Outre son savoir-faire indéniable en matière d'éclairs, de tartelettes, de truffes et de macarons tout à la fois craquants et fondants à souhait, Mathieu Kamm vous invite à vous régaler de savoureuse spécialités testées et approuvées : l'Edelweiss (biscuit chocolat aux amandes, palet au caramel beurre salé, mousse au chocolat et fond feuilleté praliné), le Big Ben (crème mascarpone framboise, compotée de myrtilles, cheesecake et biscuit cuillère), ou encore le Jardin Secret (biscuit amande au thé vert, crème mascarpone mandarine, suprême de pomelos en gelée et streussel alsacien amande). Chez Kamm, tout est aussi bon que beau. À déguster sur place ou à emporter !

◗ **Autre adresse :** 80 rue du Maréchal Foch, 67650 Dambach-la-Ville – ✆ 03 88 92 40 65

■ **LA RAISON DU RAISIN**
34, rue du Président Poincaré
✆ 09 80 88 37 00
www.la-raison-du-raisin.fr
contact@la-raison-du-raisin.fr
Ouvert du mardi au jeudi de 9h à 13h et de 14h à 18h30 ; le vendredi de 9h à 18h30 ; le samedi de 9h à 18h. Fermé le lundi. Livraison possible. Afterwork gourmand le vendredi : 20 €/personne. Soirées dégustation et dégustations à domicile.
Auto-estampillé caviste indépendant de proximité, ce lieu épicurien ouvert par Philip Catt en juin 2017 tient plus que largement ses promesses ! Car ici, l'amateur de bonnes bouteilles trouve toujours son bonheur : il y en a pour tous les goûts et tous les budgets. Plus de la moitié des vins proposés est labellisée ou bio. Pépites alsaciennes (notamment issus des domaines Kumpf & Meyer, Geschickt, Jean-Louis et Eric Kamm), mais aussi d'ailleurs : Bourgogne (Clos des Vignes du Maynes), Beaujolais (Château de Bel Avenir), Jura (Domaine des Marnes Blanches), Vallée du Rhône (Domaine du Coulet ou du Petit Oratoire), Loire (Manoir de la Tête Rouge) et même, qui l'eût cru… Auvergne (La Bohême) ! Ajoutez à cela une belle sélection de spiritueux d'exception et surtout des bières artisanales pour le moins insolites, notamment la Langoustine des prés de la Brasserie des Trois Mâts : brassée en collaboration avec La Fabrique à Strasbourg, elle contient… de la carotte ! Jamais à court d'idées pour créer des occasions conviviales en diable, Philip Catt organise régulièrement des évènements mémorables : apéritif Retour de marché le samedi matin vers 11h, afterworks musicaux et œnologiques, dégustations Accords mets et vins… Comme le scande le slogan de ce sympathique caviste : « La raison du raisin est toujours la meilleure » … Alors tchin tchin, avec modération bien sûr !

Dans les environs

Baldenheim

Ce village d'à peine 1 100 âmes se situe à environ 20 kilomètres du Parc naturel régional des Ballons des Vosges. Il est réputé pour ses « pommes blanches », ses belles bâtisses datant du XVIII[e] siècle et la maison natale du musicien Victor Nesler. À voir, sa belle église protestante fondée au XI[e] siècle. Elle abrite dans sa nef des fresques bien conservées et, dans son chœur gothique, les symboles des quatre évangélistes ornent la voûte en ogives. L'église est ouverte : du 1[er] juillet au 31 août tous les jours de 14h-18h. En mai, juin, et septembre : ouvert les dimanches et jours fériés.

Mackenheim

Village à vocation essentiellement agricole, Mackenheim bénéficiait des activités commerciales de l'importante communauté juive de la commune. L'émouvant cimetière juif du XVII[e] siècle, perdu dans la forêt, dont les stèles dépassent à peine les importunes graminées qui prennent là leurs aises, et la synagogue aujourd'hui centre culturel sont les témoins de cette présence passée. La dernière famille juive a quitté Mackenheim au siècle dernier. La prospérité de la commune, bien que frappée régulièrement par les terribles crues du Rhin, est attestée par les belles fermes à colombage aux poteaux corniers sculptés. Sont également à voir les moulins – à huile et à grain –, la mairie, l'école et l'impressionnante église devant laquelle un arrêt s'impose. Surnommée la « cathédrale du Ried », joyau de l'architecture néo-gothique, celle-ci ne fait pas son âge. D'allure ancienne, elle ne fut pourtant bâtie qu'en 1864 après de nombreux imbroglios administratifs. Qualifié de démesuré, son projet n'avait obtenu le feu vert des autorités préfectorales qu'au bout d'une quinzaine d'années de discussions. Enfin, rue du Wyhl, ne manquez pas le Musée du Petit Tonnelier, ouvert sur rendez-vous (✆ 03 88 92 55 02 - 06 32 83 05 06).

■ **AUBERGE DU GRAND RIED**
4, rue de Wyhl ✆ 03 88 74 92 60
remy.biwand@wanadoo.fr
Ouvert le vendredi, le samedi et les jours fériés de 18h30 à 22h ; le dimanche de 12h à 14h et de 18h30 à 22h. Carte : 25 € environ. Chèque Vacances. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
Une auberge campagnarde, où l'on se rend entre amis ou en famille, pour profiter de l'excellente cuisine que les Biwand prépare depuis plus d'une vingtaine d'années. Rémy, le maître des lieux, cuisinier et viticulteur bio, est spécialisé en tartes flambées traditionnelles, avec pâte maison étalée au rouleau et lard paysan, ou d'autres plus surprenantes comme celle à la tomme de l'Illwald. Vous trouverez également bon nombre d'autres spécialités alsaciennes, servies très copieusement et avec le sourire par Josiane, le tout fait maison à base de produits frais et locaux. Vous pourrez commander vos plats à emporter et acheter ici quelques produits du terroir. Pour accompagner tout cela, profitez des vins de Rémy, issus de son vignoble à Dambach-la-Ville. La terrasse dans le jardin est bien agréable en été.

Marckolsheim

Construite sur un ancien carrefour romain, la petite ville de Marckolsheim, qui a subi les dommages de la Seconde Guerre mondiale, se démarque par son fleurissement : la population s'implique particulièrement ce qui lui vaut 4 fleurs aux derniers concours. On peut visiter le centre ancien avec un dépliant disponible à l'office de tourisme. Des visites guidées sont organisées en été. À voir l'ancienne chapelle de Mauchenheim, village aujourd'hui disparu. Celle-ci présente de belles fresques restaurées du XIII[e] siècle. Poussez jusqu'aux deux écluses sur le Grand Canal d'Alsace à hauteur de la centrale hydroélectrique, une passerelle aménagée permet d'observer le passage des bateaux, des gros conteneurs aux vedettes fluviales.

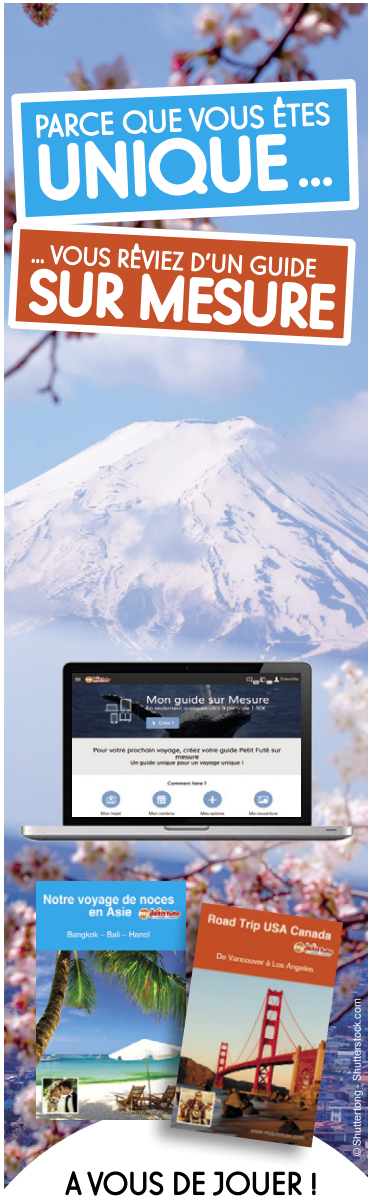
■ **MUSÉE DE LA LIGNE MAGINOT DU RHIN** ★★
Route du Rhin
✆ 03 88 92 56 98
www.grandried.fr
rhinau@grandried.fr
Fermé du 15 novembre au 15 mars. Ouvert du 15 mars au 14 juin et du 16 septembre au 15 novembre les dimanches et jours fériés de 9h à 12h et de 14h à 18h. Du 15 juin au 15 septembre tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 7 à 15 ans) : 2 €. Groupe : 2,50 €. Comptez environ 1h de visite. CB non acceptée. Visite guidée. Boutique.
Le Ministre de la Guerre André Maginot fit voter les crédits pour les travaux en 1930 avec l'argument : « Le béton vaut mieux et coûte moins cher que le mur de poitrines » et donna pour la postérité son nom au système de fortifications appelé ligne Maginot. Casemate standard, dotée de deux chambres de tir afin de protéger un important passage sur le Rhin, celle de Marckolsheim fut changée en Mémorial, pour rappeler les effroyables combats qui eurent lieu du 15 au 17 juin 1940. Ce musée rend hommage aux combattants qui ont défendu la ville, rasée à plus de 80% au terme de ces trois jours de combats acharnés. Il reconstitue les locaux tels qu'ils étaient à l'époque, avec leurs chambres de tirs, leurs dortoirs, leur poste de commandement… Des équipements, une importante collection d'armes et d'engins militaires, comme un canon russe de 152 mm et un char Shermann, ont été conservés et sont maintenant présentés. Le musée fait aussi découvrir la vie quotidienne des habitants de la région pendant la Seconde Guerre Mondiale grâce à une superbe exposition photo.

Muttersholtz

Les armoiries de la ville mettent en avant les emblèmes de ses origines : un chêne, symbole de sa région fortement boisée, une houlette de berger et une gaffe, symboles de sa vocation pastorale dans les prés et batelière sur l'Ill et les bras du Rhin. Muttersholtz conserve quelques belles maisons à colombages et une église luthérienne dont le clocher et le chœur datent respectivement des XIII[e] et XIV[e] siècles. Cette bourgade est surtout connue pour son engagement dans la protection du Ried. Théâtre de nombreuses initiatives environnementales, elle abrite notamment la Maison de la Nature du Ried et de l'Alsace centrale (03 88 85 11 30) intervenant auprès de tous les publics. Ses animateurs sensibilisent au respect de l'écosystème via des ateliers pédagogiques et des stages. Cette structure fait office de centre de vacances et s'anime particulièrement en saison estivale grâce aux nombreuses activités proposées aux locaux et aux touristes de passage. Deux circuits de découverte vous sont proposés au départ de la Maison de la Nature avec panneaux explicatifs. Le village est en outre connu pour avoir été un actif centre de production textile à domicile. Il a été un des derniers bastions ruraux du kelch, tissu à l'origine en lin à carreaux multicolores, communément bleus ou rouges… Le Vichy d'Alsace en quelques sortes.

■ **LE BATELIER DU RIED – CALF'ATELIER**
21, Ehnwihr
✆ 03 88 85 13 11
www.batelier-ried.com
contact@batelier-ried.com
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 17h. Sur réservation. Tarifs variant de 15 à 25 € par adulte suivant circuit et nombre de participants. Sorties pour groupes 6 à 16 personnes (extension groupes 26 personnes possibles). Gîte la Hutte des Castors de 400 € à 490 € la semaine pour 4 personnes et le Tipi de la Presqu'Ill : 22 €/nuit/adulte (tarif dégressif pour plusieurs nuits).
Patrick Unterstock est un passionné, un amoureux du Ried (de l'allemand ancien *Rieth*, roseau, et par métonymie désignant les zones inondables). Il vous emmènera au fil de l'eau, dans l'une des barques à fonds plats qu'il fabrique personnellement dans son atelier, et, la gaffe à la main, vous permettra d'appréhender faune, flore, trésors culturels et légendes locales. Les circuits possibles sont nombreux, demi-journées ou journées complètes (avec un repas de poissons de rivières dans un restaurant typiquement régional).
Un gite, la « Hutte des Castors », confortable et chaleureux, est disponible ou, pour communier toujours plus avec la nature, on pourra dormir dans le « Tipi de la Presqu'Ill », qui peut recevoir six personnes dans un écrin de nature, où l'on profite d'une gloriette en bois sur pilots pour le repas, une cabane d'observation, des cabanes végétales pour les enfants et des équipements pour le barbecue. En 2003, Patrick Unterstock, s'est vu décerner un Bretzel d'Or par l'Institut des Arts et Traditions populaires d'Alsace. En 2009, le Label « Entreprise du Patrimoine Vivant » a été attribué pour la fabrication et réparation de barques plates en bois.

■ **L'ESCALE DU RIED**
3, route de Sélestat
Ehnwihr
✆ 03 88 85 12 90
www.resto-escaleduried.com
escaleduried@gmail.com
Ouvert du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le dimanche de 18h30 à 21h30. Menus de 24 € à 26 €. Menu enfant : 7,70 €. CB et chèques non acceptés.
Implanté à l'entrée du hameau d'Ehnwihr en venant de Sélestat, à deux pas de l'Espace Senso Ried et du sentier Pieds nus, ce bel établissement vous accueille dans un cadre typiquement alsacien : boiseries et poutres apparentes, mobilier rustique et tables nappées de carreaux. Ici, on s'attable en toute convivialité en salle ou dans une véranda lumineuse pour se régaler de spécialités proposées à la carte ou au menu : terrine de sanglier, presskopf, salade de cervelas, choucroute royale, tête de veau vinaigrette, jarret braisé et tartes flambées. Le chef mitonne également d'excellents plats de viande (cordon bleu sauce girolles, entrecôte maître d'hôtel…) généreusement garnis ! Ne manquez pas le munster flambé au Grand Marnier !



La Vancelle

CHÂTEAU DU FRANKENBOURG

Les ruines du château médiéval du Frankenbourg sont situées au sommet de la montagne du Schlossberg, entre les villages de Neubois et de La Vancelle. S'il est construit vraisemblablement au Vᵉ siècle par Clovis, les traces humaines sur site sont bien plus anciennes : on y trouve un « mur païen » encerclant le château, datant de l'époque gallo-romaine. L'étymologie du Frankenbourg signifie « château des Francs » et les premières mentions à son sujet datent du XIIᵉ siècle seulement. La château a été plusieurs fois reconstruit en partie et modifié jusqu'au XVᵉ siècle. De beaux vestiges ont été conservés, comme la base de son donjon et certains de ses bâtiments. Le site est accessible par plusieurs sentiers dédiés aux randonneurs et se gagne rapidement depuis le Stangenplatz. Une fois arrivés au sommet, admirez un panorama magnifique sur la plaine d'Alsace. Depuis mai 2013 l'association Les Mains d'Or du Frankenbourg a pour objectif de fédérer toutes les bonnes volontés autour de plusieurs chantiers, de veiller à l'état des ruines du château du Frankenbourg et de stabiliser la végétation environnante.

AUBERGE FRANKENBOURG

13, rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 88 57 93 90
www.frankenbourg.com
info@frankenbourg.com

Fermé les deux premières semaines de juillet et de mi-février à fin mars. Ouvert du vendredi au mardi de 12h à 13h45 et de 19h à 21h. 1 au guide Michelin. Menus de 40 € à 180 €. Carte : 70 € environ. Vin au verre. 11 chambres (94 €/2 personne/nuit – petit déjeuner 14 €/personne). American Express. Terrasse.*

Le lieu est charmant, les plats délicieux et créatifs (les chefs travaillent sans cesse pour en créer de nouveaux) respectant profondément la saisonnalité et les traditions. La salle avec vue sur la campagne est inondée de lumière et sa charpente de boiseries blanches est d'une élégance rare. La cuisine des Buecher innove et est emplie de modernité. Les mardis soirs sont l'occasion de laisser la créativité du chef s'exprimer grâce à un menu qui favorise la proximité entre client et restaurateur. Des nouveautés tant du côté des plats que de celui des vins sont alors proposées. Un samedi matin par mois le chef délivre certains de ses secrets à l'occasion de cours de cuisine. Les chambres proposent mobilier contemporain et chiné, literies de qualité, écrans plats et salle de bains de bon confort qui seront les partenaires de votre séjour. Trois gîtes contemporains sont également disponibles.

HÔTEL-RESTAURANT ÉLISABETH

5, rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 88 57 16 56
www.restaurant-elisabeth.fr

Ouvert tous les jours midi et soir. Fermeture annuelle : 24, 25 et 26 décembre. Réservation recommandée. Menu enfant : 8 €. Plateau de fruits de mer sur commande, 48 €/personne. Accueil des groupes. Terrasse. Service traiteur. Hôtel : 10 chambres (dont 1 PMR), de 47 € à 67 € ; petit déjeuner 9 €.

Dans la salle habillée de boiseries ou sur la terrasse insérée dans un jardin d'été, on s'attable sans chichis pour déguster des plats savoureux concoctés par le chef Jérôme Mourlan. La carte propose des mets du terroir tels que le foie gras maison, la choucroute royale, le jambonneau au munster ou diverses tartes flambées, mais aussi des spécialités maison comme les bouchées à la reine (médaille d'argent au concours de la Foire européenne de Strasbourg 2017), la souris d'agneau confite, la cassolette de rognons et ris de veau aux morilles, le pavé de cabillaud à la crème de langoustines ou encore le burger Élisabeth accompagné d'une galette de pomme de terre. Envie de prolonger votre séjour ? 10 chambres confortables (dont une pour PMR) sont à votre disposition, assorties d'un excellent petit déjeuner.

Wittisheim

LES JARDINS DE GAÏA

Zone artisanale
6, rue de l'Écluse
✆ 03 88 85 88 30
www.jardinsdegaia.com
courriervpc@jardinsdegaia.com

Ouvert le lundi de 10h à 16h ; du mardi au samedi de 10h à 12h et de 13h à 18h. Terrasse. Boutique.

25 ans pour les Jardins de Gaïa ! La boutique de Wittisheim mérite le détour : dans un lieu insolite quelque cinq cents variétés différentes de thés (blancs, verts, oolongs, noirs), de tisanes et de rooibos sont proposées. Entouré de jardins japonais, on se laisse aller à la méditation. L'Étang de la Tortue, le Jardin de la Grue, celui de la Mandoline et le Lac du Silence sont autant d'espaces aménagés par les soins d'Arlette Rohmer, la maîtresse des lieux. Dans la boutique ou dans la Maison du thé, goûtez à des mélanges traditionnels en provenance d'Inde, du Sri Lanka, de Chine ou encore d'Afrique du Sud, tous issus de l'agriculture bio et une majorité certifiés commerce équitable. Et pour parfaire cette cérémonie, les Jardins de Gaïa proposent tous les accessoires indispensables : théières en porcelaine, boîtes à thé sobres ou décorées, tasses et bols japonais. La maison organise des manifestations culturelles ou artistiques, toujours en liaison avec le thé, accueille groupes et artistes et dispose d'une école de thé pour apprendre à reconnaître et apprécier les grandes familles de cette boisson bienfaisante millénaire.

HAUT-RHIN



Église du village de Niedermorschwihr.

© DUMOULIN CHRISTOPHE


322
Haut-Rhin
Bas-Rhin
Vosges
ALLEMAGNE
Autoroute
Nationale 4 voies
Nationale
Départementale
Préfecture
Sous-préfecture
Ville, village
Sortie d'autoroute
Aéroport
Forêt domaniale
Liepvre
Vers Sélestat
Vers Strasbourg
Sainte-Marie-aux-Mines
Vers Saint-Dié-des-Vosges
D459
D416
Saint-Hippolyte
A35
Bergheim
Ribeauvillé
Guémar
N83
Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges
Riquewihr
Ostheim
D415
Lapoutroie
Col du Bonhomme 949 m
Kaysersberg
Houssen
Jebsheim
Artzenheim
Ammerschwihr
Canal de Colmar
Turckheim
D83
Gazon du Faing 1 303 m
COLMAR
Rhin
Wintzenheim
Vers Gérardmer
N415
Munster
D417
Eguisheim
Neuf-Brisach
Vers Freiburg
Metzeral
Sainte-Croix-en-Plaine
Petit Ballon 1 267 m
Niederhergheim
Soultzmatt
Rouffach
D2
D468
Balgau
Lautenbach
D430
Buhl
Canal Vauban
Grand Canal d'Alsace
Kruth
La Markstein
Murbach
Guebwiller
Réguisheim
Blodelsheim
Le Grand Ballon 1 424 m
Soultz-Haut-Rhin
Fellering
Ensisheim
Vers Épinal
Saint-Amarain
Forêt de



Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Février 2011

HAUT-RHIN, LE VAL D'ARGENT

Enchâssé au sein du massif vosgien dans un cadre naturel d'une beauté à couper le souffle, le Val d'Argent constitue un territoire atypique, aussi charmant que doté d'une grande richesse historique et artistique. Initialement appelé Val de Liepvre, puis Vallée de Sainte-Marie-aux-Mines, le Val d'Argent regroupe cinq communes : Sainte-Marie-aux-Mines, Sainte-Croix-aux-Mines, Liepvre, Rombach-le-Franc et Aubure. Son territoire s'étend sur 103,5 km², une vaste superficie couverte à 60% de forêts. Réputé pour ses massifs touffus, c'est un site montagneux majestueux qui a toujours attiré bûcherons, charbonniers et… chasseurs en quête de cerfs et autre gibier sauvage. Composées majoritairement de sapins, les forêts du Val d'Argent sont exceptionnelles. Soigneusement entretenues par l'homme depuis le Moyen Âge, elles ont longtemps fourni du combustible destiné à un usage domestique avant de contribuer à alimenter les fours de certains métiers d'art : céramistes, verriers… Aujourd'hui, ce patrimoine forestier fournit toujours une excellente matière première (sapins, épicéas, hêtre…) pour les travaux d'ébénisterie. De plus, le massif forestier du Val d'Argent a toujours intrigué : son aura mystique surprend le visiteur, au point de lui procurer parfois quelques frissons… Lieu supposé de sabbat pour les sorcières, les légendes s'y transmettent de génération en génération. Chaque année, le Val d'Argent propose gratuitement des visites contées durant la saison estivale. Des troupes de comédiens dévoilent les secrets des sorcières, des Welches, des Amish, des tisserands et des mineurs.

Selon des textes historiques, les ducs de Lorraine étaient bien implantés dans le Val d'Argent au Moyen Âge, comme en témoignent quelques vestiges et ruines de châteaux. Dès le XIe siècle, le sous-sol de la vallée a fait l'objet d'importants travaux de recherche et d'exploitation. De nos jours, il révèle des failles où diverses matières minérales se sont accumulées avant d'être exploitées par l'homme : argent, cobalt, plomb, arsenic, cuivre… L'exploitation des mines a profondément marqué l'histoire de la vallée. Creusé par la main de l'homme au cours de dix siècles, un vaste réseau de galeries souterraines s'étend aujourd'hui encore sur environ 300 km. De vraies mines ont vu le jour dans le Val d'Argent. L'extraction de minerai fut effective jusque dans les années 1930, après quoi la Seconde Guerre mondiale a sonné le glas de l'exploitation minière dans la vallée, mettant un terme à mille ans d'activité. De nos jours, le Parc Minier Tellure met en scène d'une manière spectaculaire cette incroyable et passionnante histoire minière. Véritable centre d'exploration des mondes souterrains, il constitue l'une des attractions touristiques majeures du Val d'Argent. Au XVIIIe siècle, un nouveau chapitre de l'histoire économique locale s'est ouvert : celui de l'industrie textile. Celle-ci s'est développée notamment grâce à la disponibilité d'une importante main-d'œuvre issue du passé minier de la vallée, mais aussi grâce à un réseau hydraulique de qualité et à une organisation sociale et urbaine adaptée aux besoins des industriels. Au tournant des années 1800, quelque six mille ouvriers œuvraient dans ce secteur économique prometteur. Après la Seconde Guerre mondiale, la vallée s'est imposée comme un grand centre lainier, après avoir été celui du coton. Une reprise de courte durée : dans les années cinquante, une crise profonde, se prolongeant jusqu'en 1970, a provoqué la fermeture de la quasi-totalité des entreprises textiles.

La région connaît à présent une nouvelle jeunesse avec le développement du tourisme. Le Val d'Argent dispose de nombreux atouts pour vous séduire, avec son riche passé, sa quiétude, ses mystères et ses multiples activités sportives ou culturelles. Grand bol d'air assuré au milieu d'une nature incommensurablement somptueuse…

SAINTE-MARIE-AUX-MINES ★

Sainte-Marie-aux-Mines doit certes son nom aux anciennes mines d'argent de la région, mais ces dernières ne constituèrent pas pour autant sa seule source de richesse. En effet, à partir du XVIIIe siècle, face au déclin de l'activité minière, la filature du coton apporta une nouvelle prospérité à la ville et à la vallée. À la fin du XIXe siècle, plus de 25 000 personnes étaient employées dans la confection textile, et ce jusqu'à 80 km à la ronde. Toutefois, confrontées à une importante crise économique, les usines textiles durent fermer leurs portes dans les années 1960 et 1970, entrainant du même coup une forte hémorragie démographique. Aujourd'hui, les revenus les plus importants Sainte-Marie-aux-Mines sont issus de l'exploitation forestière et des activités liées au tourisme.

■ **SEGTOURS DÉCOUVERTE**
15, Petite Liepvre ✆ 07 70 58 68 93
http://segtours-decouverte.fr
info@segtours-decouverte.fr

Sur réservation. Initiation au Segway : 10 €/personne. Circuit : 20 € à 60 €/personne.

Pionnier en la matière d'escapade en gyropode, voici 5 ans que Segtours Découverte organise des séances d'initiation au Segway. Ce drôle d'engin électrique a des allures de trottinette futuriste. Il se conduit facilement en penchant son corps pour lui impulser la direction voulue. Une fois la phase d'initiation destinée à bien maîtriser votre monture, vous voici prêts à partir en balade sur les sentiers du vignoble ou des Vosges voisines avec un instructeur dûment agréé. Segtours Découverte vous offre le choix entre plusieurs circuits dont la durée s'étale entre 30 min à 2h. Ces itinéraires sécurisés vous mènent, dûment casqués, depuis Hunawihr, Riquewihr et Zellenberg jusqu'au Haycot dans le Val d'Argent. Voici une manière très originale de communier avec la nature d'une façon en toute décontraction. Mais attention : la réservation préalable par téléphone ou par mail est indispensable !

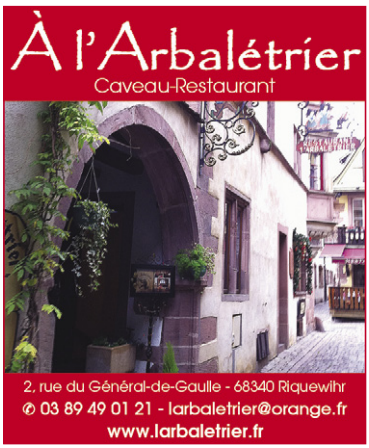

HÔTEL - RESTAURANT - SPA ★★★NN
Au Soleil
20, rue Sainte-Gertrude - F - 68920 Wettolsheim
Tél. +33(0)3 89 80 62 66
www.hotel-restaurant-au-soleil.com
hotel-au-soleil-wettolsheim@orange.fr


Hôtel - Restaurant - Traiteur
La Boite à Sel
11,rue du Rhin - 68600 volgelsheim
03 89 72 56 30 - www.laboiteasel.net


Auberge Belle Vue
Hôtel · Restaurant
LOCATIONS CHALETS · SOINS CORPS
et ESTHETIQUES · SAUNA
2, lieu-dit Eichwaeldle, 68140 Soultzeren
Tél. 03 89 77 31 87
info@auberge-bellevue.fr
www.auberge-bellevue.fr


Restaurant
"Au Chasseur"
Catherine et Réné DICK
4, rue du Chasseur - 68000 COLMAR
Tél. 03 89 41 41 94
au.chasseur@orange.fr
www.chasseur.restaurant


Au P'tit Munster
Produits du terroir
30, rue de la République – 68140 MUNSTER
Tél. 03 89 77 51 93


À l'Arbalétrier
Caveau-Restaurant
2, rue du Général-de-Gaulle - 68340 Riquewihr
✆ 03 89 49 01 21 - larbaletrier@orange.fr
www.larbaletrier.fr

Points d'intérêt

MINE D'ARGENT SAINT LOUIS-EISENTHÜR

Centre du Patrimoine Minier
5, rue Kroeber Imlin
✆ 03 89 58 62 11
www.asepam.org
contact@asepam.org

Départ depuis le Centre du Patrimoine Minier ; visites toute l'année pour individuels et groupes sur réservation. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 12 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 5 €. Groupes scolaires : 6 €/pers. Visite guidée. Animations.

La mine d'argent Saint-Louis-Eisenthür fait partie des plus belles répertoriées à ce jour en Europe. Inscrite aux monuments historiques, elle fut ouverte en 1549 et fut l'une des plus riches de la région du Val d'Argent. Depuis plus de 30 ans, des passionnés d'archéologie et de spéléologie minière ont exploré près de 70 km de galeries et de puits. Actuellement, l'ASEPAM (Association Spéléologique pour l'Étude et la Protection des Anciennes mines) vous invite à visiter une galerie de près de 1 km, pour découvrir un panorama complet des techniques minières de la Renaissance. Rendez-vous devant le Centre du Patrimoine Minier pour effectuer ensuite un trajet de 5 km en voiture personnelle, conclu par une marche d'approche en forêt. Pour la visite, comptez 3h dont 1h sous terre. Les bottes, cirés et casques avec éclairage sont fournis par l'ASEPAM. Avis aux jeunes de 18 ans et plus, le chantier de mise en valeur du patrimoine minier est accessible en été, sur inscription. Original et très prisé : dans le cadre de l'animation « Ombres et Lumière » durant les fêtes de fin d'année, la visite du site Saint-Louis-Eisenthür s'effectue à la lueur naturelle de bougies. Elle comprend une dégustation de vin chaud et de bredele (petits gâteaux de Noël) au fond de la mine !

MINE GABE-GOTTES

Centre du Patrimoine Minier
5, Kroeber Imlin
✆ 03 89 58 62 11
www.gabe-gottes.fr
contact@asepam.org

Ouvert tous les jours du 1er juin au 30 septembre, de 10h à 13h et de 14h à 18h. Pour les groupes et les individuels, visites toute l'année sur réservation. Adulte : 9 €. Enfant (de 5 à 15 ans) : 4 €. Groupes scolaires : 6 € par élève. Visite guidée.

Connue dès le XVIe siècle sous le nom de Heilig Kreuz, cette mine d'argent est appelée Gabe-Gottes depuis le XVIIIe siècle. Son exploitation fut arrêtée définitivement en 1940. Inscrite aux Monuments historiques, la Mine-Gabotte se dévoile à travers un réseau de galeries qui a été aménagé par l'association Archéo-Mine. Les guides de l'Association spéléologique pour l'étude et la protection des anciennes mines (ASEPAM) vous accompagnent au cours d'une visite qui dure environ 1h30. Afin d'effectuer cette balade souterraine dans les meilleures conditions, il est recommandé de porter des vêtements chauds car la température dans la mine n'excède pas les 10 °C ! De son côté, l'ASEPAM fournit aux visiteurs un casque avec éclairage, des bottes et un ciré. Bon à savoir : la visite de la mine Gabe-Gottes n'est pas adaptée aux enfants en bas âge ni aux personnes ayant des difficultés à marcher ou souffrant de claustrophobie.

MUSÉE DE L'ÉCOLE

48, rue d'Untergrombach
Echery ✆ 06 47 39 69 23
http://shvl.fr
musee-ecole@shvl.fr

Ouvert toute l'année sur rendez-vous uniquement. Adulte : 2 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 1,50 €. Groupe (10 personnes) : 1 €. Accueil enfants (scolaires). Visite guidée (1h).

Bénévole passionné d'histoire locale, David Bouvier vous invite à retourner sur les bancs de l'école ! Sur rendez-vous uniquement, il vous ouvre les portes du musée de l'École d'Echery. Créé en 1985, ce lieu plein de charme retrace l'histoire de l'enseignement primaire dans le Val d'Argent du XVIe siècle à nos jours, à travers deux expositions distinctes. Outre la reconstitution d'une salle de classe, la visite dévoile un panorama passionnant de l'éducation dans la région. Pupitres, bancs en bois, plumiers et encriers, cartables et livres scolaires, boulier compteur, tableaux pédagogiques, tout y est ! Au cours de votre visite, vous découvrirez le déroulement d'une journée de classe et votre guide vous initiera, si vous le souhaitez, à la maîtrise des pleins et des déliés de l'écriture à la plume sergent-major ! Pour accéder au musée, rien de plus simple : il suffit de suivre les panneaux indiquant le Camping des Reflets du Val d'Argent et de remonter la route d'Untergrombach jusqu'à l'École d'Echery.

PARC MINIER TELLURE

Lieu-dit Tellure
✆ 03 89 49 98 30
www.tellure.eu
reservation@tellure.fr
A 5,5 km au sud-ouest de Sainte-Marie-aux-Mines via la D48.

Ouvert du 29 mars 2019 au 4 novembre 2019 inclus. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Juillet/août, ouvert tous les jours de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 12 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 9 €. Groupe (10 personnes) : 8 €. Visite guidée. Boutique. Petite restauration. Séminaires d'entreprise.

Envie de découvrir le patrimoine minier du Val d'argent de manière ludique, voire sportive ? Le Parc Minier Tellure vous entraîne au cœur de la mine de Saint-Jean Engelsbourg et de sa grande colonne. Il s'agit de la cavité souterraine la plus ample des Vosges ! Les aménagements de ce parc insolite sont conçus pour tous, petits et grands. Un parcours sensoriel souterrain invite les enfants à toucher la roche, observer les lumières magiques et écouter les légendes venues des profondeurs. Les plus hardis (dès 8 ans) s'éclatent sur l'un des 3 parcours sportifs. Descente en rappel, tyrolienne au-dessus du vide, via ferrata souterraine, spéléologie au milieu de galeries datant du XVIe siècle, rando à moto électrique… En outre, le Parc Minier Tellure présente la toute première Escape Room souterraine au monde : *L'expédition 52*.

Circuit historique de Sainte-Marie-aux-Mines

Mondialement réputée pour être la capitale de la minéralogie, Sainte-Marie-aux-Mines recèle moult merveilles à découvrir lors d'un circuit pédestre d'environ 1h30. Celui-ci débute place Prensureux (nouvelle localisation de l'Office de tourisme). Il présente, par le biais d'édifices à l'architecture remarquable, l'histoire minière, textile, religieuse et culturelle de la cité : le théâtre, la piscine (qui fut la toute première piscine couverte d'Alsace), le lycée et l'hôtel de ville de style néoclassique. Citons également le temple réformé datant de 1634 (doté d'une belle chaire sculptée et d'un autel Renaissance), les églises de la Madeleine et Saint-Louis, l'ancien hôtel de ville de style Renaissance qui abrite aujourd'hui la pharmacie de la Tour… Pour vous accompagner tout au long de votre balade, une brochure est disponible l'Office de tourisme : elle comprend un plan largement détaillé ainsi que de multiples explications historiques et architecturales.

Il s'agit d'un jeu d'aventure axé sur la quête d'un trésor légendaire qui se déroule par équipe de 3 à 8 personnes. Claustrophobes s'abstenir ! Pour les moins audacieux, il y a le parcours muséographique, le cinéma panoramique et ses 8 écrans géants ainsi que le théâtre optique avec ses jeux d'ombre et de lumière. Effleurez la pierre, respirez l'air souterrain, profitez du silence… Prêts pour un voyage au centre de la Terre ?

■ **VAL EXPO – SAINTE-MARIE-AUX-MINES**
5, rue Kroeber Imlin
✆ **03 89 58 33 10**
Salon Mode & Tissus (mars et septembre), Mineral & Gem (juin), Carrefour Européen du Patchwork (septembre).
Installé dans un ancien bâtiment textile entièrement réhabilité, le parc des expositions de Sainte-Marie-aux-Mines (Val Expo pour les initiés) s'étend sur 2 400 m². Tout au long de l'année, il accueille des séminaires, des expositions et autres événements d'envergure. Plus particulièrement le salon Mode et Tissu, référence du Grand Est qui rassemble, en mars et en septembre, professionnels du textile (couturiers, stylistes, décorateurs…) et particuliers en quête de tendances fashion et de tissus de qualité. Mais aussi Mineral & Gem (en juin), dont chaque édition attire toujours plus de professionnels et d'amateurs de minéraux, gemmes, perles et bijoux, fossiles, météorites… Sans oublier, en septembre, le Carrefour Européen du Patchwork (désormais associé au Salon mode et tissu), événement phare dans le domaine de l'Art Quilt et du patchwork traditionnel ou contemporain.

- **www.modetissus.fr**
- **www.sainte-marie-mineral.com**
- **www.patchwork-europe.eu**

Le couvert

■ **AUBERGE DU PETIT HAUT**
56, Lieu-dit Petit Haut
✆ **09 72 88 43 48**
aubergelepetithaut@gmail.com
Ouvert les 25 et 26 décembre. Fermé le lundi et le mardi soir, du 11/11 au 31/03 ; fermé le lundi et le soir les mardi, mercredi et jeudi. Réservation recommandée. Menus de 16,50 € à 30 €. Menu enfant : 8 €. Vin au verre. Carte et suggestions. Terrasse. Fêtes de famille. 10 chambres d'hôtel dont 1 familiale de 70 € à 110 €, DP 60 €/pers.
Implantée au cœur d'un cadre verdoyant, cette sympathique auberge a tout pour séduire les randonneurs comme les familles avec de jeunes enfants qui peuvent s'ébattre sur l'espace de jeu équipé de balançoires et d'un toboggan. Dès votre arrivée, les toutous de la maison vous font la fête ! Depuis 2016, la famille Hertling vous accueille dans une vaste salle décorée d'un magnifique poêle en faïence, et, aux beaux jours, en terrasse. En cuisine, le chef mitonne de bons petits plats traditionnels servis avec générosité : rognons de veau flambés à l'armagnac, filet de canette aux girolles, cordon bleu de veau, röstis au munster, au reblochon, au comté ou au fromage de chèvre. Tout au long de l'année, le Petit-Haut organise des évènements thématiques fort savoureux : couscous, moules frites, sanglier rôti à la broche, cochonnailles… Ajoutez à cela dix chambres (dont une familiale) très confortables. En un mot comme en cent, voilà une auberge comme on les aime : authentique, conviviale et sans chichis !

■ **HOSTELLERIE LES BAGENELLES**
15, la Petite Lièpvre ✆ 03 89 58 70 77
www.bagenelles.com
info@bagenelles.com
Maître Restaurateur. Fermé du 7 février au 8 mars. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus, carte et suggestion, buffet familial le dimanche à partir de 11h30. Hôtel : 10 chambres + 1 suite familiale et PMR. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Soirée thémathiques, brasserie, véranda panoramique.
Bel endroit pour déjeuner en famille, avec des amis ou en couple dans une salle de restaurant (70 places) à l'éclairage agréablement tamisé, une brasserie au décor typiquement alsacien (35 places), une véranda panoramique (30 places) ou sur une terrasse rustique qui peut accueillir une soixantaine de personnes. Dans l'assiette, c'est bombance assurée : terrine de foie gras, cassolette de grenouilles, baeckeffa alsacien aux 3 viandes, choucroute garnie, coq au vin, gibier de saison, flammakuecha (tartes flambées en VF) et plus si affinités… Ajoutez à cela un buffet à volonté le dimanche à partir de 11h30 et de multiples soirées thématiques toute l'année. Pour faire court, voici une adresse bucolique à souhait qui, cerise sur le gâteau écolo-responsable, respecte les directives de l'Ecolabel européen en matière d'énergie et de traitement des déchets. Ajoutez à cela douze chambres et une suite dédiées au cocooning en version nature !

■ **LES REFLETS** NOUVEAU
20, Rue d'Untergrombach
✆ 03 89 58 64 83
www.lesreflets68.eatbu.com
A 1,7 km au sud-ouest du centre-ville (D48).
Haute saison : ouvert tous les jours. Basse saison : fermé le lundi soir et le mardi. Réservation recommandée. Menu enfant : 7,90 €. Formule du midi (entrée+plat) : 8,90 €. Tartes flambées : 7,90 € à 10,40 €. Terrasse. Vente à emporter.
Depuis le printemps 2018, Lydie et Patrice font le bonheur des convives qui ont la bonne idée de s'attabler dans leur agréable restaurant attenant au camping Les Reflets du Val d'Argent sur les hauteurs de Sainte-Marie-aux-Mines. En été, on a plaisir à lézarder sur la terrasse en bordure de piscine et, toute l'année, on s'installe confortablement dans la salle joliment cosy et lumineuse. Patrice vous régale de ses délicieuses spécialités élaborées à partir de produits frais de saison. Son foie gras poêlé au Pineau des Charentes est un délice, son carré de veau façon terre mer accompagné de gambas est une petite merveille et sa choucroute aux 3 poissons est franchement succulente. Plats du jour variés et tartes flambées fines et légères se dégustent sur place ou peuvent être emportées. Service en continu durant la période estivale, soirées à thème et privatisation du restaurant possible assorti d'un menu composé sur mesure !

Le gîte

Gîtes

■ **GÎTE RURAL LE CLÉSIO**
12, Haut de Faîte ✆ 03 89 58 85 03
http://haessig.michel.free.fr
haessig.michel@free.fr
Gîtes de France (2 épis). Ouvert toute l'année. Capacité d'accueil : 6 à 15 personnes. 180 m², 6 chambres. De 890 € à 1 100 € la semaine selon saison. Equipement bébé fourni sur demande. Week-end : à partir de 390 € (2 jours/1 nuit). Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. TV satellite, terrasse, barbecue. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle.
En toute saison, cette ancienne maison forestière aménagée beaucoup de goût par Michel et Marie-France Haessig peut accueillir jusqu'à 15 personnes. C'est un plan parfait pour des réunions de famille ou des escapades avec des amis. Vous serez à coup sûr séduits par son cadre aussi boisé que verdoyant et luxuriant dans lequel s'insère une belle bâtisse tapissée de lierre. Les enfants peuvent s'ébattre en toute sécurité sur une aire de jeu équipée de balançoires et d'un bac à sable pendant que les adultes prennent le soleil sur la belle terrasse avant de préparer un barbecue inoubliable ou de savoureuses tartes flambées dans le four extérieur. Côté confort, rien à redire : chambres douillettes, sanitaires modernes et originaux, cuisine superbement équipée, belle cheminée à bois, bar chaleureux… C'est un lieu qui invite à la détente en toute convivialité après avoir fait de belles balades dans les environs. En hiver, l'endroit est tout simplement magique…

Campings

■ **CAMPING LES REFLETS DU VAL D'ARGENT*****
20, rue d'Untergrombach
✆ 03 89 58 64 31
www.les-reflets.com
reflets@calixo.net
A 1,7 km au sud-ouest du centre-ville (D48).
Ouvert toute l'année. Basse saison : octobre à avril. Haute saison : mai à septembre. Terrain de 3 ha. Camping : emplacement 4,50 €, tarif plain 6,80 €, tarif enfant 2 à 7 ans 4,50 €, électricité de 3,30 € à 9,90 € selon la puissance demandée. Location caravane 2 pesonnes : 350 €/semaine Bungalow O'hara 4 personnes : 690 €/ semaine. CB et chèques non acceptés. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Wi-fi gratuit. Sauna. Pétanque.
Implanté au creux d'une vallée préservée, ce sympathique camping soigne bien sa réputation de fleuron de l'hôtellerie de plein air dans le secteur de Sainte-Marie-Aux-Mines en alliant sérénité et équipements de qualité ! Il vous séduira par son environnement bucolique car, ici, vous séjournerez dans un écrin serti de sapins à l'odeur revigorante ! Outre de beaux emplacements individuels et des caravanes à louer en haute saison, le camping dispose de bungalows (résidences mobiles O'Hara) douillets, bien équipés et disponibles toute l'année. En matière de loisirs, tout est mis en œuvre pour vous combler : grande piscine (100 m²), balades en montagne, concours de boules, animations pour petits et grands, soirées grillades, choucroutes ou tartes flambées. Mais aussi, à proximité du camping : étang de pêche, équitation, spéléologie, bike-parc, ski et luge en hiver… L'ennui n'est définitivement pas au programme des Reflets du Val d'Argent ! De mai à septembre, un snack, une épicerie ainsi qu'un restaurant sont à votre disposition. Ajoutez à cela que tout le camping est accessible aux personnes à mobilité réduite. Alors n'hésitez plus : offrez-vous une pause en pleine nature dans le Val d'Argent !

Loisirs

■ **RANDONNÉES PÉDESTRES ET VTT**
Office de Tourisme
Place Prensureux
www.valdargent-tourisme.fr
info@valdargent-tourisme.fr
Vous adorez communier avec la nature lors de balades au grand air ? Bienvenue dans le Val d'Argent ! À votre disposition : 19 itinéraires de randonnées pédestres d'une durée de 2 heures 30 à 6 heures ainsi que 18 circuits VTT-VTC. Soit quelque 320 kilomètres de sentiers balisés accessibles à tous, quel que soit votre niveau ! En clair, Sainte-Marie-aux-Mines est vraiment le point de départ idéal pour pratiquer le tourisme vert et sportif ! Les paysages valent largement le coup d'œil à condition de ne pas craindre les dénivelés ! Des topo-guides VTT-VTC sont mis à votre disposition à l'Office de Tourisme. Toute l'année, des randonnées accompagnées sont organisées autour de thématiques variées. De quoi partir en balade en famille ou entre amis dans l'une des plus belles régions de France.

Emplettes

■ **L'HERBIER DES LUTINS**
16, chemin de Saint Pierre sur l'Hâte
✆ 03 89 58 10 33
Vente sur place uniquement sur rendez-vous. Points de vente : L'Echoppe Paysanne à Ribeauvillé, La Ferme Clarisse à Sigolsheim, marché paysan à Kaysersberg (le vendredi de mi-avril à fin octobre et pendant le marché de Noël), marché paysan de Sainte-Croix-aux-Mines (en été).
Le petit paradis de Nadine Robert se niche dans un charmant hameau posé sur les hauteurs de Sainte-Marie-aux-Mines. Cette charmante botaniste prélève en petites quantités tussilage, mélisse, citronnelle, pissenlit et autre ortie dans un respect total de la nature et de ses cycles. Outre ces espèces sauvages, Nadine cultive diverses plantes sur un sol enrichi à l'aide d'engrais naturels issus de sa ferme. Cette fée de la nature transforme ses cueillettes en sirops, confitures et tisanes. Elle les utilise aussi pour aromatiser des sels de cuisine, vinaigres et autres pestos. Les amateurs de kir raffolent de ses sirops d'aspérule odorante, de sureau noir, de sapin ou d'hibiscus qui aromatisent de manière inédite le vin blanc ou le crémant ! Pour vous approvisionner en produits de l'Herbier des Lutins, vous pouvez prendre rendez-vous par téléphone avec Nadine, ou vous rendre sur l'un de ses points de vente : la Ferme Clarisse à Sigolsheim, L'Échoppe paysanne à Ribeauvillé, au marché paysan de Kaysersberg (le vendredi de mi-avril à mi-octobre) ou encore à celui de Sainte-Croix-aux-Mines durant la période estivale.

■ **SAVONNERIE DU VAL D'ARGENT ARGASOL**
41, rue d'Untergrombach
✆ 03 89 58 83 43
www.argasol.fr
argasol@gmail.com
Label Nature & Progrès. Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 11h30 et de 14h30 à 16h30. Visites commentées gratuites pour particuliers ; groupes (+ de 15 personnes) sur réservation. Boutique en ligne (frais de port offerts à partir de 44 € d'achats).
Cathy Mendez et Lahcène Rennane sont les heureux créateurs de la savonnerie Argasol installée depuis 5 ans dans une chapelle restaurée avec goût. Leurs ateliers lumineux sont ouverts aux visiteurs gratuitement ! Belle occasion de découvrir un procédé de fabrication artisanale fascinant et des produits certifiés bio par Nature et Progrès. Hydratants et nourrissants, les savons élaborés par Argasol sont composés d'huiles végétales (argan, olive…), de lait d'ânesse et de plantes en inclusion ou en macération. Non allergènes, les produits de toilette Argosol (savons et huiles corporelles) font le bonheur des peaux sensibles. L'Exfoliant (savon à l'huile d'Argan bio) a d'ailleurs été élu meilleur produit bio 2019 par un jury de 100 consommateurs. La Savonnerie Argosol commercialise en outre le QILAV'TOUT®, un nettoyant multi-usage : il dégraisse, détache, nettoie, fait briller, protège et désinfecte tout, du sol au plafond, du linge à la vaisselle, de la voiture à la maison. Bon à savoir : la savonnerie Argosol assure la livraison dans le monde entier de ses produits commandés via sa boutique en ligne.

Dans les environs

Wisembach

■ **LA FERME HUSSON**
2, La Cude ✆ 03 29 51 73 63
gautier.husson87@gmail.com
Vente à la ferme tous les jours. Commande possible par tél. ou par email. Présent sur le marché paysan de Kaysersberg le vendredi de 16h à 19h ; au marché de Mulhouse le samedi ; le mercredi dès 18h en juil/août à Orbey ; Le jeudi à Ammerschwihr dès 16h en juillet et août. Service traiteur.
Depuis vingt ans, les Husson exploitent leur ferme familiale dans un environnement idyllique niché dans un superbe écrin forestier à 3 petits kilomètres de Sainte-Marie-aux-Mines. La ferme est spécialisée dans l'élevage de vaches et de chèvres. Thierry Husson fait même partie d'une association dédiée à une espèce menacée : la chèvre de Lorraine. Chez les Husson, on fait le plein de bons produits artisanaux et 100 % locaux : foie gras de canard entier, volailles (poulets, coqs, canards, pintades, chapons, oies…), brochettes, merguez et chipolatas, produits laitiers (yaourts, lait, crème fraîche, yaourts nature ou aromatisés, fromage blanc, flancs au caramel ou à la figue, fromages de chèvre, munster…). La Ferme Husson propose également des préparations maison fort savoureuses : tourtes à la volaille, pâtés en croûte, bouchées à la reine, kougelhopf, tartelettes aux myrtilles, pain d'épice… Service traiteur pour buffets, mariages, anniversaires, comités d'entreprise. N'hésitez pas à téléphoner pour annoncer votre visite, vous serez reçus à bras ouverts !

Sainte-Croix-aux-Mines

■ **SCIERIE MUSÉE VINCENT**
2b, rue Maurice Burrus
✆ 03 89 58 78 18
Visite guidée tous les jours de mai à septembre de 10h à 19h. Sur rendez-vous d'octobre à avril. Gratuit jusqu'à 6 ans. Enfant (de 6 à 10 ans) : 3 €. Entrée : 7€/personne.
Ariel Vincent vous accueille dans sa scierie familiale inscrite au Patrimoine industriel depuis 1997. Transformée en musée dédié à l'univers du bois, cette scierie mérite une visite à plus d'un titre car c'est l'une des rares en Alsace à avoir conservé son parc de machines intact. 17 machines sont classées aux Monuments historiques et certaines d'entre elles fonctionnent encore parfaitement. Ces lieux exhalent des odeurs de sciure de bois sec fraîchement coupé à tel point que l'on a vraiment l'impression que tout est prêt à se remettre en marche ! La visite guidée s'avère tout à fait passionnante pour les petits comme pour les grands ! On découvre par exemple une grande machine à vapeur Farcot-Corliss de 1893 reliée à une chaudière Cornwal de 40 m³. Celle-ci est reliée à une cheminée en brique de 25 m de hauteur qui, à l'extérieur de la scierie, attire immanquablement les regards. La visite s'articule autour de deux thèmes : l'énergie et la transformation de l'arbre en planches. Elle fournit largement matière à méditer sur le génie de nos ancêtres à l'heure où, aujourd'hui, tout semble si simple à réaliser par le biais des nouvelles technologies !

La Villa Burrus et ses jardins

C'est en 1932 qu'André Burrus chargea l'entrepreneur Sauther de Sainte Croix aux Mines de la construction d'un château appelé à devenir par la suite la Villa Burrus. De nos jours, ce superbe édifice héberge la médiathèque du Val d'Argent ainsi qu'une ludothèque ouverte le mardi et le jeudi de 16h à 18h et le mercredi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 16h. Chaque année, en juillet et août (sur RDV le reste de l'année), le Pays d'Art et d'Histoire organise des visites guidées de la Villa Burrus et de son parc de 3,4 ha. Ce dernier abrite des arbres magnifiques (chêne rouge d'Amérique, tilleuls, érables, hêtres pourpres…), ainsi que des essences plus rares (tulipier de Virginie, morus nigra, albizias…). Le parc est entretenu par les services de la CCVA et l'association de bénévoles « Un Jardin Passionnément ». Très active depuis 2003, cette association a créé plusieurs espaces thématiques : sous-bois sauvage, jardin des plantes aromatiques et médicinales, potager fleuri, mare pédagogique, tunnel de 230 rosiers, sans oublier un incroyable jardin du patchwork composé de 18 parcelles plantées de vivaces et conçu selon la règle du nombre d'or. Chaque parcelle établie en carré reproduit un motif de patchwork traditionnel, cet art élaboré par la communauté Amish née à Sainte-Marie-aux-Mines à la fin du XVII[e] siècle ! De plus, l'association « Un Jardin Passionnément » organise ponctuellement de multiples événements et animations dans le parc de la Villa Burrus : bourse aux plantes en avril, pique-nique musical en juin, festival de la soupe au jardin en septembre et plusieurs chantiers participatifs tout au long de l'année.

Pour en savoir plus : www.un-jardin-passionnement.org

AUBERGE DU SOBACH

40, lieu-dit Sobache ✆ 03 89 58 83 01
www.auberge-sobache.info
will@auberge-sobache.info

Ouvert du jeudi au lundi et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte et suggestions. Nuitée (2 nuits minimum) : 58 € + 7 €/PDJ + 10 €/lit supplémentaire. Accueil des groupes. Terrasse.

Au bout d'un chemin qui serpente dans les prés, cette ferme-auberge cultive l'authenticité dans son jus sans se pousser du col comme bien d'autres établissements de la région. On y déguste des spécialités alsaciennes telles que la fameuse choucroute garnie, les tartes flambées, les fleischnacka et le jambonneau rôti, mais aussi, selon la saison, de délicieuses salades composées, des filets de dorade à la crème de persil, ou un filet de bœuf aux petits légumes et une savoureuse tarte à la rhubarbe meringuée. Nature luxuriante, terrasse accueillante, salle rustiquement cosy, cuisine gourmande et chambres confortables : à l'Auberge du Sobach, tout vous invite à profiter des petits plaisirs de la vie.

LES COCCINELLES

10, rue des Coccinelles
✆ 06 95 26 48 01
www.gite-insolite.fr
contact@gite-insolite.fr

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 4 personnes (80 m², 2 chambres). Équipement bébé sur demande. Location semaine pour 2 à 5 personnes : à partir de 490 €. Linge de lit et de maison fournis. Chauffage inclus. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle. Barbecue.

Conçu par le cabinet d'architecture G.Studio comme une grande cabane chic toute en rondeur fièrement perchée sur des pilotis, ce gîte tout à fait insolite est implanté au cœur d'un écoquartier à proximité du magnifique parc de la Villa Burrus et d'une piste cyclable. Ici, Dame Nature est la reine : jardin et potager, grillades dans un inattendu tipigloo, arbre planté dans le salon… Les éléments de décoration dans les chambres, la cuisine et la salle de bains, séduisent par leur originalité très chic. Depuis juin 2018, les propriétaires vous proposent un deuxième gîte tout aussi charmant : la Little Coccinelle (pour 2 personnes) qui est construite dans le même esprit que sa grande sœur. Bienvenue au royaume des sympathiques bêtes à Bon Dieu !

FERME DE LA BOUILLE

✆ 06 83 18 52 88
www.fermedelabouille.fr
contact@fermedelabouille.fr

Ouvert toute l'année sur RDV. Membre de l'association Patrimoine Paysan de Montagne. Vente de viande « Race Bovine Vosgienne ». Livraison à Colmar et dans toute l'Alsace.

Avis aux amateurs de jumeau, poire, merlan ou côte de bœuf : il faut absolument que vous testiez les délicieux produits proposés par la Ferme de la Bouille ! La famille Botter exploite cette ferme de montagne qui est spécialisée dans l'élevage de vaches de race vosgienne et dans la production de viande tendre réputée pour sa saveur : bavette, macreuse, bourguignon, araignée, hampe, jarret à l'os… Les pièces de bœuf fraîches sont conditionnées sous vide à l'unité ou en lot découverte. La Ferme de la Bouille vous propose aussi des steaks hachés surgelés 100 % pur bœuf élaborés avec moins de 15 % de gras ainsi que du saucisson de bœuf. Inutile de vous déplacer pour faire vos emplettes : il vous suffit de passer votre commande par téléphone ou par mail. Vous serez alors avisés de la date de votre livraison avec, en bonus, la recette du mois !

FROMAGERIE KURTZEMANN

111, rue Maurice Burrus
✆ 03 89 58 73 24

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 12h et de 13h à 17h. Fermeture à 15h le vendredi. Caves d'affinage et magasin de vente directe.

N'hésitez pas à profiter de votre halte à Sainte-Croix-aux-Mines pour découvrir cette exploitation familiale spécialisée dans la fabrication de fromages depuis plus de 60 ans au fil de trois générations. Créée par Louis Kurtzemann, elle est aujourd'hui dirigée par sa petite-fille Chantal Wirth épaulée par son cousin Serge Kurtzemann. Les fromages sont affinés dans la cave originelle selon un savoir-faire ancestral. Au magasin de vente, vous trouverez du munster sous diverses formes, notamment un mini munster médaillé d'or lors du concours 2018 du Munster du Grand Est, ainsi qu'un munster au cumin médaillé d'argent lors de cette même édition. À découvrir également : le « K » affiné au whisky alsacien de la distillerie Meyer du Hohwarth et le Ribeaupierre de la Ferme de l'Hirondelle. Ajoutez à cela de l'emmental et du comté, du brie et du camembert, des fromages de chèvre, mais aussi des yaourts et des flans bio ainsi que du beurre, des œufs et un bel assortiment de charcuterie. Excellente adresse pour faire le plein de produits artisanaux riches en saveurs ineffables !

MARCHÉ DU TERROIR ESTIVAL

Parc de la Villa Burrus
✆ 06 07 90 42 27

Du 4 juin au 10 septembre 2019, tous les mardi de 16h30 à 21h. Marché rural, animations, jeux pour enfants.

Cette sympathique manifestation est organisée chaque été par l'association Patrimoine Paysan de Montagne dont le but est de faire connaître l'agriculture de la Vallée de Sainte-Marie-aux-Mines et ses ressources. Elle se tient au cœur du splendide parc de la Villa Burrus en fin d'après-midi chaque mardi de juin à septembre. Les partenaires de ce marché rural rivalisent de créativité pour mettre en place, au fil des semaines, diverses animations pour petits et grands : préparation de tartelettes aux fraises, découverte des animaux de la ferme, démonstration de bûcheronnage, concours de la meilleure tarte aux myrtilles, présentation la fabrication du munster et du beurre, ateliers bricolage, poterie et bien d'autres surprises encore. Sur place, vous trouverez aussi de quoi vous sustenter sous la forme de tartes flambées, produits fermiers (fromages, charcuteries, pains, fruits et légumes, viandes, volailles…), gaufres, crêpes ou glaces. Vous pourrez même réaliser vos propres grillades sur les barbecues mis à disposition ! Alors n'oubliez surtout pas d'apporter votre matériel de pique-nique ainsi qu'une glacière pour garder au frais vos emplettes !

Lièpvre

AUBERGE AUX DEUX CLEFS

9, rue de la Gare ✆ 03 89 58 93 29
www.auxdeuxclefs.com
auberge2clefs@wanadoo.fr

Logis (2 cocottes). Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 16 € à 32 €. Menu enfant : 11,50 €. Vin au verre. Hôtel Logis 1 Cheminée, chambre double à partir de 58 € + PDJ 9,50 €. WiFi gratuit. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Parking, garage moto et vélo gratuits.

Somptueusement fleurie dès le printemps, cette coquette auberge connaît le succès depuis près de 40 ans grâce au savoir-faire passionné de Marie-Christine Herment et son équipe. Ici, on se sent à l'aise comme à la maison, dans les 8 chambres de la partie hôtelière comme sur la terrasse donnant sur un superbe jardin et dans l'agréable salle de restaurant. L'endroit reflète fidèlement la personnalité de Marie-Christine Herment qui révèle volontiers quelques secrets de cuisine à l'occasion. Cette patronne joviale prête une attention particulière à chacun de ses convives qu'elle régale de produits 100 % frais et de saison au fil de plats qui réinterprètent les traditions culinaires de la région. Ambiance cosy, cuisine intéressante et tarifs attractifs : l'Auberge aux Deux Clefs allie en toute modestie gastronomie, confort et quiétude.

DOMAINE D'ESTARY

1, vallée du Frarupt ✆ 03 89 58 42 15
https://domaineestary.fr
domaine.destary@neuf.fr

3 gîtes pour 12 à 17 personnes. Semaine : à partir de 930 €. Table d'hôtes (sur réservation) : 22 €/personne.

Nichée au sein du hameau de Frarupt à 400 mètres de Lièpvre, cette jolie propriété se fond dans un écrin bucolique émaillé de prés et de forêts sur près de 14 hectares ! On y accède facilement en voiture grâce aux indications fléchées depuis Lièpvre. Fanny et Laurent vous proposent 3 gîtes (pour 12 à 17 personnes), parfaits pour les familles nombreuses ou recomposées ainsi que pour les groupes d'amis. Bénéficiant tous de belles prestations, ils vous permettront de résider au calme et de sillonner sereinement la belle région environnante ! À votre retour, vous pourrez déguster des produits régionaux servis sous la forme de plats maison à la table d'hôte ouverte le soir, sur réservation exclusivement.

accès direct à la plage	espace fumeurs	jardin ou parc
bar	établissement non-fumeurs	jeux
blanchisserie	fitness	lave-linge / laverie
climatisation	golf miniature	location de vélos
discothèque	handicap malentendant	magasin d'alimentation
distributeur d'argent	handicap malvoyant	navette aéroport
eau potable	handicap mental	pêche
équitation	handicap moteur	piscine intérieure

■ **CAMPING DU HAUT KOENIGSBOURG*****
Rue de la Vancelle
✆ 03 89 58 43 20
www.camping-hautkoenigsbourg.com
contact@camping-hautkoenigsbourg.com
Ouvert du 16.03.19 au 06.10.19 et du du 08.12.19 au 22.12.19 (uniquement pour les locations de chalet). Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 11,50 €. Chalet (4-6 personnes) : à partir de 280 €/ semaine. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Baby-foot, table de ping-pong. Piste de pétanque. Chemin de randonnée balisé.
Situé à quelques kilomètres de la Route des Vins et de la route des Crêtes, ce camping régulièrement récompensé pour ses espaces fleuris est implanté en bordure de forêt dans un écrin de verdure traversé par un ruisseau. Ici, vous pourrez conjuguer repos, nature, sport et culture en famille ou avec vos amis : sentiers de randonnée pédestre ou VTT, équitation, tennis, piscines couvertes ou de plein air, sites historiques (ruines du Frankenbourg, château du Haut-Koenigsbourg, Volerie des Aigles, Montagne des Singes, parc minier de Tellure dans le Val d'Argent… Outre ses 59 emplacements, le camping dispose également de 6 chalets en bois (dont un accessible aux PMR) avec cuisine équipée, salle d'eau, TV TNT, deux chambres et une petite terrasse couverte. Attention : les chiens ne sont pas acceptés dans les chalets.

Rombach-le-Franc

■ **AUBERGE DU CREUX CHÊNE**
6, La Hingrie
✆ 03 89 27 16 09
www.lecreuxchene.fr
cv.creuxchene@gmail.com

Réservation à partir de 2 nuits. 5 chambres. Chambre double de 50 € à 65 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire (enfant, adulte) : 10 € à 25 €. Table d'hôte : 21 €/ personne (hors boissons).
Depuis 2014, Céline et Vincent vous accueillent dans une ancienne ferme-auberge réaménagée avec beaucoup de goût en une adorable maison d'hôtes nichée au cœur des Vosges alsaciennes. Située à l'entrée du hameau de la Hingrie, l'Auberge du Creux Chêne tire son appellation d'une vieille légende médiévale selon laquelle, ici, s'élevait autrefois un vieux chêne tellement creux qu'il avait fini par donner son nom à l'ensemble des pâturages des alentours cernés par la forêt. C'est au pied de cet arbre vénérable que, toujours selon la légende, les sorcières se réunissaient à l'occasion de leur sabbat ! Touché par un violent orage, le chêne fut finalement abattu, mais le nom du lieu est resté dans toutes les mémoires… De nos jours, point de tours de sorcellerie diabolique : les alentours verdoyants, les extérieurs pimpants de l'auberge et sa décoration intérieure soignée séduisent comme par magie ! Les chambres allient détails rustiques très chics et literie douillette tandis que la salle à manger se donne des airs de chalet chaleureux. Des jeux de société sont mis à votre disposition, de même que des jouets et des coloriages pour les plus jeunes. Côté restauration, Céline vous régale matinalement avec un petit déjeuner complet : pain et croissants frais, charcuterie, confiture et yaourt maison, miel, jus de fruits et boissons chaudes. En outre, une table d'hôte est ouverte chaque soir à partir de 20h. Au menu : rien que des produits locaux (beaucoup viennent du potager de l'auberge) mis en valeur au fil de multiples recettes savoureuses en diable !

■ **LES BARYTINES*****
10, rue des Beaux Champs
✆ 03 89 58 93 34
www.lesbarytines.com

1 meublé de tourisme (3 personnes) + 1 chambre d'hôte (2 personnes). Chambre double à partir de 60 €; studio / appartement à partir de 320 € la semaine. CB non acceptée. Chèque Vacances. Wi-fi. Table d'hôte sur demande. Tv satellite.
Josette et Jacky vous souhaitent la bienvenue dans leur charmante maison ! Ce couple adorable vous propose un appartement parfaitement équipé pour accueillir trois personnes ainsi qu'une chambre d'hôtes aménagée confortablement pour deux personnes. Possibilité de combiner ces deux hébergements pour un séjour de cinq personnes. Quelle que soit la configuration d'hébergement choisie, vous avez accès au jardin de la villa ainsi qu'à sa belle piscine en été. Passionné de minéraux, Jacky vous dévoile volontiers son incroyable collection composée de curiosités et raretés du monde entier. Quant à Josette, elle partage avec plaisir ses recettes de cuisine du terroir. Pot de bienvenue à votre arrivée, soirées tartes flambées, petit-déjeuner prenant compte de vos intolérances alimentaires et table d'hôte sur demande : ici la convivialité n'est vraiment pas un vain mot ! Bon point de départ pour des randonnées en forêt ou des balades hivernales en raquettes, circuits œnologiques et gastronomiques sur la Route des Vins, visite des mines d'Argent et spéléologie au Parc minier de Tellure !

■ **MONTAGNE PASSION ITINÉRANCE**
10, rue de la Creuse des Vignes
✆ 03 89 58 56 40
www.speleologie-mines-alsas.fr
hestin@wanadoo.fr
Activités toute l'année. Visites de mines anciennes avec des techniques spéléologiques. Circuits de randonnées touristiques. Devis sur demande.
Guide de montagne chevronné, Pascal Hestin vous entraîne sur les sentiers terrestres et souterrains de la région avec l'assurance d'un professionnalisme et d'une sécurité maximale. Il vous invite à découvrir d'anciennes mines d'argent et vous initie volontiers à la spéléologie. Et quand la neige est au rendez-vous, Patrick vous propose des randonnées en raquettes au cœur du Massif vosgien. Sous terre comme au sommet des massifs, les paysages sont exceptionnels et la passion de Patrick pour l'histoire de son pays enrichit l'expérience. La programmation d'un parcours 100 % sur mesure comblera sans nul doute vos rêves les plus aventureux…

LA ROUTE DES VINS

RIBEAUVILLÉ ★★★

Lovée au milieu du vignoble alsacien, la fière cité de Ribeauvillé fait indéniablement partie des plus beaux villages d'Alsace ! Sa mention apparaît déjà aux alentours du VIII[e] siècle sous le règne de Pépin le Bref, sous le nom de « Radbaldovillare ». Au XI[e] siècle fut érigé le château de Ribeaupierre, suivi deux siècles plus tard par les châteaux de Girsberg et de Saint-Ulrich. Au Moyen Âge, la cité fut le siège des Ribeaupierre, puissante seigneurie à l'origine de l'édification de ces trois châteaux-forts. La ville entière était alors entourée de murailles afin de la protéger d'éventuelles attaques extérieures. Après le XVII[e] siècle, la ville devint un important centre textile qui se modernisa régulièrement. Construite de façon longitudinale, Ribeauvillé possède aujourd'hui encore de magnifiques maisons à colombages qui font le cachet de la ville et illustrent plus que jamais la puissance des riches notables de l'époque. En remontant la Grand'Rue, on découvre une cité vivante et opulente, dotée de nombreux commerces traditionnels. Ne manquez surtout pas d'admirer l'hôtel de ville, la Tour des Bouchers et l'ancienne Halle aux Blés, autant de monuments qui méritent le coup d'œil. On peut aussi admirer les jardins de la ville d'où l'on peut observer des vestiges des fortifications d'autrefois. La Maison des Ménétriers vaut elle aussi le détour : unique en son genre, le décor de sa façade date de 1683. Ribeauvillé est idéalement située sur la Route des Vins. Son centre historique et sa rue principale s'étirent sur plusieurs kilomètres entourés de part et d'autre de… vignes ! Ici, vous pourrez découvrir et déguster les meilleurs crus alsaciens. Ribeauvillé est l'image même du village alsacien qui a su conserver son cachet et ses traditions malgré un afflux touristique qui ne se dément pas au fil des saisons. Sympathique et conviviale en été comme en hiver, la cité des Ribeaupierre est également connue pour sa fameuse fête des Ménétriers (le Pfifferdaj en alsacien) qui perpétue le souvenir des réunions de la confrérie des ménétriers d'Alsace créée en 1481. Cette fête est la plus ancienne d'Alsace. Chaque premier dimanche de septembre, elle alterne fanfares et présentation de chars décorés par les associations locales sur un thème renouvelé chaque année. À cette occasion, on peut mesurer l'implication des habitants et surtout leur bonne humeur ! On rit, on chante et on danse jusqu'au bout de la nuit… C'est vraiment une fête comme on n'en fait plus beaucoup ! Ribeauvillé est aussi connue pour ses prestigieuses maisons viticoles, notamment Trimbach. On peut également se divertir au Casino Barrière implanté à la sortie de la ville en direction de Guémar À noter encore, les sources de Carola-Wattwiller qui produisent une eau minérale commercialisée dans toute la région : cette eau se trouve sur toutes les grandes tables depuis 1888. La cité des Ménétriers a également réussi à maintenir l'activité d'une vieille usine textile, à savoir Beauvillé. Celle-ci produit encore aujourd'hui du linge de table haut de gamme vendu dans le monde entier.

■ VISITE EN PETIT TRAIN

SAAT – 4, rue St Morand

✆ 03 89 73 74 24 – www.petit-train-ribeauville.fr

Du 6 avril 2019 au 3 novembre 2019. Mai/juin : de 10h à 17h. Juillet/août/septembre : de 10h à 18h. Mars, avril et octobre : de 11h à 16h. Adulte : 7 €. Enfant (de 6 à 14 ans) : 5 €. Groupe (15 personnes) : 6 €.

Comment découvrir la Cité des Ménétriers sans vous fatiguer ? En embarquant dans le Petit Train de Ribeauvillé ! Il compte 60 places assises et vous conduira à travers le vignoble jusqu'au charmant village de Hunawihr célèbre pour son église fortifiée du XV[e] siècle et sa fontaine Sainte-Hune. En pratique, les ruelles pittoresques de la vieille ville de Ribeauvillé et leurs maisons à colombages généreusement fleuries à la belle saison se dévoileront sous vos yeux, tandis que des commentaires résonneront dans vos oreilles via des casques individuels (14 langues proposées). Au retour, vous découvrirez un panorama unique sur les trois châteaux de Ribeauvillé… Les départs ont lieu toutes les heures sur la place du Général de Gaulle. En juillet et août, le Petit Train circule en version nocturne le mardi et le jeudi. Mais attention, quelle que soit la saison, les réservations de groupes sont prioritaires !

Les Jardins Médiévaux

Découvrir l'Alsace côté jardins ? En voilà une bonne idée ! Les Jardins Médiévaux vous invitent à visiter 11 jardins de jadis peuplés de personnages d'époque, disséminés dans 10 villages de la région. À Bergheim, vous découvrirez des plantes magiques aux vertus médicinales ; à Rorschwihr, vous pourrez admirer la vigne implantée dès 742 ; à Rodern, le Jardin de Marie vous invite à la méditation et à la sérénité ; à Thannenkirch, les plantes grimpantes tiennent la vedette ; à Saint-Hippolyte, le potager dévoile ses légumes et plantes aromatiques d'antan… Si ce principe de balade végétale dans le Haut-Rhin vous a séduit, n'hésitez pas à pousser jusqu'au Bas-Rhin, dans les communes d'Orschwiller, Kintzheim, Châtenois, Scherwiller et Dieffenthal. Ce circuit insolite vous est proposé en partenariat avec le château du Haut-Koenigsbourg où une visite du jardin médiéval s'impose également !

Plus d'informations :

www.alsace-jardins.eu – https ://www.facebook.com/JardinsMedievaux

Circuit gratuit ouvert de mai à octobre.

Points d'intérêt

LES CHÂTEAUX
✆ 03 89 73 23 23
www.ribeauville-riquewihr.com
info@ribeauville-riquewihr.com
Accessible toute l'année. Gratuit.
Semblables à des géants de pierre hiératiques qui défient les siècles, les trois châteaux de Ribeauvillé témoignent d'une vie moyenâgeuse riche en péripéties. Édifié à 530 m d'altitude, le château de Saint-Ulrich (aussi appelé Rappolstein) est le mieux conservé des trois. Bâti au milieu du XIII[e] siècle, ce bel exemple d'habitat seigneurial fut la résidence des Ribeaupierre jusqu'au XV[e] siècle. Le château de Girsberg s'élève sur un impressionnant piton rocheux en face du Saint-Ulrich et possède un donjon pentagonal daté du XIII[e] siècle. Quant au château du Haut-Ribeaupierre (ou Altenkastel), il surplombe Ribeauvillé à 645 m d'altitude dans l'ombre du massif du Taennchel. Son accès est interdit au public, mais il est possible, depuis son entrée, d'admirer ses vestiges en cours de rénovation. Découvrez ces vestiges du temps passé via un parcours balisé « Circuit des trois châteaux » qui emprunte le GR5. Départ depuis la place de la République ou depuis le parking du Lutzelbach à Ribeauvillé. Durée : 2h30 environ.

L'HÔTEL DE VILLE
2, place de l'Hôtel de Ville
✆ 03 89 73 20 00
ww.ribeauville.fr
info@ribeauville-riquewihr.com
Du 1[er] mai au 30 septembre : du mardi au vendredi et le dimanche à 10h, 11h et 14h. Du 1[er] octobre au 31 mars : sur rendez-vous. Visite guidée de la vieille ville toute l'année sur RDV. Gratuit. Visite guidée (prévoir environ 1h).

© S. NICOLAS – ICONOTEC



Ribeauvillé et le château de Saint-Ulrich en arrière-plan.

Construit à partir de 1773 sur l'emplacement d'une ancienne auberge, L'Hôtel de Ville de Ribeauvillé dévoile une façade surmontée d'un fronton de facture classique. Ses fenêtres et sa porte comportent des remplages en grès sculpté. À l'étage, un balcon présente un garde-corps en ferronnerie de style Louis XVI. À l'intérieur, la salle du Trésor renferme une remarquable collection de hanaps en argent offerts par les seigneurs de Ribeaupierre. Ces derniers ont survécu pendant la guerre de Cent Ans grâce aux villageois qui leur apportaient régulièrement de quoi subvenir à leurs besoins. En guise de remerciement, les Ribeaupierre ont offert ces objets de grande valeur à la cité des Ménétriers ! Quant à la salle du Conseil, elle est tendue du tissu teint en rouge d'Andrinople qui a fait la célébrité de l'ancienne manufacture Steiner au XIX[e] siècle. Dans le hall d'honneur, on peut admirer le Pfifferdaj, une peinture monumentale de Léo Schnug (1878-1933), ainsi qu'un panneau japonais offert à la ville en 1964 par les Ets Steiner connus aujourd'hui sous le nom de Beauvillé.

NOTRE-DAME DE DUSENBACH
Pèlerinage Notre-Dame de Dusenbach
Route de Sainte-Marie-aux-Mines
✆ 03 89 73 64 12
notredamedusenbach@orange.fr
Ouvert tous les dimanches de 9h30 à 17h30 du 1[er] dimanche de Carême au 1[er] novembre. Messes dominicales à 10h et 16h. L' « Abri des Pèlerins » est ouvert en semaine sur réservation pour les groupes à partir de 5 personnes. Restauration. Hébergement (12 chambres, 19 lits).
Fréquenté depuis de longues années par de nombreux fidèles (pèlerins, touristes, randonneurs), le sanctuaire de Notre-Dame de Dusenbach se niche au fond d'un vallon reculé entouré de forêt. On y accède par la route qui mène de Ribeauvillé à Sainte-Marie-aux-Mines, C'est un lieu de pèlerinage dédié la Madone à l'Enfant rapportée d'Orient par Eguenolphe, seigneur de Ribeaupierre, à son retour de croisade en 1221. Détruit à maintes reprises, le bâtiment fut reconstruit au XIX[e] siècle dans un style néogothique. Il se compose d'une grande église, d'une chapelle de la Vierge, d'un chemin de Croix long de 800 m et d'un abri pour les pèlerins.

LA TOUR DES BOUCHERS
Édifiée en 1290 sur 3 étages puis rehaussée en 1536, la Tour des Bouchers culmine à 29 mètres au-dessus des toits de Ribeauvillé. Appelée *Metzgerturm* en alsacien, elle tire son nom de la corporation des Bouchers qui étaient chargés, en cas d'attaque extérieure, de défendre la ville depuis cette tour. Au Moyen Âge, la cité de Ribeauvillé était divisée en quatre quartiers dotés de fortifications distinctes. La Tour des Bouchers faisait partie des édifices qui permettaient le passage d'un quartier à l'autre. Marquant la frontière entre la ville moyenne (Mittelstadt) et la vieille ville (Altstadt), elle demeure à ce jour le dernier vestige de ces tours-portes qui furent détruites pour la plupart au cours du XIX[e] siècle. Aujourd'hui, la Tour des Bouchers est l'emblème de la ville de Ribeauvillé.



■ **VIEILLES PIERRES**

Ribeauvillé est le fief historique de la puissante famille des Ribeaupierre qui exerça son influence sur la région du Moyen Âge à la Révolution. Cette belle cité regorge aujourd'hui encore de quartiers pittoresques riches en constructions dignes d'intérêt et jalonnés de places fleuries ornées de fontaines de style Renaissance. La Maison des Ménétriers, par exemple, présente un superbe oriel sculpté d'une annonciation à la Vierge. Il y a aussi l'Hôtel de Ville du XVIII[e] siècle aux prodigieux décors intérieurs, la Tour des Bouchers et un beffroi du XIII[e] siècle doté d'une belle horloge. Sans oublier l'ancienne église du couvent des Augustins de style gothique tardif (XIV[e] siècle) et l'église Saint-Grégoire qui renferme le plus vieil orgue de la région ainsi que le caveau des Ribeaupierre.

Le couvert

■ **AUBERGE AU ZAHNACKER**

8, avenue du Général de Gaulle ✆ 03 89 73 60 77
www.restaurant-zahnacker.fr

Maître Restaurateur. 1 toque Gault&Millau. Réservation recommandée. Menu unique à 25 €. Menu enfant : 12 €. American Express. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes (menu à partir de 16 €/pers). Terrasse. Service Traiteur.

Mieux vaut prendre la précaution de réserver à l'avance afin de s'attabler dans cette belle auberge dont le succès ne se dément pas depuis plus de 30 ans ! Il faut dire que Joseph Leiser maîtrise parfaitement sa partition culinaire, mais quoi de plus normal pour ce chef chevronné qui fait partie de l'association gastronomique des Disciples d'Escoffier et qui, en 2017, a remporté le Trophée de la Tradition décerné par le Guide Gault & Millau en 2017. Au « Zahn » (comme disent les initiés), on se régale sans vergogne de bonnes spécialités du terroir : foie gras d'oie frais maison, croustillant de choucroute aux 2 saumons, jambonneau braisé et sauce au munster, baeckeoffa aux 3 viandes, sans parler de succulents plats de gibier servis tout particulièrement durant le mois de novembre. Plus original, le dos d'agneau rôti au piment d'Espelette ou le tournedos de filet de bœuf au whisky ne manquent pas non plus d'arguments convaincants ! Formules Mets & Vins sur demande, salle de restaurant très cosy (mention spéciale aux belles boiseries), agréable terrasse ombragée par une somptueuse glycine.

■ **AU CHEVAL NOIR**

2, avenue du Général de Gaulle
✆ 03 89 73 37 83
https ://cheval-noir-ribeauville.fr
bonjour@cheval-noir-ribeauville.fr

Fermé le lundi soir et le mardi toute la journée. Réservation recommandée, uniquement par tél. Menus de 21,50 € à 22 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi et suggestions. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes (menus : 16 € à 22,50 €/pers. sans les boissons). Terrasse. Wi-fi, animaux acceptés.

Cette agréable winstub rachetée en 1996 par Joseph Leiser (propriétaire de l'Auberge du Zahnacker voisine) vous accueille dans un cadre entièrement repensé en 2017 (jetez donc un œil sur les photos présentées sur la page Facebook) dans un esprit de brasserie cosy et lumineuse. Seul héritage du passé : deux superbes fresques réalisées en 1996 par Charly Barrat désormais mises en valeur par un astucieux dispositif de rétroéclairage. Un environnement des plus agréables qui donne envie de prolonger indéfiniment les plaisirs de la table ! Au Cheval Noir, on se régale bien évidemment de choucroute, baeckeoffa, flammakuecha et autre wädele (jambonneau) braisé, mais aussi de poulet fermier au riesling ou de cordon bleu de veau au munster et, plus insolite, de nems farcis de choucroute ! À savourer avec une bonne chope de bière ou un verre d'excellent vin d'Alsace. L'accueil est résolument chaleureux, les bambins sont chouchoutés et la terrasse est généralement prise d'assaut. Mieux vaut donc prendre la précaution de réserver…

LA FLAMMERIE
9, Grand'Rue
✆ 03 89 73 61 08
www.flammerie-ribeauville.com
restaurantlaflammerie@hotmail.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi et soir. Fermeture hebdomadaire le lundi. Fermé le dimanche soir hors saison. Réservation (uniquement par tél) recommandée. Menus de 21,50 € à 31,50 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10 € (jusqu'à 12 ans). Vin au verre. Choucroute garnie : de 13,50 € à 17,70 €. Choucroute royale (2 personnes) : 52 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

Aux commandes de cette winstub familiale, Sophie et Florence vous accueillent avec une générosité fort avenante depuis bientôt 20 ans ! Elles vous proposent bien évidemment la fameuse choucroute qui est servie avec 3 ou 5 garnitures et sauce au raifort. Parmi les autres spécialités de la maison, il y a le fameux strudel qui est une vraie tuerie : c'est une sorte de tourte farcie de saucisse fumée, de pommes de terre et de munster. Vous pouvez aussi vous laisser séduire par un poêlon d'escargots au muscat d'Alsace, un foie gras de canard servi avec du confit de gewurztraminer, un succulent filet de sandre au riesling ou encore des aiguillettes de canard au pinot noir, miel et quetsches. La Flammerie propose en outre quelques plats dédiés aux appétits végétariens : bibeleskaes (fromage blanc) et pommes de terre, gratin de pâtes au Ribeaupierre. Service attentif, ambiance bon enfant, déco typiquement alsacienne : que du bonheur !

HÔTEL-RESTAURANT AUX 3 CHÂTEAUX
2, route de Sainte-Marie-aux-Mines
✆ 03 89 73 82 22
www.hotelrestaurant3chateaux.fr
muller@hotelrestaurant3chateaux.fr

Ouvert du vendredi au mercredi le midi et le soir. Fermé le Jeudi. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 32 €. Menu du jour (du lundi au vendredi midi) : 14 €. Vin au verre. Menu alsacien pour groupe : 22 €/personne. Hôtel/nuitée/PDJ : 65 € (1 pers), 80 € (2 pers), 110 € (3 pers), 130 € (4 pers). Accueil des groupes. Terrasse. Soirées à thème. Wi-fi gratuit.

Voilà 15 ans déjà que Fred et Lydie ont pris les rênes du restaurant familial, perpétuant avec pétulance la tradition de régaler leurs convives de bons petits plats généreusement servis ! Voilà pourquoi cette adresse fait le plein à midi comme le soir, réunissant gens du coin et touristes dans une ambiance haute en couleur. Ici, on s'attable dans une ambiance franchement médiévale pour déguster une belle assiette de charcuterie alsacienne, un cordon rouge (au bœuf) maousse costaud, une choucroute gargantuesque et, pour finir sur une note sucrée, une coupe Colonel en version alsacienne. Au printemps, quand les asperges pointent le bout de leur nez, on les savoure accompagnées de 3 jambons et 2 sauces. Durant la période estivale, Fred organise des barbecues mémorables sur la terrasse agréablement végétalisée. Mais quelle que soit la saison, mieux vaut penser à réserver pour venir faire bombance aux Trois Châteaux !

HÔTEL-RESTAURANT DU MOUTON
5, place de la Sinne ✆ 03 89 73 60 11
www.hoteldumouton.fr
contact@hoteldumouton.fr

Logis (2 cocottes). Maître Restaurateur. Fermé le mardi et le mercredi, ouvert les autres jours de 11h30 à 14h et de 18h30 à 21h. Réservation recommandée. Menu Terroir : 28 €. Menu Plaisir : 41,90 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 17,90 € (entrée+plat+dessert+café). Vin au verre. Viandes maturées. Très belle cave à vin. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Chambre simple : 55 €. chambre double à partir de 77 €/nuit. Petit Déjeuner Buffet 11 €.

Géré avec maestria depuis cinq ans par Tanguy et Catherine Lehmann, cet adorable établissement est aménagé dans un ancien relais de poste construit en 1392. Son nom évoque sa proximité avec un ancien point d'eau où convergeaient bergers et moutons ! Le jeune couple a rénové avec un goût très sûr cet ensemble hôtelier (14 chambres et suites douillettes pour 2-3 personnes) estampillé Logis de France 2 cheminées et 2 cocottes. Côté restaurant, le chef met en valeur des produits régionaux d'une fraîcheur irréprochable pour mitonner de délicieux petits plats au fil des saisons. Ravioles d'escargots aux pleurotes, pavé de veau gratiné au chèvre, hamburger au munster, choucroute garnie, coq au riesling, tartes flambées ou encore côte de bœuf d'exception (pour 2 personnes) : les papilles sont à la fête ! Ajoutez à cela qu'ici on s'attable dans un cadre cosy qui donne envie de prolonger le plus longtemps possible les agapes. Dès que le soleil brille, on adore se poser sur la charmante terrasse implantée juste en face de la fontaine qui trône au milieu d'une place tranquille joliment fleurie en été et magnifiquement décorée au moment des fêtes de fin d'année.

LE RELAIS DES MÉNESTRIERS
10, avenue du Général de Gaulle
✆ 03 89 73 64 52
www.restaurant-menetriers.com

Bib Gourmand au Guide Michelin. Fermé les 24, 25, 26 et 31 décembre ainsi que le 1er janvier. Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le jeudi et le dimanche le midi. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 44,50 €. Menu enfant : 10,50 € (jusqu'à 12 ans). Menu du midi (3 plats) : 15 €. Accueil des groupes.

À l'entrée de la rue principale de Ribeauvillé, la façade bleu vif de cet adorable restaurant attire immanquablement l'œil ! Claudine et Patrick Serreau y sont établis depuis plus de 25 ans. Ils vous accueillent dans deux espaces aux univers fort différents. Si vous appréciez la chaleur rustique des bois sombres, vous prendrez place dans la salle principale agrémentée d'une belle cheminée en pierre. À l'inverse, si vous aimez la modernité, la salle tapissée de bois clair souligné de teintes orangées vous ravira. Ce mélange de tradition et d'esprit contemporain se traduit fort harmonieusement dans les assiettes. Le chef propose ainsi les incontournables de la région : baeckeofe de cuisse de canard confit aux petits légumes ou filet mignon au munster et pommes de terre sautées au lard fumé. Mais il concocte aussi des plats délicieusement inventifs comme ces œufs cocotte agrémentés de grosses pépites de foie gras de canard, ce médaillon de lotte à

la meunière ou encore ce civet de cerf cuit à l'étouffée accompagné de wasserstriwala (petites pâtes revenues au beurre). Quant au service, il est parfait : efficace sans être expéditif, attentif sans être envahissant !

■ **ZUM PFIFFERHUS**
14, Grand'Rue ✆ 03 89 73 62 28
Ouvert toute l'année. Assiette Michelin. Du vendredi au mardi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 26 €. Vin au verre. Gastronomie alsacienne. Accueil des groupes.
Quatre ans après avoir décroché le titre fort envié de « Winstub de l'année » décerné par le guide Pudlo Alsace, le succès du Pfifferhüs (Maison des Ménétriers VF) ne se dément toujours pas. Et pour cause ! Aménagé au rez-de-chaussée d'une superbe demeure ornée de colombages, oriel et autres fresques illustrant joliment l'univers des ménestrels d'antan, cet adorable restaurant est un authentique temple de la gastronomie alsacienne… Bénédicte Meistermann et Roland Langer vous accueillent avec le sourire et d'excellents petits plats ! Croustillant de truite, tarte à l'oignon fondante, salade de pot-au-feu, coquelet au riesling, queue de bœuf braisée au pinot noir, choucroute garnie, kassler en croûte, civet de biche en période de chasse, spätzle maison, cordon-bleu gargantuesque, bouchée à la reine généreuse… Au Pfifferhüs, l'expression « cuisiner avec amour » prend tout son sens en s'exprimant à travers un festival de saveurs et de couleurs. Mention spéciale à la carte des vins qui fait la part belle aux vignerons de la commune. Réservation plus que recommandée pour s'attabler en toute sérénité dans cette sympathique Maison des Ménétriers !

Le gîte

■ **LE CLOS SAINT VINCENT******
1, lieu-dit Spiegel ✆ 03 89 73 67 65
www.leclossaintvincent.com
reception@leclossaintvincent.com

19 chambres et 5 suites. Chambre double à partir de 165 € ; chambre triple à partir de 275 € ; suite à partir de 265 €. Petit déjeuner : 18,50 € (8,50 € pour enfant de 7 à 10 ans). Lit enfant (jusqu'à 7 ans) gratuit. Animaux acceptés (10 €). Wi-fi gratuit. Restaurant ouvert tous les soirs sauf le mardi. Bain bouillonnant, sauna. Cabine de massage. Terrasse.
Blotti dans les vignes sur les hauteurs de Ribeauvillé, cet hôtel de charme est géré par la famille Chapotin dont le sens de l'accueil fait merveille. Le Clos Saint Vincent jouit d'un splendide panorama sur la plaine d'Alsace, les Vosges et la Forêt noire. Décorées dans un esprit cosy chic, les chambres et suites sont dotées, pour certaines, d'un balcon ou d'une terrasse. Au Clos Saint Vincent, il fait bon se prélasser dans une chaise longue ou un hamac dans un grand jardin. L'espace wellness se révèle tout aussi exquis avec sa piscine intérieure, son sauna, son bain bouillonnant et sa salle de fitness. Côté restauration, le chef du Clos Saint Vincent élabore une carte gastronomique de saison pleine de saveurs, avec, en point d'orgue, une excellente cave à vins. Une merveilleuse adresse pour un séjour de rêve dans un cadre bucolique et délassant !



■ **HÔTEL-RESTAURANT AUX 3 CHÂTEAUX****
2, route de Sainte-Marie-aux-Mines
✆ 03 89 73 82 22
www.hotelrestaurant3chateaux.fr
muller@hotelrestaurant3chateaux.fr

Fermé pendant les vacances de février et d'octobre. Arrivée à partir de 14h, départ avant 10h. 15 chambres (dont 2 PMR). Chambre simple 65 € ; chambre double 80 € ; chambre triple 110 €. Demi-pension (à partir de 2 nuits) : de 90 €/jour (1 personne), 120 €/jour (2 personnes). Petit déjeuner inclus. Parking privé payant. Chambre 4 personnes : 130 €/nuit. Wi-fi gratuit. Restauration. Hammam, sauna. Salle de fitness.
Très apprécié pour son restaurant animé avec maestria depuis 15 ans par Fred et Lydie Muller, cet hôtel mérite bien qu'on y passe une nuit ou plus si affinités car on y retrouve le caractère jovial et généreux qui fait la réputation de la famille Muller. Les chambres sont pimpantes et fort bien équipées, les petits déjeuners sont servis sous la forme d'un buffet royalement garni : viennoiseries, pain frais, beurre, confitures, jambons, fromages… En formule demi-pension ou pension complète, vous êtes invités à vous attabler dans un cadre médiéval du plus bel effet. Ce bel établissement vous ouvre également les portes de son spa (sauna, bain bouillonnant, fitness, terrasse) aménagé au 1er étage et vous offre, sur demande, des entrées pour accéder à la piscine communale des Trois Châteaux !

■ **HÔTEL-RESTAURANT DU MOUTON****
5, place de la Sinne ✆ 03 89 73 60 11
www.hoteldumouton.fr

Logis (2 cheminées). 14 chambres (chambres rénovées). Demi-pension : 40 € (par pers. en sus du prix de la chambre). Petit déjeuner buffet : 11 €. Lit supplémentaire : 9 €. Chambre simple : 55 €. chambre double à partir de 77 €/nuit (vue sur l'arrière de l'hôtel), à partir de 87 E/nuit (vue sur la place). Suite à partir de 97 €/nuit, triple 104 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €). Wi-fi gratuit. Restauration (terrasse. Commande de taxi).

Cet adorable établissement tire son nom du fait que, en des temps fort reculés, un berger faisait halte sur les lieux pour casser la croûte tandis que ses moutons s'abreuvaient à la fontaine voisine… Mais aujourd'hui, plus d'ovins dans le coin, sauf en décoration ! Tanguy et Catherine Lehmann, les nouveaux propriétaires, ont entièrement rénové les 14 chambres de l'hôtel pour en faire des cocons douillets décorés dans un style néo-rustique chic souligné de détails contemporains. Ici, on se sent comme à la maison et on prend le temps de se reposer au terme d'une longue journée passée à écumer les environs de la route des Vins en quête de petits trésors œnologiques ou culturels ! Quant au restaurant de l'Hôtel du Mouton, il vous propose une cuisine authentique à déguster dans l'une de ses deux charmantes salles ou sur sa très chouette terrasse qui donne sur la place de la Sinne joliment fleurie dès les beaux jours et féeriquement décorée durant les fêtes de fin d'année. Au menu ou à la carte, vous aurez grand plaisir à savourer, selon la saison, un foie gras de canard poêlé et sa poire tapée au gewurztraminer, des cailles confites parfumées à l'huile de truffe, des ravioles d'escargots aux pleurotes ou encore un succulent pavé de veau gratiné au chèvre !

■ **RESORT BARRIÈRE RIBEAUVILLÉ****
Route départementale 106
Route de Guémar ✆ 09 70 80 87 67
www.resort-ribeauville.com



© PHB.CZ – FOTOLIA

Vignes près de Ribeauvillé.

Ouvert toute l'année. 56 chambres et suites. Chambre double à partir de 122 € ; suite à partir de 239 €. Grand parking privé gratuit. Restauration. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Espace spa-balnéo : 16 €/2 heures ; forfait journée : 25 € ; forfait nocturne : 14,50 € (18,50 € le week-end).

Niché dans un cadre verdoyant à la sortie de Ribeauvillé en direction de Guémar, cet établissement haut de gamme associe les activités classiques de tout casino Barrière (machines à sous, roulette, black jack, pocker, roulette anglaise électronique) avec un service hôtelier de charme, un espace balnéo et spa beauté, une brasserie chic et des bars à thème. Outre 54 chambres décorées dans un esprit contemporain, l'établissement dispose de 2 suites lumineuses avec double balcon équipé de mobilier outdoor. L'incroyable espace balnéo jouit d'une vue panoramique sur le vignoble, le château du Haut-Koenigsbourg et les collines sous-vosgiennes. Il comprend deux bassins intérieurs et un bassin extérieur dans lesquels vous êtes invités à vous prélasser au gré de parcours aquatiques jalonnés de bains bouillonnants, de jets massants et d'une rivière à contre-courant. N'hésitez pas à vous immerger dans le Lac du Silence, un petit bassin qui invite à la détente dans une lumière bleutée. En bonus : hammam, sauna, douche de neige (unique en Alsace) et chaises longues à l'intérieur comme à l'extérieur ! Le pôle balnéo comprend en outre un espace de restauration situé à l'étage où l'on se régale de salades variées, de potages de saison et de plats de pâtes variés. Détente, soins de beauté, soirées à thème et fièvre du jeu : voici une étape vraiment inédite sur la Route des Vins !

Gîtes

■ **RÉSIDENCE DU PRESSOIR**
20, avenue du Général de Gaulle
✆ 06 76 46 15 86
www.gite-maison-ribeauville.com
contact@gite-maison-ribeauville.com

Ouvert toute l'année. Pour 6 personnes (150 m², 2 chambres). Lit bébé à disposition sur demande. Semaine : à partir de 1050 €. 3 nuitées (week-end) : à partir de 480 €. Les animaux ne sont pas admis. Wi-fi gratuit. TV satellite. Salon de jardin, lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle. Balcon et terrasse. Parking privé gratuit.

Mieux qu'un gîte, la Résidence du Pressoir est une maison indépendante sur deux niveaux, alliant tradition alsacienne et esprit contemporain. Destinée à accueillir en tout confort jusqu'à 6 personnes, elle jouit d'une jolie vue sur le vignoble et la Forêt noire. Parfait pour passer un sympathique week-end entre amis ou une agréable semaine en famille, d'autant plus que les tarifs sont tout à fait corrects au vu des prestations fournies : parking gratuit, jardin privatif avec terrasse, poutres apparentes et beau parquet au sol, décoration cosy, chambres douillettes, 2 salles d'eau modernes (baignoire et douche), cuisine impeccablement équipée, lingerie avec lave-linge et sèche-linge. La famille Schwach a

HÔTEL RESTAURANT DU MOUTON
Auberge du XIV[ème] siècle





Logis
Maître Restaurateur



5, Place de la Sinne
68150 Ribeauvillé
+33 (0) 389 73 60 11
contact@hoteldumouton.fr
www.hoteldumouton.fr
Jours de fermeture, nous consulter

tout prévu pour que vous vous sentiez vraiment chez vous au cœur de l'Alsace, pile sur la Route des Vins, à quelques minutes à pied du centre historique de Ribeauvillé. Avis aux amateurs de bon crus alsaciens : viticulteur réputé, Bernard Schwach vous accueille volontiers dans son caveau installé sur la propriété.

Campings

■ **CAMPING MUNICIPAL PIERRE DE COUBERTIN******
23, rue de Landau
✆ 03 89 73 66 71
ww.ribeauville.fr
camping@ribeauville.fr

Ouvert de mi-mars à mi-novembre. Tarifs détaillés sur le site Web. Terrain de 4 ha. 208 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wi-fi.
Aménagé à proximité de la piscine Carola (ouverte de juin à fin août) et de celle des Trois Châteaux (ouverte toute l'année), ce camping cultive l'esprit familial et sportif sans chichis. Cadre verdoyant et fleuri, espace ludique pour les enfants, tennis de table, initiation au canoë, équitation, pêche, pistes cyclables, sentiers de randonnée… Ses équipements sont tout à fait corrects et adaptés aux personnes à mobilité réduite. Excellent point de départ pour explorer à peu de frais Ribeauvillé et sillonner la route des Vins.

Sorties

■ **LE GOUPIL**
2, place de l'Ancien Hôpital ✆ 03 89 78 81 23
http://goupilbaravin.wordpress.com
legoupil.terroir@sfr.fr
Ouvert de début mai à mi-décembre, du mercredi au dimanche de 17h à 23h. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts.
En retrait de la Grand'Rue à hauteur du n° 43, ce délicieux bar à vin prend ses aises au rez-de-chaussée d'une maison aux murs jaunes soulignés d'une treille et dispose d'une petite terrasse. La bâtisse du XVI[e] siècle abrita en son temps l'hôpital des pauvres de la ville. Aujourd'hui, Roland Frey (moniteur de ski en hiver) accueille les amateurs de bons crus assortis de tapas, tartines gourmandes, planchas et terrines artisanales. La bonne humeur est mise en scène dans un décor insolite composé de chêne et d'acier. Servis au verre ou en bouteille, les vins sélectionnés par Roland illustrent toute la richesse des terroirs alsaciens (plus de 50 grands crus) et français : blancs, rouges ou rosés, ils sont majoritairement issus d'une viniculture raisonnée ou bio. Ils expriment, dixit le maître des lieux, « la personnalité du vigneron, son travail de la vigne, sa recherche du grain, de la résonance ». Il fait bon passer un agréable moment en sympathique compagnie dans ce lieu aussi chaleureux qu'atypique orchestré autour de dives bouteilles qui sont également proposées à l'achat à emporter. Mais prenez soin de réserver car le nombre de places assises se révèle très limité !

■ **SALON DE THÉ – RESTAURANT CHEZ SARAH ET THIEFAINE**
Place de l'Hôtel de Ville
66, Grand'Rue
✆ 09 80 56 39 13/06 52 89 45 66
Ouvert du dimanche au vendredi de 8h30 à 19h ; le samedi de 7h à 19h. Petits déjeuner 7,50 €. Tartes flambées de 8 € à 10,50 €. Petits plats de 5,50 € à 14,90 €. Grande gamme de Thés. Terrasse. Boutique. À emporter : pains, viennoiseries, pâtisseries, bretzels, bredela, sandwichs maison, bières artisanales d'Alsace, liqueurs bio, whisky alsacien.
Un lieu chaleureux conçu comme un chalet en ville : tel est le concept déco de ce nouveau salon de thé implanté juste en face de la mairie de Ribeauvillé. Des œuvres d'arts sont exposées et à la vente, de belles boiseries prennent leurs aises aux murs comme au sol et jusque dans les toilettes tellement cosy avec leur beau miroir et leur commode vintage que l'on se croirait à la maison ! On se pose ici le temps d'une pause café, thé ou chocolat, selon son envie du moment. En cas de petite faim, on craque sans remords pour les viennoiseries maison, une part de tarte au fromage blanc ou une Linzer Torte toute rondelette. Les becs salés trouveront aussi de quoi se sustenter avec divers sandwichs, baguettines, tartes flambées, quiches et tourtes, voire en cas de grosse faim, une bonne portion de choucroute (650 g) ou de bäckeofe (800 g et 650 g) ! Que l'on consomme sur place ou pas, on peut quoi qu'il en soit faire de multiples emplettes chez Sarah et Thiefaine : pains frais bio, bretzels, pâtisseries, bières artisanales, whisky alsacien, bredalas et fromage… C'est un authentique pays de Cocagne où l'on vous accueille en ami, avec le sourire !

Emplettes

■ **ATELIER CHRIST – JOUETS EN BOIS**
8, Grand'Rue ✆ 03 89 73 72 09
atelierchrist@hotmail.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le dimanche en haute saison de 10h à12h et de 14h à 18h. Congés annuels en janvier.
Si d'aventure l'idée venait au Père Noël de délocaliser son atelier de Laponie en Alsace, il choisirait à coup sûr l'Atelier Christ ! Et pour cause : cette boutique est un véritable enchantement pour les enfants… de tous âges. Cette échoppe originale regorge d'idées de cadeaux ludiques : jouets en bois animés et colorés, puzzles, instruments de musique, poupées, peluches et doudous trop craquants, irrésistibles mobiles et autres objets d'éveil pour les bambins. À l'entrée, un ménestrel vous rappelle que vous êtes bien dans la cité des Ménétriers, tandis que, à l'extérieur, des bulles de savon attirent les regards…

BOULANGERIE PÂTISSERIE CONFISERIE VOGEL
15, Grand'Rue ✆ 03 89 73 66 63
boulangerie.vogel@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 6h30 à 19h ; le samedi de 6h30 à 17h. Salon de thé. Formule du midi : 12 € (plat+dessert+café). Plat : 8,90 € (sur place), 6,90 € (à emporter).
En bordure de l'artère principale de Ribeauvillé, cette sympathique boulangerie attire l'œil par sa devanture délicieusement vintage et ses présentoirs regorgeant de succulents délices sucrés ou salés. Ici, vous pourrez, tout au long de la journée, savourer un jus de fruit ou une boisson chaude accompagnée de délicates viennoiseries et de délicieuses pâtisseries. À midi, on déjeune en toute simplicité : plats du jour, tartines gourmandes, brochettes, quiches et pizzas, burgers, bouchées à la reine, salades variées… Douillettement accueillant, l'espace salon de thé est aménagé dans un esprit chalet montagnard agrémenté de touches typiquement alsaciennes. Avant de repartir, pensez à faire le plein de pain : ils sont tous plus délicieux les uns que les autres et il y en a vraiment pour tous les goûts !

■ **CHOCOLATERIE DU VIGNOBLE DANIEL STOFFEL**
Route de Guémar ✆ 03 89 71 20 20
www.daniel-stoffel.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 19h. En décembre, ouvert le dimanche. Visite guidée sur réservation pour les groupes (20 personnes minimum). Parking gratuit. Boutique en ligne.
À l'entrée de Ribeauvillé en venant de Guémar, c'est un paradis entièrement dédié aux cacaophiles qui sont instantanément séduits par de superbes fresques murales tandis qu'une délicieuse odeur de chocolat titille leur odorat. Durant les fêtes de Noël et de Pâques, le lieu n'est d'ailleurs pas sans rappeler certains décors de *Charlie et la chocolaterie* ! Orchestré autour d'un vaste comptoir conçu comme un bar à chocolat, l'espace de vente regorge de merveilles cacaotées : ganaches, truffes, pralins et autres bouchées gourmandes, sans parler des multiples sujets en chocolat qui varient au fil des saisons. Ces délices sont également disponibles toute l'année sur commande via la boutique en ligne de Daniel Stoffel. Notez enfin que des visites guidées (gratuites) individuelles ou pour les groupes (sur réservation) sont organisées autour d'un petit musée du chocolat, avec des projections de films et des dégustations commentées.

■ **DISTILLERIE ARTISANALE MARCEL WINDHOLTZ**
31, avenue du Général de Gaulle
✆ 03 89 73 66 64
www.distillerie-windholtz.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche sur rendez-vous. Dégustation gratuite pour les particuliers.
Cet établissement familial a été élu « meilleure distillerie d'eaux-de-vie de fruits au monde » par la *Revue du vin de France* en novembre 2018 ! Il faut dire que c'est bien mérité car, chez les Windholtz, voilà déjà 3 générations que l'on perpétue l'art très délicat de la séparation des principes fixes et volatiles dans le but de capter toutes les subtilités aromatiques des plus beaux fruits ! Abricot, vieille prune, sureau, framboise, mirabelle, fraise, coings, griotte, alisier… Voici un bref aperçu des excellentes eaux-de-vie que vous pourrez déguster lors de votre visite. Avec modération bien sûr, mais aussi avec un plaisir indéniable… Pour la bonne bouche, il faut savoir que l'eau-de-vie Quetsch d'Alsace de la distillerie artisanale Marcel

Windholtz est utilisée par le chef Haeberlin de l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern pour accompagner son fameux plat de canard sauvage ! Vous pourrez découvrir d'autres accords insolites lors d'une dégustation passionnément commentée par Michel Windholtz. N'hésitez pas à vous annoncer : vous serez chaleureusement accueillis dans la jolie maison des Windholtz qui est toujours généreusement fleurie de géraniums aux beaux jours.

■ DISTILLERIE GILBERT HOLL

Route de Sainte-Marie-aux-Mines
✆ 03 89 73 70 34 – www.gilbertholl.com
distillerieholl@gmail.com

Ouvert le lundi de 14h à 17h ; du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visite guidée de la distillerie du mardi au vendredi à 10h30 et à 15h. Boutique en ligne.

Non content d'être un distillateur hors pair, Gilbert Holl fait également figure de pionnier ! En effet, c'est lui qui a créé, en 2004, le premier whisky alsacien : le Lac'Holl, un blended né d'un assemblage de plusieurs malts et d'eau de source vosgienne. Mention spéciale au Lac'Holl Vieil Or (42 % vol.) particulièrement apprécié des connaisseurs qui plébiscitent également le gin « Vieilli en barriques » (48 % vol.) ainsi que les eaux-de-vie de prunelle sauvage (45 %) et de framboise sauvage (45 %). En outre, la distillerie artisanale Gilbert Holl signe des créations très originales : apéritif de griotte à l'aspérule, liqueur de Pain d'épices (30 % vol.), Cœur de Choucroute (40 % vol.), confit de bière… Déclinés en diverses contenances, les flacons sont vraiment splendides et leurs étiquettes peuvent être personnalisées si vous le souhaitez !

■ DOMAINE JEAN SIPP

60, rue de la Fraternité ✆ 03 89 73 60 02
www.jean-sipp.com – domaine@jean-sipp.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 11h45 et de 13h30 à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h. Dimanche et jours fériés : sur RDV. Dégustation gratuite pour les particuliers. Groupes de plus de 20 personnes : sur réservation, dégustation payante. Adhérent Synvira. 2 chambres d'hôtes pour 2 personnes : 80 € et 95 € la nuit (pas de PDJ), garage privatif inclus. Animaux non acceptés.

Ancré au cœur de Ribeauvillé, dans une vénérable demeure Renaissance, le domaine Jean Sipp est né vers 1654, selon mention dans les archives familiales. Mais c'est à partir des années 1950 qu'il a pris son véritable essor. Représentant la dernière génération, Jean-Guillaume Sipp est, depuis 5 ans, à la tête de cette belle exploitation familiale. Fort de sa formation au lycée agricole de Rouffach, puis auprès de viticulteurs réputés (Domaine Zind-Humbrecht en Alsace, Olivier Leflaive en Bourgogne, Domaine Mont-Redon à Châteauneuf-du-Pape…), Jean-Guillaume privilégie le travail des sols afin de mettre mieux en valeur les terroirs du domaine familial, tout particulièrement les grands crus Kirchberg, Ostenberg et Altenberg qui en sont les fleurons. La gamme actuelle des vins proposés s'avère d'une indéniable qualité : le Riesling Grand Cru Kirchberg 2013 a ainsi décroché la Médaille d'or du Monde en 2016. Une visite du superbe caveau vous permettra de déguster, en tout état de cause, de superbes crus. Par exemple le gewurztraminer Vendanges Tardives 2015 et le pinot noir Osmose 2015, tous deux récompensés d'une Médaille d'or au Concours international Gilbert et Gaillard.

RESTAURANT
SALON DE THÉ
Chez
Sarah et Thiefaine

PAINS BIO
Viennoiseries - Patisseries
Tartes flambées
Spécialités Alsaciennes
66 Grand Rue
Place de l'Hôtel de Ville
68150 Ribeauvillé
Tél. 09 80 56 39 13
stn68150@gmail.com

■ L'ÉCHOPPE PAYSANNE

42, route de Guémar ✆ 03 89 58 79 05
http://echoppepaysanne.e-monsite.com

Ouvert du mercredi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h30 ; le samedi de 8h30 à 13h. Parking gratuit.

Pour préserver efficacement notre belle planète bleue, mieux vaut consommer locavore ! Pour ce faire, arrêtez-vous à L'Echoppe Paysanne ! Facile à trouver, elle se situe à l'entrée de Ribeauvillé en venant de Guémar et dispose d'un parking gratuit. Cette enseigne regroupe une vingtaine de producteurs locaux qui vous proposent des produits en provenance directe de leur ferme. Et surtout au même prix qu'à la ferme ! Saisonnalité oblige, certaines denrées ne sont bien évidemment pas disponibles toute l'année. Mais au moins, en faisant vos emplettes à L'Echoppe Paysanne, vous voilà assurés de contribuer à la préservation de l'économie locale en achetant des produits issus d'une agriculture raisonnée ou bio. Fruits et légumes, choucroute, laitages et fromages, viandes, œufs et volailles, pains, miel et pain d'épices, sirops et jus de fruit, confitures et miels, tisanes, glaces, vins d'Alsace ou encore fleurs coupées : L'Echoppe Paysanne attire aussi bien les gens du coin que les touristes en affichant clairement la provenance de tout ce qui garnit ses rayons : Illhaeusern, Bennwihr, Ribeauvillé, Bergheim, Aubure, Fréland, Lapoutroie, Sainte-Marie-aux-Mines… Ici, vous faites vraiment d'une pierre deux coups car vous participez à la préservation de l'environnement tout en réduisant votre empreinte carbone et en vous régalant de produits de qualité !

■ **MAGASIN D'USINE BEAUVILLÉ**
19-21, route de Sainte-Marie-aux-Mines
✆ 03 89 73 74 74
www.beauville.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 11h45 et de 14h à 17h45 ; le samedi de 9h à 17h45. En décembre, ouvert le samedi de 9h à 18h30 ainsi que les trois dimanches avant Noël de 14h à 18h30. Boutique en ligne (livraison express en 48h).
Historiquement et économiquement parlant, l'Alsace est intimement liée à la grande aventure de l'impression sur étoffes. Plus particulièrement encore du côté de Ribeauvillé où rayonne une manufacture réputée pour la qualité de ses tissus au toucher de pêche et pour la richesse des couleurs composées de plus d'une vingtaine de nuances. Depuis 1838, la Manufacture d'Impression sur Etoffes de Beauvillé (Entreprise du Patrimoine Vivant depuis 2009) crée du linge de table fabriqué uniquement à base de fibres naturelles : lin, laine, soie, coton, métis. Les nappes, serviettes, torchons, tissus et autres maniques et tabliers associent des couleurs et des motifs dans des styles modernes ou classiques. Illustration éblouissante de son savoir-faire, Beauvillé participe chaque année à de nombreux salons internationaux dédiés à la décoration intérieure : Maison & Objet à Paris, NY Now à New York, Carrefour Européen du Patchwork à Sainte-Marie-aux-Mines. Voici donc l'adresse idéale pour faire le plein de jolies choses pour égayer votre maison et choisir des cadeaux pour vos amis.

■ **MAISON TRIMBACH**
15, route de Bergheim ✆ 03 89 73 60 30
www.maison-trimbach.fr
contact@maison-trimbach.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 11h45 et de 14h à 17h30. Le samedi sur rendez-vous uniquement. Fermé dimanche et jours fériés.
Implantées sur des sols qui affirment leur dominante calcaire, les vignes de la Maison Trimbach sont entièrement situées à Ribeauvillé et dans ses alentours. Depuis l'an de grâce 1626, pas moins de treize générations estampillées Trimbach pérennisent le terroir familial à travers la richesse de ses vins fins. À l'heure actuelle, le domaine est conduit par Hubert Trimbach, sa fille Anne et ses neveux Pierre et Jean. Ce quatuor émérite assure la gestion du domaine ainsi que la vinification et la mise en bouteille. Surnommé « la fière moustache alsacienne » (en référence à son buisson capillaire labial immaculé), Pierre Trimbach est passé maître dans l'art de la vinification, au point d'être classé parmi les 10 meilleurs vinificateurs du monde en matière de vin blanc. Il a même été sacré Personnalité de l'année dans l'édition 2017 de la bible vinique Bettane & Desseauve. Cette reconnaissance tient sans nul doute au fait que Pierre Trimbach élabore des vins de garde aromatiques et secs dans la plus pure tradition rhénane qui sont appelés à se bonifier sereinement durant 3 lustres et plus. Mention spéciale au riesling Clos Sainte-Hune issu d'un terroir d'exception sur le Rosacker à Hunawihr. Fort convoité par les amateurs du monde entier, il est fort justement surnommé la « Romanée Conti d'Alsace » !

■ **LES PIEDS DANS L'HERBE**
9, rue de l'Instituteur Ortlieb
✆ 03 89 73 80 94
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h30. De janvier à mars : ouvert de 10h à 12h et de 15h à 18h.
Cette boutique aux allures de caverne d'Ali Baba est parfaite pour s'adonner au shopping écolo et chic ! Ici, la charmante Armelle vous guide avec plaisir tout au long de vos emplettes. Produits de beauté, parfums et senteurs (bougies Yankee Candle, diffuseurs…) pour la maison, thés et tisanes bio, jolis objets de déco : il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses ! Outre de grandes marques comme L'Occitane, Couleur Caramel, Esteban et Durance, Armelle propose des gammes plus insolites : Savonnerie du Cèdre, Pachamamaï, Cosmos Organic, Clémence & Vivien, Élément-Terre, Theodor, L'Esperluette… Pensez à consulter la page Facebook de la boutique car elle met régulièrement en vedette de nouveaux produits destinés à vous chouchouter au naturel de la tête aux pieds… dans l'herbe ou pas !

■ **LA PLACE**
Place de l'Hôtel de Ville ✆ 09 53 13 69 10
fromagerie.laplace@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi. Fromager et bar à fromage. Fromages de saison. Dégustations commentées et soirées thématiques. Accueil de groupes sur réservation le samedi soir, lors de dégustations commentées et de soirées à thème. Espace privatisable sur demande selon disponibilité. Assiette de fromages, Accord fromages + vins, Assiette de charcuterie.
Si vous n'aimez pas le fromage, passez votre chemin… En revanche, si vous appréciez les spécialités fromagères d'Alsace, de France et d'ailleurs, Thomas vous souhaite la bienvenue ! Sa boutique regorge de délices estampillés AOC, AOP ou bio : le roi Munster bien sûr, mais aussi de multiples fromages de chèvre et de brebis, ainsi que diverses heureuses trouvailles qui varient au fil des arrivages : parthenay cendré, saint-nectaire fermier, livarot au lait cru, brie de Meaux, neufchâtel du pays de Bray, cancoillotte, emmental de Savoie, vacherin, mont-d'or, raclette fumée du pays de Montbéliard, feta grecque, burrata italienne, gorgonzola à la cuillère, moliterno de Sardaigne, cheddar, gouda… Tous ces fromages sont proposés à la coupe, à la pièce, ou sous forme de plateaux personnalisés, de même qu'un bel assortiment composé de beurre cru doux, demi-sel, d'onctueuses crèmes fraîches, de charcuteries, foie gras et autres vins soigneusement sélectionnés. Emplettes occasionnelles ou achats réguliers, pause déjeuner mieux que sur le pouce, apéros festifs ou dîners atypiques, soirées fondue helvétique ou raclette savoyarde : il y en a pour tous les goûts à La Place !



■ **LES P'TITS BOCAUX**
135, Grand'Rue
✆ 09 86 70 36 43
contact@epicerie-lesptitsbocaux.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 19h ; le samedi de 8h30 à 18h et jusqu´à 1h. Ouvert le dimanche en décembre. Terrasse.
Amateurs de bons produits naturels ? Faites donc un tour dans cette charmante épicerie tenue par Marie, Morgane et Séverine. Ces trois jeunes femmes pleines de pep's se fournissent exclusivement auprès de petits producteurs de la région et, pour la plupart, bio. Paniers de fruits et légumes de saison, viandes et volailles, charcuterie et préparations traiteur, poissons fumés, gibier, fromages et laitages, pain frais, jus de fruits et sirops, thés et tisanes, bières et vins d'Alsace, petite restauration : c'est un petit pays de Cocagne qui vous attend au cœur de Ribô ! Pensez à vous munir de bocaux ou de boîtes alimentaires car certains produits (céréales, sucre, etc.) sont vendus en vrac.

■ **LA TOUR ENCHANTÉE**
71, Grand'Rue
✆ 06 15 06 16 33
www.la-tour-enchantee.wifeo.com
la.tour.enchantee@laposte.net
Ouvert du vendredi au dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. De fin novembre à fin décembre : ouvert tous les jours. Ouvert de mars à décembre. CB non acceptée.
Cette charmante échoppe adossée à la Tour des Bouchers est un enchantement pour les yeux ! Christelle et Fabrice y dévoilent leurs créations artisanales bucoliques et fantasmagoriques en bois et en porcelaine froide (pâte à maïs). Il y en a pour tous les goûts : bracelets, colliers, boucles d'oreilles et plein d'autres bijoux trop choux, elfes coquins, crèches et boules de Noël qui s'invitent sur les branches odorantes du sapin, boîtes à musique, horloges, piafs croquignolets à poser où vous voulez, mangeoires et nichoirs à oiseaux, habillages personnalisés de boîtes aux lettres… Gros coup de cœur pour les poupées Palie juchées sur leurs gambettes de sauterelles guillerettes !



Dans les environs

Aubure

Aubure est réputé pour être le village alsacien le plus élevé. Niché à la jonction des vallées de Sainte-Marie-aux-Mines (au nord), Kaysersberg (au sud) et Ribeauvillé (à l'est), il domine la plaine d'Alsace à 800 mètres d'altitude et bénéficie d'une situation privilégiée : protégé des vents par le massif du Brézouard, il jouit d'un microclimat qui en fait, depuis la fin du XIXe siècle, un lieu de villégiature et de cure fort apprécié. Pensions, hôtels et sanatoriums s'y sont largement développés à côté de l'habitat traditionnel. Mentionné pour la première fois en 1217, le village d'Aubure est aujourd'hui un centre de cure réputé pour la qualité de son air, été comme hiver. C'est aussi un excellent point de départ pour des balades sur les nombreux sentiers de randonnée environnants. À ne pas manquer : le Belvédère, un magnifique monument situé sur le col de Fréland en direction de Salem. Il offre un point de vue incroyable sur les crêtes vosgiennes !

■ **DOMAINE HAUTS DE RIBEAUVILLÉ**
Route de Ribeauvillé ✆ 06 75 06 70 24
www.domaine-hauts-de-ribeauville.fr

Ouvert toute l'année. Cabane dans les arbres : à partir de 165 €/nuit (PDJ inclus). Chalet : à partir de 600 €/2nuits/6 personnes.
Passer la nuit dans un arbre en compagnie des écureuils et des oiseaux, c'est un rêve d'enfant ! Michel Culli vous accueille toute l'année dans son domaine de 2,6 ha situé sur l'emplacement de l'ancien camping municipal d'Aubure. Il vous propose 4 cabanes (2-5 personnes) construites dans les arbres à 2,50 m du sol pour la plus basse et à 8 m pour la plus haute. L'intérieur est rustique mais douillet, avec chauffage électrique et détecteur de fumée pour la sécurité. Avis aux personnes sujettes au vertige, Michel Culli a également construit deux fustes (2-6 personnes) : ces chalets en rondins sont équipés d'un chauffage au sol, d'un poêle à bois et d'une petite cuisine. Leurs toitures végétalisées ajoutent un supplément écologique ! Petit détail pratique : les sanitaires chauffés (douches, lavabos, wc) sont situés entre 50 et 100 m des six hébergements. Possibilité de louer l'ensemble du Domaine Hauts de Ribeauvillé (chalets et cabanes dans les arbres) pour héberger jusqu'à 26 personnes, minimum 2 jours et une nuit.

■ **GÎTES ADELSPACH******
Martine et Jean-Marc Bari
Lieu-dit Adelspach ✆ 03 89 73 91 61
www.adelspach.com

Ouvert toute l'année. 5 gîtes de 50 m² à 150 m² pour 2 à 14 personnes. À partir de 455 € la semaine et de de 270 € le week-end (2 nuits). Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Petit déjeuner sur commande. Lave-vaisselle. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Soins bien-être. Terrasse.

C'est un bijou de sérénité serti au sein d'un écrin forestier préservé à environ 4 km d'Aubure sur le lieu-dit Adelspach. Martine et Jean-Marc vous accueillent dans 5 gîtes (2-14 personnes) habillés de superbes boiseries. Chaque appartement jouit d'une vue imprenable sur la Plaine d'Alsace et parfaitement équipé : chambres douillettes, salons avec cheminée et poêle en faïence, cuisines et salles de bains modernes. Ajoutez à cela un incroyable espace wellness avec bain à remous, sauna et terrasse en bois ensoleillée équipée de transats. Soins corporels et massages sur demande. Lors de votre séjour à Adelspach, n'hésitez pas à demander conseil à Martine et Jean-Marc en matière de randonnées, de découvertes gastronomiques et autres visites touristiques. En hiver, ce couple adorable vous fournit gracieusement des raquettes et des bâtons de marche nordique.

Bergheim

La charmante cité de Bergheim a tout d'une miraculée ! En effet, contrairement à la plupart des villages voisins, elle a connu le bonheur d'être épargnée par les deux dernières guerres mondiales ! Moyennant quoi, elle conserve aujourd'hui de nombreux vestiges parfaitement préservés. Au fil de votre promenade dans ses rues et ruelles pavées, vous pourrez ainsi découvrir une double enceinte fortifiée datant du XIVe siècle, dotée d'une porte haute et de neuf tours. L'hôtel de ville date de 1776 et, à côté de l'église devenue l'actuelle école, se trouve un ossuaire Renaissance de 1550. À voir également : l'église Notre-Dame-de-l'Assomption avec son abside et son chœur du XIVe siècle ainsi que son clocher-porche gothique qui présente une Adoration des Mages en grès et, à l'intérieur, de splendides peintures murales du XIVe siècle. Outre la Tour des Sorcières dite Peltzkappe (qui possède une magnifique porte du XVe siècle), vous pourrez encore admirer un vénérable tilleul qui aurait été planté en l'an 1300 !

■ **POINT I**
Place du Dr Pierre Walter ✆ 03 89 73 31 98
www.ville-bergheim.fr
point-i.bergheim@wanadoo.fr
Horaires d'ouverture détaillés : consulter le site Web.

Centre officiel d'information et d'animation de Bergheim, le Point I est aménagé dans une ancienne Stub (traduisez « maison de pays ») au sein de laquelle l'atmosphère rurale d'antan est recréée avec une fidélité qui mérite d'être soulignée. N'hésitez donc pas à vous y présenter pour bénéficier d'une visite commentée de Bergheim ou de la Maison des Sorcières. Durant la période de l'Avent, ce fameux Point I signale également le départ d'une promenade féerique sur le Chemin des Crèches de Bergheim. Un parcours original qui vous entraîne à la découverte de quelque 80 créations artisanales conçues par les habitants et les associations locales. Réalisées pour certaines à partir de ceps de vigne, de maïs, de paille ou de bouchons de liège et de bien d'autres matériaux insolites, ces représentations de la Nativité se révèlent être tantôt des œuvres d'art naïves, tantôt des créations d'une modernité confondante. De plus, leur mise en scène s'accompagne rituellement d'une bande-son musicale diffusée discrètement dans les ruelles parées des couleurs de Noël. Un enchantement unique en son genre en Alsace.

■ **LE CADRAN SOLAIRE ASTRONOMIQUE**
www.ville-bergheim.fr

La création de ce cadran de type quasi-méridional remonte à l'an 1711. Il est surmonté d'une banderole portant les initiales de son créateur ainsi que la devise latine « *Sicut umbra fugit vita* », ce qui se traduit en bon français par « Comme l'ombre, la vie s'enfuit ». Installé sur la façade d'une maison située au n° 44 de la Grand-Rue, ce cadran solaire est considéré comme l'un des plus beaux de la région. Il a fait l'objet de deux rénovations, en 1959 puis en 1977. Outre son intérêt esthétique, il indique les heures, les demi-heures et les quarts d'heures, mais aussi l'heure du lever et du coucher du soleil ainsi que les changements de saison et la position du soleil dans le zodiaque.

■ **LA MAISON DES SORCIÈRES**
Place de l'Église ✆ 03 89 73 18 64
http://haxahus.org

En juillet et août, ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 18h. Deuxième quinzaine de juin, septembre et première quinzaine d'octobre, ouvert uniquement les dimanches de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 14 ans. Adulte : 3 €. Visite guidée groupes (max. 20 personnes) : 80 €.

La Maison des Sorcières ? Voilà un nom intrigant qui peut faire froid dans le dos ! Et pour cause : ce musée pas comme les autres retrace les procès pour sorcellerie jugés à Bergheim de 1582 à 1683. La scénographie fait appel à des supports historiques (gravures, archives, courts textes en français et en allemand), mais aussi à des films documentaires traitant de cette période méconnue de l'histoire de l'Alsace, quand religion, maléfices, croyances, justice et esprits malins s'entremêlaient sombrement. Inaugurée en 1997, la Maison des Sorcières s'appuie exclusivement sur des faits historiques. Outre l'histoire de la sorcellerie en Alsace, ce musée offre une perspective intéressante sur de nombreux thèmes annexes : la représentation de la femme, la tolérance, la crainte de l'inconnu.

■ **LA PORTE HAUTE**
www.ville-bergheim.fr

Cette magnifique tour-porte datée du XIVe siècle gardait l'entrée ouest de la fière cité de Bergheim. En 2016, elle a fait l'objet d'une restauration scrupuleuse sous la houlette de l'architecte en chef des monuments historiques, Richard Duplat. La restauration des enduits s'est accompagnée du brossage des pierres de taille ainsi que du remplacement des planchers intérieurs et des fenêtres. Un paratonnerre a été installé sur le clocheton et des projecteurs intérieurs illuminent désormais discrètement l'édifice de nuit. Depuis la Porte Haute, n'hésitez pas

à prendre le chemin qui conduit à la promenade des remparts car elle permet de faire le tour d'une partie de la ville et offre de superbes points de vue sur les maisons de Bergheim, le vignoble environnant et le Haut-Koenigsbourg !

■ LE TANZLINDE

www.ville-bergheim.fr

Accessible toute l'année. Gratuit.

Le Herrengarten (jardin public) de Bergheim recèle un trésor végétal : un tilleul âgé de 705 ans planté en 1313 ! Il s'agit du plus vieil arbre répertorié dans le Haut-Rhin. Ses mensurations sont impressionnantes : 17 mètres de hauteur pour 6,30 mètres de circonférence. L'association ARBRES (acronyme signifiant Arbres Remarquables, Bilan, Recherche Et Sauvegarde) a décerné au Tanzlinde le label « Arbre remarquable de France » et collabore avec la cité de Bergheim pour sa préservation. Aujourd'hui soutenu par une béquille, ce vénérable tilleul continue à fleurir vaillamment chaque année pour donner des fruits. Mais surtout, son histoire s'avère riche en péripéties, notamment un incendie en 1917. L'appellation de « Tanzlinde » renvoie aux fêtes populaires organisées dès le XIV[e] siècle à l'ombre de son vaste feuillage. En 2016, le Tanzlinde de Bergheim a décroché la deuxième place du Concours national des Plus Beaux Arbres de France, juste derrière le Zamana (Arbre de Pluie) du parc de l'Habitation Céron en Martinique.

■ AUBERGE DES LAVANDIÈRES

48, Grand'Rue
✆ 03 89 73 69 96
www.leslavandieres.fr
contact@leslavandieres.fr

Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Vin au verre. Carte et menu. Cuisine régionale, tartes flambées. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

On accède à ce sympathique restaurant en passant sous la Porte Haute (récemment rénovée) de Bergheim. Après quoi, il suffit de continuer tout droit vers l'ancien abreuvoir communal (daté du XVI[e] siècle) pour découvrir la jolie maison bleue à colombages qui sert de cadre à l'Auberge des Lavandières. Nathalie et Frédéric Ancelot vous accueillent dans une salle qui respire l'authenticité avec ses murs en pierre, ses boiseries et son mobilier alsacien. En cuisine, Frédéric concocte des plats inventifs qui évoluent au fil des saisons : foie gras maison, cuisse de canard confite, poussin d'Alsace rôti, civet de biche… Sans oublier bien entendu les piliers de la gastronomie alsacienne (tartes flambées, choucroute, spécialités au munster…). Durant la période estivale, l'Auberge des Lavandière propose des viandes grillées accompagnées de pommes dauphines maison, le tout suivi d'un généreux café gourmand. À déguster sur la jolie terrasse posée à l'ombre devant l'auberge.

■ LE DOM'ANGE

11, Grand Rue
✆ 03 89 78 54 08
http://restaurant-ledomange.com

Fermé lundi soir et mardi toute la journée. En janvier ouvert le samedi et le dimanche midi. Horaires variables en période de fêtes. Réservation recommandée. Plat du jour : 9,80 € (e+P+D 15,80 €). Vin au verre.



© ELITRAVO – SHUTTERSTOCK.COM

Bergheim.

De passage du côté de Bergheim sur la fameuse route des Vins d'Alsace ? Avant ou après avoir visité cette fière cité viticole fortifiée, il fait bon s'attabler au Dom'Ange, restaurant anciennement connu sous le nom de La Bacchante, aujourd'hui tenu avec maestria par Dominique et son épouse. Niché au fond d'une cour intérieure aux murs tapissés de lierre qui se transforme en terrasse bucolique richement fleurie bien agréable aux beaux jours, ce superbe établissement ne manque jamais de provoquer l'étonnement à la vue de ses parois en pierres de taille, de ses boiseries vénérables, de son haut plafond souligné d'énormes poutres et de sa fontaine en pierre de taille. En un clin d'œil, vous voici transportés au temps des chevaliers de la Table ronde, ou presque ! Les dimensions de ce restaurant singulier invitent à prendre ses aises, sans se soucier des convives voisins. En cuisine, Dominique privilégie les produits de saison issus de circuits courts (et de préférence locaux) pour concocter des plats traditionnels (alsaciens comme français) aussi beaux à découvrir dans l'assiette que délicieux à déguster : presskopf maison, pavé de bœuf à la crème de pleurotes accompagné d'une tendre escalope de foie gras de canard, somptueuse choucroute garnie de sept viandes (!), os à moelle et champignons grillés, magret de canard aux pêches jaunes et sanguines, souris d'agneau façon tajine… Sans oublier des soirées thématiques aussi gastronomiques qu'animées (charcuteries et fromages à volonté, bouillabaisse, cochonnaille, moules marinières, grillades estivales…). Le tout arrosé d'excellents vins du cru triés sur le volet. Fort recommandable, voici une nouvelle adresse tenue par un couple aussi dynamique que sympathique !

■ **LA COUR DU BAILLI*****
57, Grand Rue
✆ 03 89 73 73 46
www.cour-bailli.com
info@cour-bailli.com

Chambre double à partir de 79 € ; studio / appartement à partir de 102 € ; suite à partir de 115 €. Petit déjeuner buffet : 11 € (6 € pour enfant de 4 à 12 ans). American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (7 €). Restaurant La Cave du Bailli. Bain bouillonnant, sauna.
Cette superbe demeure vigneronne du XVI[e] siècle offre un cadre de rêve pour un séjour inoubliable en famille comme en amoureux ! La Cour du Bailli vous héberge dans des chambres, suites, studios et appartements assortis pour certains d'une terrasse privative. La décoration marie harmonieusement l'esprit alsacien à une modernité pleine de sobriété. En outre, vous avez accès au VitisSpa aménagé dans une ancienne cave vigneronne : bel espace de ressourcement avec piscine intérieure, bain bouillonnant, sauna et soins corporels sur réservation. Côté restauration, la Cave du Bailli a de quoi satisfaire les gourmets les plus exigeants : mi-cuit de foie gras de canard et brioche aux raisins secs, tournedos Rossini et jus à la brisure de truffe, coq au riesling et spätzlés ou tout simplement une succulente choucroute aux 5 viandes. Au vu des prestations assurées, la Cour du Bailli présente un excellent rapport qualité/prix.

■ **GÎTE LES AMANDIERS**
8, faubourg Saint-Pierre
✆ 06 08 21 08 35
http://les-amandiers.alsace
gitelesamandiers@gmail.com

5 appartements pour 2 à 6 personnes. De 900 € à 1 100 € la semaine selon saison. Appartement : 900 € à 1100 €/semaine. Chambre d'hôte : 110 € à 230 €/nuit/2 personnes, PDJ inclus. Table d'hôte (sur réservation) : 30 €/personne. Ascenseur. Boutique de produits locaux. Lave-vaisselle. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Ascenseur. Terrasse.
La réalisation de ces cinq appartements de vacances est absolument superbe ! Nichés au calme dans un cadre naturel préservé bercé par les gazouillis des oiseaux, ils offrent un niveau de confort peu commun : parquets et décoration de toute beauté, cuisine parfaitement équipée, douche à l'italienne, salon cosy, chambres douillettes, climatisation, ascenseur, spa avec hammam, sauna et bain bouillonnant, espace fitness. Le jardin agréablement fleuri dès le printemps est équipé d'un barbecue et invite à lézarder au soleil. Petits déjeuners gargantuesques, table d'hôte (sur réservation) raffinée. Amandine Bruniaux vous réserve un accueil aussi attentif qu'empathique et vous indique volontiers les bonnes adresses gastronomiques ou viticoles de la région. En prime, elle a mis en place un service de vente à emporter de produits maison, locaux et bio. Charcuteries, produits laitiers, plats cuisinés, pâtes, confitures, jus de fruits et bières : voilà de quoi vous régaler !

■ **DOMAINE SPIELMANN**
2, route de Thannenkirch ✆ 03 89 73 35 95
www.sylviespielmann.com
sylvie@sylviespielmann.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Uniquement sur rendez-vous le samedi d'octobre à mars. Pique-nique chez le Vigneron à la Pentecôte. Vendanges d'un jour. Vigneron indépendant.
Cette exploitation viticole indépendante se déploie sur le site de l'ancienne carrière familiale de gypse. De ce fait, elle tranche radicalement avec l'imagerie séculaire des caves alsaciennes. Sylvie Spielmann a mis à profit ses nombreux voyages pour étudier les terres traditionnelles et nouvelles du vin. Elle en a tiré d'étonnantes connaissances qui l'ont conduite à reprendre le domaine familial de 8 ha voici 30 ans. Depuis lors, Sylvie Spielmann s'emploie à créer des vins de garde reflétant la typicité du lieu dont ils sont issus. Ses Grands Crus Altenberg et Kanzlerberg sont renommés. Il en va de même pour ses Vendanges Tardives et autres productions de pinot gris, riesling ou gewurztraminer. Visites commentées de la cave et du vignoble sur demande. Organisation de soirées œnologiques et dégustations verticales sur 20 ans (dégustation d'un même vin sur plusieurs millésimes). Pique-nique chez le Vigneron le lundi de Pentecôte.

■ **GUSTAVE LORENTZ**
91, rue des Vignerons ✆ 03 89 73 88 07
www.gustavelorentz.com
info@gustavelorentz.com
Du 1[er] avril au 31 octobre : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30. Du 1[er] novembre au 31 mars : ouvert lundi de 14h à 18h, du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Boutique en ligne. Chèques cadeaux.
Fondée en 1836, la Maison Gustave Lorentz entretient son amour pour l'univers de la vigne au fil de sept générations. Elle possède actuellement 33 hectares sur les fameux coteaux de Bergheim et produit des vins de très grande qualité qui sont certifiés en bio depuis 2012. Ce terroir exceptionnel produit des vendanges généreuses qui sont vinifiées en pinot gris, gewurztraminer et muscat pour donner des Grands Crus salués par les connaisseurs ! Le riesling Grand Cru Altenberg 2013, par exemple, est un must en matière de longueur en bouche et sa minéralité séduit par sa belle finesse. Fort recommandable également, le gewurztraminer Évidence 2016 bio qui dévoile un bouquet floral intense et parfumé. Prenez le temps de découvrir l'ensemble des vins Lorentz (gamme Évidence, Millésimés et Réserves, Vendanges tardives, Sélections de Grains nobles, crémants d'Alsace…) dans le superbe caveau de dégustation. Vous pouvez également bénéficier, sur demande préalable, d'une visite guidée du domaine au cours de laquelle vous ne manquerez pas d'admirer la nouvelle cave Lorentz ultra moderne coiffée d'un toit végétalisé tout à fait bluffant !

Thannenkirch

Vous sillonnez la Route des Vins ? N'hésitez pas à faire une halte dans cet adorable village niché dans un écrin de verdure et de forêts en contrebas du massif du Taennchel. Pour y accéder en voiture, comptez une montée de 10 minutes depuis Bergheim au fil de quelques virages

Coup de projecteur : Frédéric Fiebig, l'ermite du Taennchel

Flashback début 1934 : un étrange ermite installé sur les hauteurs du Taennchel alimente furieusement les discussions en ville ! Mais qui est donc ce barbu à la longue chevelure crasseuse qui mène une vie de solitaire farouche dans la Grimmelshütte avec, pour seul compagnon… un rat ? Certainement pas un fantôme ni même un fou ! En réalité, Frédéric Fiebig, peintre d'origine lettonne blessé par la vie, a jeté son dévolu sur le Taennchel pour y vivre une retraite ascétique d'un an, le temps nécessaire pour faire la synthèse de son amour de la nature et de son art. « Entendre battre le cœur de la terre, sentir circuler son sang et rendre ces sensations au moins approximativement, voilà ce que j'appelle vivre », écrivit Frédéric Fiebig pendant sa retraite volontaire. Quelques-unes de ses peintures du Taennchel sont exposées au musée Unterlinden de Colmar.

www.fredericfiebig.com

en épingle à cheveux. Vous découvrirez alors le monde merveilleux de Thannenkirch, à quelques battements d'ailes de cigogne du château du Haut-Kœnigsbourg qu'une belle route goudronnée permet de rejoindre en voiture, à moto ou à vélo. Ce village de moyenne montagne (468 m) a connu son heure de gloire après la reconstruction du château quand le tourisme s'est développé dans la région. Sa réputation de village paisible à l'air pur s'est alors répandue comme une traînée de poudre par-delà les frontières du pays. Dédiée à sainte Anne, une source locale à laquelle on prêta longtemps des vertus miraculeuses a renforcé l'attrait du village. Entre les deux guerres, les frères Jacques et Henri Bernheim fondèrent la Vosges Fox Farm, exploitation dédiée à l'élevage de renards argentés car, dans les années 1920, la bourgeoisie était très friande de belles fourrures ! Mais, en 1929, la crise provoqua l'effondrement des cours des peaux et La Renardière, dont il subsiste encore les bâtiments sur les hauteurs du village, fut liquidée. Labellisée Station Verte depuis 1997, Thannekirch est un havre de paix pour les dans une nature préservée. L'hôtellerie y est de qualité et plusieurs bonnes tables valent le détour. Impulsée par la municipalité avec l'appui des habitants, une politique environnementale ambitieuse positionne aujourd'hui Thannenkirch parmi l'un des villages les plus écologiques d'Alsace. Il constitue le point de départ de nombreuses randonnées, en particulier vers le Taennchel, fabuleux massif gréseux qui nourrit de nombreuses légendes et abrite des rochers aux formes fantasmagoriques.

LE MASSIF DU TAENNCHEL

Cet incroyable massif des Vosges centrales est accessible depuis Ribeauvillé ou par le Val d'Argent, mais c'est par Thannenkirch que son accès s'avère le plus aisé. Culminant à 992 m d'altitude, il mérite qu'on lui consacre une belle journée de balade. Le massif du Taennchel est en effet un haut lieu des cultes mégalithiques. Ses immenses blocs rocheux aux formes tourmentées façonnées par des siècles d'érosion ont été baptisés rocher des Reptiles, des Titans, des Géants, et autres noms tout aussi fantasmagoriques. Certains de ces rochers dégageraient une intense énergie tellurique, confirmée, paraît-il, par les pendules des sourciers. Moyennant quoi, si l'on en croit les amoureux des dolmens et des menhirs, c'est vraiment l'endroit idéal pour recharger ses batteries ! On y découvre par ailleurs un dédale de rochers aux appellations fort évocatrices : la fosse aux Loups, la source des Esprits, la source du Corbeau, la roche des Fées… Autour de son sommet, on découvre les vestiges d'un mur dit païen qui demeure un mystère archéologique. Massif emblématique, le Taennchel révèle une juxtaposition de milieux naturels incroyablement variés, et fait l'objet d'une protection spéciale sur environ 500 ha de forêts. Auréolée de légendes et de mystères, la « Grande Montagne » (comme la nommaient les anciens) se laisse parcourir sans modération, tout en la respectant.

AUBERGE LA MEUNIÈRE

30, rue Sainte Anne
✆ 03 89 73 10 47
www.aubergelameuniere.com

Logis (3 cocottes). Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 41 €. Menu enfant : 10 € (jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 15,50 €. Hôtel Logis 3 cheminées. Accueil des groupes. Terrasse panoramique.

Fièrement plantée à 550 mètres d'altitude au pied du massif du Taennchel et toute tapissée de bois naturel associé au grès des Vosges, cette auberge ne déparerait franchement pas dans une vallée tyrolienne ! Sa terrasse panoramique offre un point de vue magnifique qui englobe le château du Haut-Koenigsbourg et les collines vosgiennes. Sa décoration intérieure dévoile de nombreux objets anciens, notamment une grande collection de moulins à café chinés avec passion par les propriétaires des lieux, Jean-Luc et Francesca Dumoulin. Ici, tout est calme et volupté… Volupté donc du gîte (25 chambres confortables, sauna, bain bouillonnant, billard…). Volupté du couvert aussi, car la cuisine de terroir élaborée par Thomas Dumoulin est créative et sans reproche ! Maki de truite fumée d'orbey, cromesqui de confit de canard, ris de veau aux citrons confits, pièce de bœuf Simmental au poivre de Sarawak, rocher croquant mandarine-chocolat noir : quelle que soit la saison, au menu ou à la carte, vous avez la certitude de faire bombance en dehors des assiettes battues et rebattues ! Notez que l'Auberge de la Meunière dispose d'une salle de banquet (avec terrasse) aménagée pour accueillir banquets et séminaires.

■ **LES CABANES S EN CIEL**
Lieu-dit Melkerhof
✆ 03 89 58 61 08
www.les-cabanes-essentielles.fr
jeanclaudeuhl@aol.com

À partir de 70 €/nuitée (2 personnes). Restauration bio. Modelages bien-être.
C'est la tendance 2019 : séjourner dans les arbres pour vivre une expérience inédite au plus près de la nature ! En réservant une cabane S En Ciel, vous séjournerez dans un environnement de rêve sur les hauteurs de Thannenkirch au pied du Taennechel. Perchées dans les arbres, ces cabanes chauffées sont conçues pour héberger 2 à 6 personnes dans un cadre boisé 100 % roots ! Voilà un concept original à souhait pour se ressourcer et partir à la découverte de la région à pied, en VTT, en raquettes ou en voiture. Illustration bucolique d'un tourisme écologiquement responsable, cette infrastructure originale dispose en outre de 2 gîtes fort confortables (pour 2 à 6 personnes) aménagés dans une maison familiale à Thannenkirch. Stages de botanique et d'herboristerie, séminaires et retraites bien-être : découvrez les multiples formules de séjour sur la page Facebook des Cabanes S En Ciel !

■ **HÔTEL DU HAUT-KOENIGSBOURG*****
9, rue de Rodern
✆ 03 89 22 46 60
www.hotel-haut-koenigsbourg.com

Congés annuels du 1 février au 15 février. 9 chambres. Chambre double à partir de 80 €. Petit déjeuner buffet : 11 € (gratuit pour les moins de 15 ans). Parking autos, garage motos et local à vélos. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Salon de thé. Cave à vin. Boutique Hôtel. Tv satellite.
Aménagé dans une adorable demeure du XVIII[e] siècle, cet agréable établissement 3 étoiles est posé entre vignes et forêt sur les hauteurs de Thannekirch. Il fonctionne sur le principe des boutique-hôtels : on peut y faire l'acquisition d'éléments décoratifs de l'établissement ainsi que de bons produits de la région. L'atmosphère cosy des 9 chambres invite au cocooning en admirant, par les fenêtres, le massif du Taennchel ainsi qu'un charmant jardin arboré de nombreux cerisiers. Hormis le salon de thé et la cave à vins, il n'y a pas de restauration sur place. Mais vos hôtes se feront un plaisir de vous indiquer l'un des quatre très bons restaurants de Tannenkirch. Gros coup de cœur pour cette belle adresse où les animaux sont les bienvenus et se retrouvent en bonne compagnie : les propriétaires ont deux gros toutous que les enfants adorent ! Ils soutiennent par ailleurs l'Association Taïga qui œuvre à la protection des chiens nordiques.

■ **HÔTEL SPA LE CLOS DES SOURCES**
2, rue de Rodern
Route du Haut-Kœnigsbourg
✆ 03 89 73 10 01
www.leclosdessources.com
reservation@leclosdessources.com
Parking. CB et chèques non acceptés.
Géré par la famille Stoeckel depuis 1890, cet établissement de charme est situé au pied du Haut-Koenigsbourg. Membre des Hôtels au Naturel des Parcs Naturels Régionaux de France, il a obtenu (en 2015) l'Écolabel européen qui garantit la réduction des impacts sur l'environnement et les ressources naturelles liés à l'activité hôtelière. Pour l'anecdote, cet hôtel doit son nom aux nombreuses sources qui jaillissent du massif du Taennchel : celles-ci alimentent en eau pure et non traitée son espace détente de 1000 m². Labellisé « Spas de France », ce dernier comprend une piscine multijets chauffée à 30° C, un bain bouillonnant, deux saunas ainsi que deux salles de massage et une salle de fitness attenante. Sa terrasse extérieure permet de prendre un bain de soleil en toute tranquillité. Décorées dans un esprit de chalet *cosy* et chic, les chambres et suites récemment rénovées sont douillettes à souhait avec leurs lits king size. Que vous optiez pour une formule en demi-pension ou pour un repas occasionnel, le restaurant du Clos des Sources saura satisfaire votre appétit ! Le Chef Biechler fait son marché auprès de producteurs locaux et agrémente ses plats d'herbes aromatiques cultivées dans son jardin bio ! Selon la saison, il vous régalera d'une tarte fine aux petits gris et à la crème d'herbes, d'un entremets aux asperges et morilles, d'une souris d'agneau confite au thym, d'excellents plats de viande d'exception (côte de bœuf, tartare au couteau…), ou encore d'un soufflé tiède au fromage blanc. Bien vu : outre les spécialités régionales et des plats signature de haut vol, le restaurant du Clos des Sources propose aussi un menu végétarien. Voilà une très belle adresse à découvrir en profitant par exemple des forfaits thématiques (2 ou 4 nuits pour deux personnes) : Gastronomique, Toi et Moi, Rando en Liberté, Cocooning ou encore Marchés de Noël !

■ **BIKE AIR**
12, rue des Cerisiers
✆ 06 81 11 58 99
www.bikeair.fr
contact@bikeair.fr
Du 1[er] avril au 31 octobre, location journalière de vélos, VTT à assistance électrique, remorque enfant. Service réparation toute l'année.
Fortement tendance en Alsace, le cyclotourisme a tout particulièrement le vent en poupe le long de la Route des Vins grâce à une initiative intelligente signée Alexandre Kuhn. Sa société Bike Air organise la location journalière, via son site Web, de vélos traditionnels et autres VTT à assistance électrique. Pour vous évader ainsi en deux-roues, il convient simplement de notifier votre réservation en ligne ou par téléphone au plus tard à 19h la veille du prêt. Le lendemain, Alexandre assure la livraison des cycles directement sur votre lieu d'hébergement dans un large secteur autour de Ribeauvillé et de Kaysersberg. Les livraisons sont assurées entre 8h à 10h et les retours se font dès 18h. La location comprend en outre la fourniture d'un casque ainsi qu'un set de réparation et un kit d'éclairage. Bon à savoir : des trailers (petites remorques à 1 ou 2 places) vous permettent d'embarquer vos jeunes enfants dans vos escapades cyclotouristiques !

Rodern

Lové dans un écrin de vignes à flanc de coteau au pied du Haut-Koenigsbourg, Rodern a été fondé vers l'an 1000 autour d'une fortification (située à l'emplacement de l'actuelle église) qui avait pour but de protéger la voie de communication longeant la limite entre la Haute et la Basse-Alsace. C'est à cette implantation particulière que Rodern doit son nom qui signifie, littéralement, « village sur la route ». La viticulture y est implantée depuis cette lointaine époque et demeure l'activité principale des Rodernois. Outre l'église Saint-Georges érigée en 1310, on peut admirer le Schloessel, belle demeure bourgeoise construite en 1616, ainsi que de nombreuses maisons de vignerons à colombages dont les origines remontent pour la plupart au XVI[e] siècle. Certaines portent encore les armoiries de la seigneurie de Bergheim dont Rodern fit partie durant deux siècles. Lors de votre passage dans ce charmant village viticole, prenez le temps de déguster le fameux Pinot noir qui fait la notoriété de Rodern !

■ **LE SCHLOESSEL**
Constant et Yvonne Rolli
7, rue des Seigneurs
✆ 03 89 73 00 18
www.le-schloessel.fr
rolli@schloessel.fr

Fermé du 20 décembre au 1[er] avril. Chambre double 75 € ; chambre triple 95 € ; studio / appartement 300 € la semaine. Petit déjeuner inclus. Parking privé. Garage à vélo. Chambre 4 personnes : de 95 € à 115 € la nuit. Wi-fi gratuit. Terrasse.
Nichée dans un cadre verdoyant au pied du célèbre vignoble de Rodern réputé notamment pour son pinot noir, cette sympathique maison d'hôte est aménagée dans une superbe bâtisse du XV[e] siècle lovée dans un parc richement arboré et somptueusement fleuri à la belle saison. Une terrasse d'été avec salon de jardin et chaises longues invite à la détente dans une atmosphère poétiquement intemporelle. Chambres confortables, appartement bien équipé, salle de petit déjeuner avec poêle en faïence et décoration rustique. L'accueil est à la hauteur de cette adresse bucolique : charmant !

Rorschwihr

■ **DOMAINE FAHRER-ACKERMANN**
Le Clos du Vignoble
10, route du Vin
✆ 03 89 73 83 69
www.fahrerackermann.com
vincent.ackermann@wanadoo.fr

Gîtes de France (3 épis). 2 appartements de vacances (4 personnes). 5 chambres d'hôtes (2 personnes). Arrivée de 16h à 18h. Départ avant 10h. Séjour gratuit pour les enfant de moins de 2 ans (lit bébé). Appartement : à partir de 530 €/semaine. Chambre d'hôte à partir de 67 €/nuitée/2 personnes, PDJ inclus. CB non acceptée. Dégustation et vente de vin. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle. Terrasse. Parking privé.
Vincent et son épouse Muriel vous ouvrent les portes de leur belle demeure alsacienne datant de 1709, Le Clos du Vignoble. Ils y ont aménagé cinq charmantes chambres d'hôtes louées à la nuitée ainsi que deux appartements proposés en location à la semaine. Respectant l'architecture et l'ambiance traditionnelle, ces gîtes entièrement rénovés sont particulièrement bien équipés et décorés. À l'arrière de l'habitation, un charmant jardin et un abri pour voiture sont à votre disposition. Le petit déjeuner des hôtes de passage le temps d'une nuit est servi dans un beau caveau traditionnel à côté du comptoir de vente des vins du domaine. Lors de votre séjour, vous pourrez visiter la cave viticole du Domaine Fahrer-Ackermann et participer aux vendanges ou à l'embouteillage des vins ! Côté bons crus, Muriel et Vincent vous feront découvrir des vins de tradition, de prestige et d'exception avec, par exemple, un Riesling Médaille d'Argent du Monde ou encore un Pinot Gris Médaille d'Or du Monde ! Une dégustation in situ, et, pourquoi pas, une étude plus approfondie des cépages d'Alsace, complèteront à merveille votre découverte du terroir alsacien !

■ **ACKERMANN ANDRÉ VITICULTEUR**
25, route du Vin
✆ 03 89 73 63 87
http://levigneron.canalblog.com
andre.ackermann@routeduvin.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Le week-end sur rendez-vous. Chambre d'hôte : à partir de 60 € pour 2 adultes (petit déjeuner inclus). Gîte (4-5 personnes) : 400 €/semaine (ménage et draps inclus).
Voici près de trois décennies qu'André Ackermann bichonne avec amour les vignes de son domaine de 6,5 ha. Il vous propose toute la gamme des vins d'Alsace, notamment des crémants, des vendanges tardives, des sélections de grains nobles ainsi que des cuvées issues du Grand Cru Altenberg de Bergheim. La famille Ackermann tient aussi à votre disposition des chambres d'hôtes et un gîte pour séjourner dans un environnement 100 % alsacien. L'accueil est charmant, la décoration est très *cosy* et le petit déjeuner accompagné de confitures maison se révèle délicieux.

Saint-Hippolyte ★

Édifiée à flanc de coteaux au pied du Haut-Koenigsbourg, cette cité viticole est réputée pour ses vins d'appellation Rouge de Saint-Hippolyte. Le village a conservé une bonne partie de ses fortifications ainsi que la Tour des Cigognes, seule rescapée des quatre tours de défense originelles. Elle est aisément reconnaissable grâce à son toit pointu. Construite en 1316, l'enceinte fortifiée enserre aujourd'hui encore tout le village. On peut en faire le tour en empruntant une promenade balisée. À l'intérieur de la ville, vous découvrirez de belles maisons du XVI[e] siècle ou de style baroque du XVIII[e], ainsi qu'une fontaine datée de 1555 qui fait face à l'hôtel de ville construit en 1782.

© IRÈNE ALASTRUEY – AUTHOR'S IMAGE



Saint-Hippolyte est une petite cité viticole.

■ À LA VIGNETTE
66, route du Vin
✆ 03 89 73 00 17
www.alavignette.com
restaurant.la-vignette@wanadoo.fr

Maître Restaurateur. Logis (2 cocottes). Qualité Tourisme. Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir ; le jeudi soir. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 23 €. Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 6,60 € à 9,50 €. Vin au verre. Hôtel Logis 3 cheminées. Nuitée en chambre double à partir de 73 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes.

Au sein de son hôtel cossu niché en plein centre du charmant village de Saint-Hippolyte, la famille Humbrech entretient depuis 3 générations les traditions d'accueil qui font la réputation de l'Alsace. Son restaurant labellisé Logis 3 Cocottes a largement de quoi ravir les épicuriens amateurs de plaisirs de la table en version *slow food* ! Foie gras d'oie maison et sa gelée de gewurztraminer, dos de daurade rôti au beurre d'herbes, somptueuse choucroute garnie, magret de canard au cassis ou médaillons de selle d'agneau au romarin : les saveurs typiquement alsaciennes flirtent allègrement avec celles de différentes régions de France. Côté hôtel (Logis 3 cheminées), La Vignette vous propose 25 chambres (double, triple, familiale, certaines avec balcon ou terrasse) très confortables accessibles par un ascenseur. Formules demi-pension ou étape, familles avec enfants bienvenues.

■ HUPSA PFANNALA
59, route du Vin ✆ 03 89 73 03 65
www.hupsapfannala.com
hupsa@orange.fr

Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Poêle Hupsa Pfannala : 16,90 €. Choucroute garnie : 15,95 €. Tarte flambée : 7,50 € à 16,60 €. Hébergement : chambre d'hôte (2 personnes), 80 € à 120 €/nuitée ; appartement (4 personnes), 90 € à à 180 €/nuitée.

Outre ses 3 chambres d'hôtes et ses 2 appartements de vacances tous aménagés avec beaucoup de goût dans un esprit confortable tout à la fois rustique et agréablement contemporain, le Hupsa Pfannala est un fameux restaurant implanté dans un lieu chargé d'histoire car il fut tour à tour caveau, ferblanterie, boucherie ! On s'y attable en terrasse (plutôt calme de manière surprenante du fait qu'elle s'ouvre sur la rue principale de Saint-Hippolyte qui est largement fréquentée en toute saison), dans une salle décorée dans un style de winstub alsacienne typique, ou encore, légèrement en hauteur, dans une sorte de reconstitution de chalet vosgien très réussie. La carte recèle de belles et bonnes spécialités régionales : magret de canard au pinot noir, escalope de veau Vieille Alsace au munster, cochon en croûte, jambonneau braisé, choucroute garnie, poêlée de pommes de terre au fromage (munster, tomme du Ried, Ribeaupierre…). Il y a aussi de quoi satisfaire les groupes d'amis désireux de partager de multiples tartes flambées arrosées de bons vins du cru ! Plus vraiment d'appétit pour un dessert ? Optez donc pour un fabuleux café gourmand ! Ici, on se met en quatre pour vous satisfaire : même le chef vient s'inviter à votre table pour s'assurer que vous allez repartir repus et contents avant de vous conseiller une petite balade sur le sentier viticole !

■ HÔTEL-RESTAURANT LE PARC
6, rue du Parc
✆ 03 89 73 00 06
www.le-parc.com
reservation@le-parc.com

Maître Restaurateur. Logis d'Exception – Table Distinguée. Restaurant gastronomique : fermé le dimanche soir, lundi et mardi toute la journée. Winstub fermée lundi et mardi midi. Réservation recommandée. Menus de 58 € à 74 €. Menu déjeuner (du mercredi au samedi) : 36 €. Menu Winstub : 12 € (enfant – 12 ans), 28 € et 32 €. American Express. Terrasse.

Voilà un établissement où l'on a plaisir à s'attabler en toutes circonstances car Le Parc propose deux types de restauration : une sympathique winstub et un restaurant gastronomique dont les plats à la carte et les menus sont bien distincts. Mais si les prix diffèrent sensiblement, la qualité est identique ! La winstub Rabseppi Stebel est un bistrot typiquement alsacien : boiseries et poutres apparentes, tomettes au sol, de quoi générer une ambiance franchement conviviale. On peut s'y régaler d'un magret de foie gras au magret de canard fumé, d'une poêlée d'escargots aux herbes, d'une matelote de sandre, brochet et truite, d'un quasi de veau en feuilletage ou tout simplement d'une bonne choucroute ! Quant au restaurant Joséphine, on y célèbre la gastronomie dans une salle lumineuse à la décoration raffinée, qui ouvre sur une belle terrasse entourée d'arbres fruitiers. Ici, le chef mêle avec suavité le sucré au salé : langoustines rôties et betteraves à la réglisse, homard à la clémentine confite, chevreuil en Rossini de pain d'épices… Quant aux desserts, ils sont tout simplement à tomber raide… de plaisir !

LE ROUGE DE SAINT-HIPPOLYTE
36, route du Vin ✆ 03 89 73 05 58
www.vins-koeberle-bleger.fr
marc.koeberle@orange.fr

Fermé d´octobre à mars. Ouvert le lundi midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 16 € à 21 €. Carte : 18 € environ. Vin au verre. Menus pour groupes. Visite de cave et dégustation.

Ce restaurant typiquement alsacien doit son nom à l'appellation du cépage qui fait la réputation de Saint-Hippolyte. Il s'agit d'un pinot noir aux délicats arômes de fruits rouges… Ici, la gastronomie alsacienne est mise à l'honneur avec générosité. Salade vigneronne, escargots au riesling, quiches et tartes flambées, choucroute garnie et jambonneau grillé, sans parler du roboratif baeckaoffa (spécialité du chef) : tout ceci se révèle fort goûteux ! Notez cependant que ce restaurant familial est ouvert exclusivement durant la belle saison… En dehors de cette période, Marc et Christiane Koeberlé Bleger vous accueillent dans leur cave afin de déguster leurs bons crus : gewurztraminer Réserve des Frimas, pinot gris Vendanges Tardives, crémant d'Alsace Brut ou Rosé… Sans oublier, bien évidemment, le fameux Rouge de Saint-Hippolyte décliné notamment en version Pinot Noir Spéciale Barrique ! En clair : Le Rouge de Saint-Hippolyte est une adresse comme on les aime car dès que l'on franchit le seuil de son restaurant, on s'y sent bien, comme à la maison !

AUX DUCS DE LORRAINE***
16, route du Vin ✆ 03 89 73 00 09
www.hotel-munsch.com
info@hotel-munsch.com

Relais du Silence. 40 chambres. Chambre double de 60 € à 145 € ; chambre triple de 100 € à 110 € ; suite de 155 € à 195 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Garage et parking extérieur. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restaurant labellisé Maître Restaurateur. Tv satellite.

Cossu et cosy, ce bel établissement est implanté sur la Route des Vins à l'entrée de Saint-Hippolyte en venant de Sélestat. Il conjugue charme typique, accueil chaleureux et prestations de qualité. On y séjourne en couple, en famille ou avec des collègues dans des chambres très confortables (dont 2 adaptées aux personnes à mobilité réduite). L'hôtel dispose également de 4 suites décorées avec un goût très sûr et tout empreint de sobriété. Le tout, selon les chambres, d'une vue sidérante sur le château du Haut-Koenigsbourg. Côté restauration, le chef vous régale, selon la saison, d'une terrine de chevreuil aux noisettes, d'un pâté chaud au gewurztraminer, d'une escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes et au calvados, d'une matelote à l'Alsacienne, d'un filet mignon aux morilles, ou encore d'un savoureux jambon à l'os. Tartes flambées, choucroute garnie et ravioles d'escargots en bonus. Certains dimanches, l'établissement propose des déjeuners thématiques (pot-au-feu, cochonnaille, couscous…). À déguster dans la salle à manger aménagée dans un esprit subtilement bourgeois ou sur la terrasse généreusement fleurie aux beaux jours. Pour déjeuner en toute simplicité, la carte bistrot propose des formules à prix légers avec de bons petits plats sans chichis.



HÔTEL-RESTAURANT LE PARC****
6, rue du Parc ✆ 03 89 73 00 06
www.le-parc.com – reservation@le-parc.com

Logis d'Exception – Table Distinguée. Chambre double à partir de 140 € ; suite à partir de 290 €. Petit déjeuner buffet : 17 €. Garage : 10 €. Animaux acceptés (10 €/nuit). Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 28 € à 74 €. Maître Restaurateur. Restaurant gastronomique : fermé le dimanche soir, lundi et mardi toute la journée. Winstub fermée lundi et mardi midi). Tv satellite. Hammam, sauna. Spa, modelage et soins, tisanerie.

Fondé en 1924, cet établissement haut de gamme fait plus que jamais référence sur la route des Vins en terme d'hôtellerie de qualité, tant pour son cadre que pour ses services personnalisés. Ses quatre étoiles sont clairement méritées : chambres et suites décorées dans un esprit contemporain luxueux, cuisine inventive au sein du restaurant gastronomique Joséphine, plats régionaux de bonne tenue à la winstub Rabseppi Stebel, superbe espace bien-être dédié au délassement après une journée de randonnée ou de flânerie le long de la Route des Vins. Le spa comprend notamment une piscine intérieure chauffée attenante à un bain bouillonnant avec jets hydromassants, un sauna finlandais avec luminothérapie, un hammam rituel, ainsi qu'une salle de fitness dotée de nombreux équipements de cardio-training. En outre, à tout moment de la journée, on peut se lover dans l'un des fauteuils douillets du bar de l'hôtel, Le Chambellan, qui distille une atmosphère feutrée propice aux conversations intimes, à la dégustation de crus locaux et de divines pâtisseries !

LA COUR ST-FULRAD
25, rue du Collège
✆ 07 86 58 25 74
www.la-cour-st-fulrad.com
contact@la-cour-st-fulrad.com

*Ouvert toute l'année. Meublé de tourisme **** : 4 appartements (2-4 personnes) de 40 m² à 80 m² et 3 suites (2 personnes). Séjour minimal de 2 nuits. Lit bébé, chaise haute et baignoire sur demande. Appartement : de 102 € à 133 € la nuité sur la base de 2 personnes. Parking privé. Wi-fi gratuit. Panier garni sur commande. Salon de jardin, lave-vaisselle. Terrasse privative.*

Ce petit coin de paradis tout à la fois rustique, chic et fleuri a été aménagé par la charmante Sophie au sein d'une vénérable demeure alsacienne coquettement festonnée de colombages qui recèle une cour intérieure richement végétalisée. À votre disposition : 4 appartements et 3 suites. Belles boiseries, mobilier ancien, literies douillettes, linge de maison haut de gamme : Sophie a pensé à tout pour vous accueillir en tout confort ! Si vous le souhaitez, elle vous livre d'incroyables paniers garnis pour votre petit déjeuner : pain, beurre et lait frais, café, jus de fruits, confitures maison, œufs, charcuteries, fromages, fruits de saison… En outre, Saint-Hippolyte dispose de multiples commerces fort appréciables : boulanger-pâtisserie, boucher-charcutier et traiteur, DAB, salon de coiffure… Sans parler de quelques bons restaurants et de nombreux viticulteurs tous plus talentueux les uns que les autres. À déguster impérativement : le célèbre Rouge de Saint-Hippolyte !

DOMAINE MARC KOEBERLE BLEGER
1, route du Vin
Caveau de dégustation : 2, rue St Fulrade
chez Henri Bléger
✆ 03 89 73 00 08
www.vins-koeberle-bleger.fr
marc.koeberle@orange.fr

Dégustations : 2, rue St Fulrade de 8h à 12h et de 13h à 19h, visite de cave et dégustation pour groupes (sur RDV) : 5 €/personne. Membre du Syndicat des Vignerons Indépendants d'Alsace (SYNVIRA).

Issus d'une longue lignée de vignerons, Marc Koeberlé et son épouse Christiane Bléger ont transmis leur passion pour la culture de la vigne à leurs fils qui participent activement à la vie du domaine familial de 27 ha conduit en viticulture raisonnée. Les vignes affichent une moyenne d'âge de 30 ans. Le pinot noir provient d'un remarquable terroir granitique (particulièrement favorable au cépage) situé au pied du château du Haut-Koenigsbourg. Depuis les vendanges de 2007, le domaine dispose d'une nouvelle cave qui permet à Marc Koeberlé d'améliorer la qualité de la vinification. Les pressoirs sont pneumatiques, des foudres en bois et des cuves inox sont utilisés pour la vinification de manière adaptée à chaque cépage et à chaque cuvée. Le pinot noir est vinifié en cuve bois ou en barrique. Les vins sont en général mis en vente après 12 mois de mise en bouteille. Les vins du domaine accompagnent généreusement les bons petits plats alsaciens servis dans le charmant restaurant géré par Christiane Bléger, Au Rouge de Saint-Hippolyte. Celui-ci est situé 2 rue Saint-Fulrade, juste à côté du caveau où vous pourrez déguster d'excellents crus, notamment le fameux pinot noir de Saint-Hippolyte Spécial Barrique et le riesling Vieilles Vignes.

DOMAINE SIMON ALINE ET RÉMY
12, rue Saint Fulrade
✆ 03 89 73 04 92
www.domaine-simon.fr
alineremy.simon@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h. Pendant les vendanges sur rendez-vous. Appeler de préférence avant de passer. 3 chambres d'hôtes (2 personnes) et 2 gîtes (2-4 personnes).

Très coquette avec ses encorbellements et ses colombages, c'est une jolie maison alsacienne toute de bleu parée qui sert de point d'ancrage au Domaine Simon depuis plusieurs générations. Cette exploitation familiale se déploie sur près de 8 ha. Le Domaine Simon produit une gamme très complète de vins d'Alsace, dont un remarquable Pinot gris Vieilles Vignes 2012 (Médaille d'Or Concours du Monde), un délectable gewurztraminer Silbergrub (2015 Sigille confrérie Saint-Étienne), un excellent Pinot noir Schlossreben, sans oublier un agréable crémant d'Alsace blanc brut. Deux gîtes (2-4 personnes) vous hébergent en tout confort : mobilier en bois rustique, cuisine bien équipée qui invite à la confection de bons petits plats régionaux. À cette occasion, Aline se fera un plaisir de vous prodiguer ses conseils avisés. Trois chambres d'hôtes (2 personnes) avec salle de bains privative sont également à votre disposition sur le domaine.

CHEZ SOPHIE
Boucherie Pfertzel
51, Route du Vin
✆ 03 89 73 02 58
www.boucheriepfertzel.fr

Ouvert le lundi de 7h45 à 12h15 ; du mardi au vendredi de 7h45 à 12h15 et de 14h30 à 18h30 ; le samedi de 7h45 à 13h. Livraison possible (le samedi de 10h à 12h). Service traiteur.

En digne fille de son père boucher dont la réputation n'est plus à faire, Sophie Veljkovic perpétue la tradition familiale d'excellence et d'exigence : viandes tendres et goûteuses à souhait et volailles alsaciennes fournies depuis plus de 30 ans par la ferme Angst de Bindernheim. Mention spéciale aux produits fumés à l'ancienne au feu de bois : schiffala (palette de porc), lard paysan, filet mignon, gendarme (Andjäger en VO)… Ajoutez à cela du foie gras de canard maison, des tourtes, quiches, tartes flambées, chaussons farcis et autres plats cuisinés : choucroute garnie, fleischnacka, baeckeoffa, coq au riesling, bouchées à la reine… Cette excellente adresse propose en outre une belle gamme de produits d'épicerie fine : épices et condiments, pâtes alsaciennes, légumes et soupes en bocaux, etc. Voici de quoi faire le plein de bonnes choses lors de votre séjour en Alsace avant de rejoindre vos pénates !

RIQUEWIHR ★★★★

Blotti au fond d'un vallon tapissé de vignes, le village de Riquewihr est considéré, à juste titre, comme l'un des joyaux les plus précieux d'une région pourtant peu avare en merveilles ! Surnommée « la perle du vignoble », cette cité fortifiée plonge ses origines dans le Haut Moyen Âge. Elle séduit le promeneur avec ses magnifiques demeures des XVI[e] et XVI[e] siècles, ses oriels, ses maisons Renaissance en pierres de taille, ses bâtisses bourgeoises à pans de bois, ses belles cours intérieures, ses vieux puits, fontaines et pavés séculaires… Propriété du comte de Horbourg, Riquewihr s'entoure de murailles dès 1291. En 1397, le comté de Montbéliard passe, par mariage, à la maison de Wurtemberg. Moyennant quoi, Montbéliard (où est alors installée la régence) et Riquewihr vont rester unis jusqu'à la Révolution de 1789 ! De 1526 à 1529, place à la domination autrichienne. La Réforme est introduite en 1534 par le comte Georges de Wurtemberg. Deux ans après, l'école latine est ouverte, et en 1540, le château étant reconstruit, Riquewihr devient résidence seigneuriale. Au XVII[e] siècle, les habitants connaissent une période de prospérité, léguant de belles demeures à leurs descendants. Riquewihr, qui embrasse avec ardeur les idées révolutionnaires, est rattaché à la France en 1796. Lors de la dernière guerre, alors que plusieurs localités des environs sont entièrement détruites au cours de l'hiver 1944-1945, Riquewihr est relativement épargné malgré la proximité du front et des tirs d'artillerie. Riquewihr demeure riche d'un patrimoine dont le cœur bat toujours plus fort grâce à l'activité viticole introduite voici 2000 ans et qui, aujourd'hui encore, fait la prospérité de la cité, avec l'appui non négligeable bien évidemment du tourisme ! La situation géographique et le refus d'introduire des cépages de qualité moindre expliquent la grande valeur des crus du terroir : muscat envoûtant, noble gewurztraminer ou encore riesling au bouquet insolemment parfumé proviennent de divers coteaux ensoleillés. Riquewihr compte deux grands crus : le Sporen et le Schœnenbourg, dont les parcelles sont visibles en parcourant le sentier viticole des grands crus. Ce sentier (qui commence près de la tour des Voleurs), ainsi qu'un chemin d'exploitation viticole traversant ces deux coteaux d'ouest en est, permettent d'embrasser du regard le vignoble et la vieille cité dans son entier, avec ses tours et ses pignons. Véritable bijou que l'on visite exclusivement à pied en flânant dans les rues pavées, le village est à découvrir dans son ensemble tant il est harmonieux et attrayant. La rue du Général de Gaulle (artère principale) ainsi que la rue Saint-Nicolas, la rue du Cheval, la rue Latérale et la rue des Remparts comportent de superbes maisons anciennes. La rue des Juifs débouche sur la cour des Juifs, ancien ghetto, d'où l'on accède à la Tour des Voleurs et son musée. Impossible de faire l'inventaire de toutes les richesses séculaires de la cité, mais sachez toutefois que chaque élément architectural ou historique est décrit brièvement par des plaques en verre apposés sur les murs. Par ailleurs, l'Office de Tourisme propose des visites gratuites de la vieille ville de fin juin à début septembre.

■ **VISITE GOURMANDE**
Office de tourisme
2, rue de la Ire-Armée ✆ 03 89 73 23 23
www.ribeauville-riquewihr.com
info@ribeauville-riquewihr.com
Chaque lundi de début juillet à fin août. Départ à 16h30 devant l'Office de Tourisme de Riquewihr. Durée de la visite : 2 heures. Gratuit.
L'Office de tourisme de Riquewihr vous invite à découvrir la superbe cité médiévale d'une manière tout à la fois insolite et goûteuse ! Chaque lundi, en juillet et août, un guide-conférencier vous dévoile légendes et grande histoire au fil des ruelles et des cours intérieures de Riquewihr. La visite guidée est ponctuée d'une dégustation de produits locaux grâce à la collaboration de vignerons du cru ainsi que d'artisans et de commerçants riquewihriens. Voici une bien jolie manière de découvrir les secrets de la cité, les savoir-faire artisanaux et les saveurs du terroir alsacien ! Visite gratuite, sans inscription préalable.

Points d'intérêt

■ **LA MAISON DE L'ONCLE HANSI** ★
16, rue du Général de Gaulle ✆ 03 89 47 97 00
www.hansi.fr/la-maison-hansi.html
info@hansi.fr
Ouvert tous les jours. De février à mai : de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h ; de juin à décembre : de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Fermé le 25/12 et le 1/01. Adulte : 3 €. Enfant (de 5 à 13 ans) : 2 €. Boutique.
Posée juste à côté de la cave d'affinage de Riquewihr, cette charmante demeure dite « Au Nid de Cigogne » héberge un musée dédié à Jean-Jacques Waltz (1873-1951), écrivain et aquarelliste colmarien plus connu sous le nom de *Hansi*. Témoin éclairé des traditions populaires alsaciennes, Hansi nous livre, à travers ses œuvres, des témoignages hauts en couleur sur la vie quotidienne des villages alsaciens au siècle dernier. La Maison de Hansi comprend un espace muséal de 300 m² aménagé sur 3 niveaux. Il comprend notamment une ancienne salle de classe, une chambre d'enfant ou encore un atelier d'artiste décoré de meubles anciens typiques de la région. Vous découvrirez en outre des aquarelles, des lithographies et des eaux-fortes, de la vaisselle décorée, des affiches publicitaires, des objets personnels… Une projection vidéo de 20 minutes sur la vie de Hansi complète la visite. Entièrement conçu par les membres bénévoles de l'association des Amis de Hansi, ce musée est un lieu unique en son genre : il mérite vraiment qu'on lui consacre une petite heure de visite pour prendre toute la mesure du talent de Hansi, humoriste francophile et ambassadeur passionné des traditions alsaciennes ! Au rez-de-chaussée de la Maison de Hansi, un espace boutique propose de belles reproductions d'œuvres de Hansi ainsi qu'une riche sélection de spécialités d'Alsace commercialisées sous l'appellation Le Marché de l'Oncle Hansi.

Visite en petit train

Découvrez la « perle du vignoble alsacien » en petit train ! Vous pourrez admirer le centre historique de Riquewihr avec ses rues pittoresques, son beffroi ainsi que ses maisons anciennes qui en font une cité médiévale remarquable. Puis direction le vignoble classé en Grands Crus avec son panorama époustouflant sur la cité entière. Le point de départ est situé en face de l'hôtel de ville sur la place Voltaire. Les billets s'achètent sur place. Laissez-vous séduire et profitez des charmes de Riquewihr grâce à cette visite commentée en 14 langues (écouteurs individuels). Le Petit Train circule tous les jours du 1er avril 2019 au 3 novembre 2019. Avril et octobre : ouvert de 11h à 17h. Mai, juin, juillet, août et septembre : ouvert de 10h à 18h. Durée : env. 30 min. Adultes : 7 €, enfants (de 6 à 14 ans) : 5 €. Groupes (15 personnes minimum) : 6 €. Scolaires (jusqu'à 15 ans) : 4 €. Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans accompagnés.
www.petit-train-riquewihr.fr

MUSÉE DU DOLDER

57, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 58 44 08
www.musee-riquewihr.fr
musee.shar@sfr.fr
Du 06/04 au 30/06 et du 26/08 au 03/11 : sam., dim. et jours fériés de 14h à 18h. Du 06/07 au 25/08 : tous les jours de 14h à 18h. Se renseigner pour les 4 WE du marché de Noël. Gratuit jusqu'à 15 ans. Adulte : 3 €. Billet groupé avec la tour des Voleurs : 7 €.
En dialecte alsacien, le terme *dolder* signifie littéralement « le point le plus haut ». Rien de plus logique en ce qui concerne la Tour du Dolder (construite en 1291) qui servit de beffroi et de tour de guet aux habitants de Riquewihr pendant des siècles ! Classé Musée de France, le musée du Dolder occupe les 4 niveaux ouverts au public. On y accède par un escalier en pierre (plutôt raide, attention !) qui menait jadis au chemin de ronde. Ce musée pas comme les autres vous permet de découvrir la cité médiévale fortifiée de Riquewihr, son évolution du XIIe au XVIIe siècle et ses moyens de défense. Pour les passionnés d'histoire ou les enfants férus de pont-levis et de châteaux forts, c'est l'occasion rêvée de partir à la rencontre des veilleurs de nuit, des bourgeois-soldats et des portiers, véritables gardiens de la ville au Moyen Âge. Depuis le 4e niveau de la tour, on admire la sublime vue sur les toits de la cité et sur la plaine d'Alsace. Durée de la visite : environ 30 min.

TOUR DES VOLEURS

14, rue des Juifs
✆ 03 89 58 44 08
www.musee-riquewihr.fr
musee.shar@sfr.fr
Ouvert du 29/03 au 03/11 tous les jours de 10h30 à 13h et de 14h à 18h. Se renseigner pour les 4 week-ends du marché de Noël. Gratuit jusqu'à 15 ans. Adulte : 5 €. Billet groupé avec le Musée du Dolder : 7 €.
Au cœur de Riquewihr, cette construction est l'ancienne tour angulaire de la cité. Au Moyen Âge, on y accédait par un chemin de ronde couvert. De forme pentagonale et haute d'environ 18 m, cet édifice défensif servit de prison et de siège de l'exercice de la justice seigneuriale jusqu'au XVIIIe siècle. De nos jours, l'accès à la tour des Voleurs se fait par la cour des Juifs en escaladant le mur d'enceinte par un vieil escalier. Sa visite dévoile la chambre des tortures avec l'estrapade (horrible supplice qui consistait à disloquer les épaules !), une profonde oubliette, la salle des gardes et une impressionnante collection d'instruments de torture… La suite de la visite s'avère cependant moins torturée car l'ancienne geôle jouxte une maison de vigneron datant du XVIe siècle où l'on découvre d'autres aspects bien plus plaisants de la vie quotidienne de cette époque : mobilier, ustensiles de cuisine ou encore outils de viticulture. Durée de la visite : environ 45 min.

Le couvert

LE CAVEAU DES ROIS

NOUVEAU

1, Rue Hederich
✆ 03 89 49 04 77
www.caveaudesrois.fr
Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 21h. Menu unique à 23 €. Menu enfant : 9,50 €. Chèque Restaurant.
Voici un restaurant typiquement alsacien très bien situé. Sa terrasse, à l'écart de l'activité touristique, et sa salle avec son puits historique, vous permettent de vous attabler confortablement. Le service est déjà souriant et on vous accueille en français, anglais ou allemand. Vient ensuite la carte et elle recèle toutes les spécialités régionales : truite fumée, foie gras, escargots, choucroute, bouchée à la reine, jarret, gratin de spätzle, sandre… Vous pourrez également choisir l'une des nombreuses suggestions du moment, les tartes flambées ou une pizza. Les desserts sont eux aussi très qualitatifs.

D'BRENDELSTUB

48, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 86 54 54
www.jlbrendel.com
anne@jlbrendel.com
1 Toque Gault&Millau. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. En décembre, ouvert le mercredi. Réservation recommandée. Menus de 20,50 € à 43 €. Menu enfant : 10 €. Tartes flambées : 8 € à 14,80 €. Viande au tournebroche (à volonté) : 22 €/personne. Service traiteur (à partir de 30 personnes).
Cette winstub atypique est aménagée au rez-de-chaussée d'une superbe bâtisse alsacienne du XIVe siècle restaurée dans un surprenant style contemporain. Ici, Jean-Luc Brendel souhaite démocratiser et populariser sa cuisine

qui émerveille les convives de son adresse gastronomique *La Table du Gourmet*. À la D'Brendelstub, tous vos sens sont en éveil ! Les odeurs se mélangent et les flammes de la rôtisserie réchauffent l'atmosphère. Votre regard est attiré par la cuisine ouverte au feu de bois où des jambons laqués au miel dorent sur un tournebroche. Dûment attablés, vous pourrez déguster diverses tartes flambées, du foie gras de canard cuit au torchon, des gambas géante snackées, un burger d'anthologie au bœuf Angus, des Saint-Jacques rôties servies sur un baeckeoffe de légumes ou encore un baba au rhum aux fruits exotiques. Petite précision : les herbes, salades et autres légumes proviennent du jardin de Jean-Luc Brendel, conduit en permaculture bio !

LA GRAPPE D'OR
1, rue des Écuries Seigneuriales
✆ 03 89 47 89 52
www.restaurant-grappedor.com
Maître Restaurateur. Fermé du 24 au 26 décembre et le soir du 31 décembre. Fermé le mercredi soir le jeudi et le vendredi midi. Réservation recommandée. Menus de 21,20 € à 37,50 €. Menu enfant : 9 € (moins de 10 ans). Accueil des groupes.
Valeur sûre en matière de gastronomie alsacienne au cœur du délicieux village de Riquewihr, La Grappe d'Or est aménagée dans une vénérable demeure datée de 1554 dont la décoration est tout aussi soignée que la présentation des mets concoctés par Francis Becker qui est par ailleurs estampillé Chef d'Alsace ainsi que « Une Assiette » au Michelin 2018. Francis, donc, vous régale volontiers de bons petits plats 100 % alsaciens (choucroute, jambonneau, baeckaoffe), mais pas seulement. Il entend également séduire vos papilles avec quelques-unes de ses créations originales alliant terroir et inspiration du moment : cocotte de munster chaud en croûte de sésame, opéra de foie gras de canard à la gelée de mangue, paupiettes de truite farcies d'écrevisses, dos de lapin farci d'abricots confits, filet de bœuf aux cèpes et noisettes, gâteau Opéra aux griottes… Tout est tout à la fois esthétiquement présenté et succulent à déguster. Cadre rustique chic, service sans reproche, mais réservation plus que recommandée car cette belle adresse s'avère extrêmement courue en toute saison.

L'ARBALÉTRIER
12, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 49 01 21
www.larbaletrier.fr
larbaletrier@orange.fr
Ouvert de 12h à 14h et de 19h à 21h. Fermé le mardi et le mercredi. Réservation recommandée le week-end. Menu à 19,95 € à 24 €. Vin au verre. Tartes flambées. Foie gras maison. Suggestions du jour. Accueil des groupes.
Adresse cultissime de Riquewihr, L'Arbalétrier est implanté légèrement en retrait de l'artère principale. Il est aménagé dans l'une des plus belles demeures du village classées aux Monuments Historiques. Sa construction remonte à 1610 ! Il vous séduira par son ambiance chaleureuse et par sa décoration typique. Ici, on s'attable dans une cave voûtée dont les pierres de taille sont du plus bel effet. Au menu ou à la carte, c'est toute la gastronomie alsacienne qui est à l'honneur : entrecôte au marc de gewurztraminer, choucroute La Riquewihrienne (choucroute verte), tourte de gibier, tarte flambée de L'Arbalétrier… Sans oublier LA spécialité de la maison : le cordon-bleu au munster (de 300 g ou 500 g), un vrai régal ! Petit plus, le caveau est privatisable à l'occasion d'événements privés. En résumé, voilà une excellente adresse pour passer un bon moment en famille ou entre amis et ce ne sont pas les nombreux habitués qui vous diront le contraire !

L'ÉCURIE
16, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 47 92 48
restaurant.cabaret-ecurie@wanadoo.fr
Congés annuels en janvier. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Cuisine alsacienne raffinée. Menus, carte et suggestions. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Chiens acceptés.
Cet agréable restaurant se dévoile au sein d'une cour intérieure masquée par un magnifique portail en bois. La déco des lieux accumule une foison de vieux objets chinés avec passion par les patrons. Et quel émerveillement pendant les fêtes de fin d'année quand une superbe crèche illuminée se déploie en point d'orgue noëlesque ! Le chef de L'Écurie mitonne d'excellentes spécialités régionales (tartes flambées, jarret de porc braisé, choucroute traditionnelle, baekaoffe, bouchée à la reine…). Mais aussi des mets plus fins comme le foie gras poêlé, de délicieux ris de veau et du gibier de saison (pavé de biche, suprême de faisan…). Mention spéciale à la choucroute verte (une création 100 % riquewihrienne) dont la saveur étonnante s'avère vraiment unique en son genre ! Belle adresse pour passer un agréable moment au calme et en bonne compagnie, mais mieux vaut réserver car L'Écurie est un établissement est très couru !


© ERNSTBOESE – ISTOCKPHOTO

La tour de l'horloge de Riquewihr.

LE LION ROUGE
2, Place Voltaire
✆ 03 89 22 79 51
Ouvert du mercredi au lundi de 10h à 23h. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Cette adresse très sympathique associe un restaurant et un bar à vin qui sont tous deux fort accueillants. On s'y installe sans façon pour déguster des tartes flambées, des burgers, une belle assiette de foie gras ou des planchettes composées de fromages et de charcuteries de la région. Gros coup de cœur pour son caveau, tout de pierres tapissé, avec boiseries rustiques et vénérables et poutres apparentes. Fait plutôt rare, il dispose d'un authentique billard ! Voilà de quoi animer vos soirées entre amis autour d'un bon verre de vin d'Alsace.

LE RELAIS DES MOINES
21, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 86 04 74
www.relaisdesmoines.com
info@relaisdesmoines.com
Ouvert du samedi au mercredi de 11h à 21h. Réservation recommandée le soir. Menus de 21 € à 27 €. Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Menu groupe (à partir de 25 personnes) : de 22 € à 30 € par personne. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
En bordure de la rue principale de Riquewihr, ce sympathique restaurant est aménagé dans une maison alsacienne à colombages dont la jolie façade bleu ciel attire l'œil ! Au fil des saisons, elle s'illumine de décorations féeriques en décembre et se pare de jardinières fleuries aux beaux jours. Ici il fait bon s'y attabler dans deux salles habillées de boiseries et de vitraux colorés, mais aussi dans son caveau restauré dans le jus. Et, quand le soleil brille, on prend ses aises sur sa belle terrasse. Les Ziegler vous proposent une cuisine maison de bonne tenue avec de succulents plats de viande qui combleront les viandards ! Filet de porc façon jambon à l'os, tartare, carpaccio ou entrecôte de bœuf Simmental et sa sauce aux girolles par exemple. Ici, tout est vraiment fait maison, depuis les grosses frites jusqu'au foie gras de canard, les spätzle, les fleischnaka, les pommes de terre coiffées de munster et de lard fumé, la tarte aux pommes et la panna cotta vanille Bourbon. Au Relais des Moines, vous êtes assurés de faire bombance avec une bonne humeur franchement épicurienne !

RESTAURANT AU DOLDER
52, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 47 92 56
www.dolder.fr
reservation@dolder.fr
Fermeture annuelle en janvier. Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 19,50 € à 38,50 €. Menu enfant : 8,50 €. Menus groupes. American Express, Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse.
Depuis cinq générations, ce sympathique établissement est tenu par la famille Merius. Il est installé dans une belle demeure du XVI[e] siècle joliment rénovée dans un esprit chaleureux et convivial. En cuisine, le patron Jacky concocte des plats traditionnels comme le filet de sandre sur son lit de choucroute, les pommes de terre gratinées au munster ou encore la langue de bœuf sauce au raifort. Mais il mitonne aussi des mets proposés à l'ardoise comme la truite farcie aux petits légumes ou les rognons de veau « Route du vin ». Et puis surtout, il y a la fameuse Riquewihrienne ! Cette choucroute modifiée et affinée pour obtenir une belle couleu verte intègre des herbes fraîches (cerfeuil, aneth, persil…) et s'accompagne de saucisses de canard et d'oie, de lard grillé tranché fin et d'une saucisse de foie. Tous ces plats sont généreusement servis et se dégustent avec de bons vins du cru. À l'arrière du restaurant, une somptueuse terrasse vous accueille dès les beaux jours !

RESTAURANT S'BRATLA NOUVEAU
9, avenue Méquillet
✆ 07 67 42 24 66
Ouvert du mardi au dimanche midi. Réservation recommandée. Menu enfant : 8,50 €. Choucroute garnie : 18,50 €.
Depuis l'été 2018, le S'Bratla est officiellement le 33[e] restaurant de Riquewihr ! Créé par 3 amoureux des bonnes choses (Isabelle, Éric et Rino), il doit son nom aux multiples planchettes de bois qui ornent les murs de sa salle cosy et conviviale. Ici, la qualité est indéniablement au rendez-vous dans l'assiette, assortie d'une savoureuse touche d'originalité, à l'instar d'un surprenant cordon-bleu de canard farci au foie gras très délectable. Outre la traditionnelle choucroute aux 5 viandes, le presskopf, le collet fumé et ses roïgabrageldi, la gastronomie alsacienne est à l'honneur à travers des plats remis au goût du jour, par exemple le Surlawerla (délicieux émincé de foie de veau). Le tout s'accompagne (avec modération bien sûr) d'excellents crus sélectionnés par le sommelier Rino Vanetti. Foie gras de canard maison à emporter. Réservation hautement conseillée !

LA TABLE DU GOURMET
5, rue de la 1ère Armée
✆ 03 89 49 09 09
www.jlbrendel.com
table@jlbrendel.com
1 étoile au Guide Michelin 2019. 4 Toques au Gault&Millau. Congés annuels en janvier. Ouvert du vendredi au lundi le midi et le soir ; le mercredi et le jeudi le soir. Réservation recommandée. Menus de 78 € à 120 €. Menu L'Accord Parfait (servi uniquement à midi sauf jours fériés) : 38 € (3 plats, sans les vins), 58 € (vins compris).
Derrière la façade à colombage d'une adorable demeure du XVI[e] siècle se cache un lieu dédié à la haute gourmandise ! À l'intérieur, les poutres sombres vieilles de 450 ans sont teintes en brun chocolat pour mieux trancher avec les murs rouges de la salle du restaurant décorée dans un esprit Feng Shui. Ces touches anciennes cohabitent harmonieusement avec la modernité de fauteuils Eames et de banquettes en cuir blanc. En cuisine, Jean-Luc Brendel vous embarque dans une sublime odyssée culinaire. Trois menus vous sont proposés : L'Accord Parfait, La Collection de Saison ou L'Éveil des Sens. Histoire de vous mettre l'eau

à la bouche, voici ce que vous pourrez peut-être déguster : un surprenant tartare végétal (pommes, pickles, raifort, algue, crapaudine et caviar végétal), un bortsch autour de la betterave agrémenté de caviar oscietre, des ris de veau rôtis et laqués aux cèpes, le tout conclu par une crème citrouille aux marrons glacés. Une cuisine authentique qui se singularise délicieusement par ses associations de saveurs et ses fabuleux dressages !

■ **AU TROTTHUS**
9, rue des Juifs ✆ 03 89 47 96 47
www.trotthus.com
au.trotthus@gmail.com
Bib Gourmand au Guide Michelin 2019. Ouvert le lundi soir ; le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 48 € à 110 €. Bons cadeaux. Terrasse. Vente à emporter.
Ce restaurant offre un mariage très réussi entre tradition alsacienne et raffinement nippon ! Aménagé dans une bâtisse adossée aux vestiges des remparts du XIII[e] siècle, il possède un indéniable cachet d'authenticité : colombages, poutres apparentes, pressoir transformé en bar. C'est le royaume du chef d'origine bretonne Philippe Aubron qui a peaufiné sa maestria culinaire pendant 20 ans à travers le monde (du Japon à l'Australie en passant par les Caraïbes) avant de poser sa malle aux trésors gustatifs à Riquewihr. Philippe crée des plats sublimes inspirés du Japon à partir de produits frais de saison : carpaccio de coquilles Saint-Jacques aux truffes *Melonosporum*, crème de wasabi, œufs de truite, caviar de hareng et wakamé, poitrine de porc ibérique, glaçage teriyaki et crispi de tempura, bœuf Wagyu à la sauce ponzu et gingembre, espuma de yuzu, fruits frais, sorbet exotique et jus de pêche. Voilà de quoi ravir les palais les plus exigeants ! Une adresse à tester sans hésiter, réservation recommandée !

Le gîte

■ **HÔTEL DE LA COURONNE****
5, rue de la Couronne
✆ 03 89 49 03 03
www.hoteldelacouronne.com
couronne@hoteldelacouronne.com

Fermé en janvier. 41 chambres. Chambre double de 65,50 € à 141 €. Petit déjeuner buffet : 11 € (petit déjeuner express au bar : 6 €). Lit supplémentaire : 20 €. Parking privé : 5 €. Animaux acceptés (5 € par jour). Séminaires. Wi-fi gratuit.
Légèrement en retrait de la rue principale de Riquewihr, ce bel établissement est aménagé dans une vénérable bâtisse édifiée en 1550. Si ses chambres ne manquent pas de caractère avec leur beau mobilier ancien, elles sont aussi dotées de tout le confort moderne souhaitable pour vous assurer un agréable séjour. Certaines d'entre elles sont décorées de superbes plafonds peints du XVI[e] siècle qui leur donnent un cachet tout particulier ! Autre avantage fort appréciable de ce charmant hôtel : son parking privé s'avère un atout indéniable à Riquewihr car, en haute saison, les places de stationnement valent de l'or !

■ **HÔTEL À L'ORIEL*****
3, rue des Écuries Seigneuriales
✆ 03 89 49 03 13
www.hotel-oriel.com
info@hotel-oriel.com

22 chambres (2 suites, 1 duplex). Chambre double de 79 € à 139 € ; suite de 169 € à 193 €. Petit déjeuner buffet : 13,50 €. Parking fermé : 9 €. Duplex 3/4 personnes : 159 €/nuit. Animaux acceptés (9 €). Wi-fi gratuit. Ascenseur.
Aménagé dans un vénérable bâtiment édifié en 1577 au sein des remparts, cet adorable hôtel jouit d'une implantation privilégiée au cœur de Riquewihr. Ses 22 chambres (dont une suite et un duplex pour 4 personnes) sont décorées avec un soin tout particulier pour vous assurer un séjour cosy et détendu : teintes douces et lumineuses, mobilier en bois massif, poutres apparentes, chambres douillettes… La qualité sans défaut de l'accueil et de l'hébergement va de pair avec les plantureux petits déjeuners servis dans la salle à manger ou dans la jolie cour intérieure. De plus, L'Oriel dispose d'un superbe bar installé dans un caveau tapissé de vieilles pierres. Il fait bon s'y poser pour déguster sereinement quelques bons crus alsaciens. Petite précision : oubliez votre voiture, car dans l'enceinte de Riquewihr on se déplace à pied !



■ **HÔTEL LE SCHŒNENBOURG*****
2A, rue de la Piscine ✆ 03 89 49 01 11
www.hotel-schoenenbourg.fr
info@schoenenbourg.fr

Ouvert toute l'année. 69 chambres et suites. Chambre double de 85 € à 195 € ; suite de 145 € à 225 €. Petit déjeuner buffet : 14 € (7 € pour enfant de 6 à 12 ans). Parking extérieur gratuit. Garage intérieur : 10 €/jour (sur réservation). Hammam, sauna.

Cet établissement fait partie du groupe hôtelier Best Western. Niché au pied des vignes à l'entrée de Riquewihr, il dispose de 69 chambres et suites toutes très modernes, spacieuses et lumineuses. Certaines d'entre elles sont dotées d'une terrasse ou d'un balcon et sont aux personnes à mobilité réduite. Copieux et varié, le petit déjeuner buffet est servi dans une jolie salle joliment rénovée dans un esprit contemporain, ou sur une vaste terrasse qui offre une magnifique vue sur les maisons à colombage de Riquewihr. Outre l'accueil et le service impeccables, le Schoenenbourg tire une grande fierté de sa piscine extérieure (accessible de mai à septembre de 8h à 20h) et de son espace spa avec piscine intérieure, sanarium, sauna, hammam et salle de fitness. Belle adresse à deux pas des points de départ de superbes randonnées pédestres et à quelques kilomètres du golf 18 trous d'Ammerschwihr !

■ **LE RIQUEWIHR*****
3, route de Ribeauvillé ✆ 03 89 86 03 00
www.hotel-le-riquewihr.fr/
reservation@hotel-le-riquewihr.fr

49 chambres. Chambre double de 78 € à 103 € ; studio / appartement de 143 € à 175 € ; suite de 108 € à 143 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Parking inclus. Lit bébé : 7 €. American Express, Diners Club. Animaux acceptés (8 €). Wi-fi gratuit. Vente (vins du domaine). Sauna. Terrasse d'été.

© NDUK – ISTOCKPHOTO.COM



Riquewihr.

Implanté en contrebas de Riquewihr sur la pittoresque route du Zellenberg, cet hôtel bénéficie d'une belle vue sur le vignoble environnant. Il justifie pleinement ses trois étoiles avec des prestations de grande qualité : accueil sympathique, piscine couverte, sauna et salle de remise en forme, décoration bourgeoise soignée. Le Riquewihr vous héberge en famille ou en couple dans ses jolies chambres et suites ainsi que dans un grand appartement (4 personnes) aménagé en rez-de-jardin avec terrasse privative, cuisine, salon, salle à manger et 2 chambres. Ici, tout est vraiment fait pour vous procurer un agréable séjour !

Gîtes

■ **B VINTAGE**
29, rue des Remparts
✆ 03 89 86 54 55 – anne@jbrendel.com

Ouvert toute l'année. Appartement de vacances (5 étoiles) pour 2 à 4 personnes. 100 m². À partir de 550 € pour 2 nuits. Wi-fi gratuit. Lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle. Terrasse. Parking privé gratuit (sur réservation).

Au sein des remparts de Riquewihr, dans une bâtisse classée aux monuments historiques, cet appartement de vacances est vraiment original ! Aménagé sur 3 niveaux, il marie magistralement poutres et boiseries d'époque avec du mobilier et des objets datés des années 1950 : luminaires, canapés, fauteuils, appareils électroménagers, ustensiles de cuisine, vaisselle, livres, magazines… Au B Vintage, vous êtes littéralement transportés dans la Californie des 50's brillamment magnifiée en peinture par David Hockney. Sans faire abstraction cependant du confort du XXIe siècle : literie et sanitaires, fibre optique, TV 4K, climatisation, tout est topissime. Son créateur Jean-Luc Brendel (chef de la Table du Gourmet, une étoile au Michelin 2018) vous invite à séjourner dans une ambiance rétro futuriste du plus bel effet !

Campings

■ **CAMPING DE RIQUEWIHR******
1, route des Vins ✆ 03 89 47 90 08
www.campingriquewihr.com
info@campingriquewihr.com

Ouvert du 1er avril au 3 novembre et du 29 novembre au 31 décembre 2019. Terrain de 3 ha. 148 emplacements. Tarifs détaillés disponibles sur le site Web. Chèque Vacances. Sanitaires équipés pour handicapés. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Food truck. Sanitaires chauffés hors saison. Boulodrome et terrain de volley.

Labellisé 4 étoiles, ce camping se niche dans un environnement particulièrement verdoyant. Ses sanitaires comprennent 2 cabines pour personnes handicapées, 1 espace nursery pour les bébés ainsi que des machines à laver et des sèche-linge. Bien vu : ces sanitaires sont chauffés hors saison et l'eau chaude est gratuite. Côté loisirs, vos enfants pourront s'ébattre sur l'aire de jeux du camping. En outre, des courts de tennis sont accessibles à

proximité (sur réservation préalable). Ajoutez à cela deux piscines situées à Ribeauvillé (une couverte et une en plein air) à quelques petites minutes en voiture. En pratique : tous les matins, un boulanger livre du pain frais et des food trucks s'invitent en haute saison pour vous régaler !

Emplettes

■ BOUTIQUE VINI

27, rue du Général de Gaulle ✆ 03 89 47 99 37
www.boutiquevini.com
info@boutiquevini.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 18h. De Pâques à Noël, ouvert également samedi, dimanche et jours fériés. Expéditions en France métropolitaine (hors Corse) franco de port à partir de 500 € d'achat.

Cette vinothèque fait le bonheur des amateurs de bons crus d'Alsace bien sûr, mais aussi d'autres terroirs de France : Bourgogne, Beaujolais, Champagne, Jura et Savoie, Loire et Rhône, ou encore Languedoc-Roussillon, Provence, Corse et Bordelais. La palette des références s'avère impressionnante, d'autant plus qu'elle intègre de très bons nectars étrangers (Autriche, Allemagne, Italie, Espagne, Grèce, Australie, États-Unis…) ! Inaugurée en juillet 2005 par la famille Hugel, qui est active dans le vin depuis… 12 générations (!), cette vinothèque est installée dans une vénérable demeure de 1545 officiellement connue sous le nom de Maison à l'Ours Noir. Superbement restaurés, ces lieux chargés d'âge offrent un écrin incomparable à des bouteilles d'exception ! N'hésitez pas à vous y arrêter : ici, on vous conseille volontiers en fonction de vos goûts mais aussi et surtout de votre budget !

■ BRASSERIE DU VIGNOBLE

8, avenue Jacques Preiss ✆ 03 89 49 06 72
www.brasserie-vignoble.fr
contact@brasserie-vignoble.fr

Horaires : consulter le site Web. Sur rendez-vous : visite guidée de la brasserie et dégustations : 4 €/personne, sur réservation. Accueil des groupes sur réservation. Livraison possible.

Les biérologues de la région surnomment cette brasserie locale la Bra'V ! Elle a vu le jour dans le berceau d'une vieille institution du coin, la Brasserie Hollbeer. C'est désormais le fief de bières blondes, blanches ou ambrées élaborées de manière 100 % artisanale et conditionnées en bouteilles de 33 cl. Après avoir conclu vos emplettes, vous pourrez déguster une bonne pression, au bar à l'intérieur de l'espace de vente ou sur une chouette terrasse extérieure ! Notez que la boutique propose également des eaux-de-vie ainsi que des accessoires dédiés à l'univers de la bière. À suivre en 2019, l'ouverture d'un restaurant privilégiant des accords mets et bières aussi inédits qu'originaux.

■ DOMAINE AGAPÉ

10, rue des Tuileries ✆ 03 89 47 94 23
www.alsace-agape.fr
domaine@alsace-agape.fr

*Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h. Caveau ouvert toute l'année. Groupes sur rendez-vous. Boutique en ligne. 3 gîtes*** : semaine/2 pers : à partir de 430 €.*

En grec, *agape* est un mot qui désigne l'amour divin et inconditionnel. Issu d'une lignée réputée de viticulteurs alsaciens (les Sipp-Mack), Vincent Sipp a choisi de nommer ainsi son domaine lors de sa création voici déjà 11 ans car, explique-t-il, « le vin est un lien avec le passé et nous, nous sommes des passeurs d'émotions ». 10 ha de vignes composent son domaine aux terroirs prestigieux : Grand Cru Osterberg, Grand Cru Rosacker (une bénédiction pour le riesling) et Grand Cru Schoenenbourg où Vincent aime faire mûrir le gewurztraminer. L'excellent travail de ce jeune viticulteur n'a pas échappé à l'œil des critiques : il est régulièrement cité dans toutes les revues œnologiques de référence. Ainsi, le Riesling Grand Cru Rosacker 2013 a été présenté comme l'un des vins les plus excitants de l'année 2016 par le célèbre magazine Decanter ! Vincent Sipp commercialise les vins du Domaine Agapé en diverses gammes : la Collection Expression privilégie les cépages, leurs fruits et leur gourmandise, tandis que la Collection Grands Crus met l'accent sur les terroirs. La Collection Rouge est dédiée aux pinots noirs. Quant à la Collection Hélios comprend les vins moelleux et liquoreux. Enfin, la Collection Brut est consacrée aux bulles festives du crémant d'Alsace. Bon à savoir : si vous souhaitez séjourner sur les lieux, 3 très jolis gîtes vous sont proposés, portant les noms des trois fleurons du domaine en Grand Cru.

■ DOPFF AU MOULIN

2, avenue Jacques Preiss ✆ 03 89 49 09 69
www.dopff-au-moulin.fr
caveau@dopff-au-moulin.fr

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. Fermé le 25 décembre. Visite des groupes (10-25 pers.) sur rendez-vous. Dégustations sur rendez-vous toute l'année : à partir de 7 €/personne. Prestation groupes « Prestige » : 25 €/personne. Livraison possible. Boutique en ligne. Fête des vendanges au domaine le dernier week-end d'août.

L'histoire de ce domaine internationalement réputé se découvre telle une saga intimement liée à celle de Riquewihr. Et pour cause : c'est dans ce riant village que Jean-Daniel Dopff a initié, en 1574, une longue lignée d'acteurs majeurs de la viticulture alsacienne. De nos jours, Étienne-Arnaud Dopff représente fièrement la treizième génération de cette famille qui est à l'origine de nombreuses innovations majeures dans l'univers de la vigne. En premier lieu d'ailleurs, le Crémant d'Alsace et la bouteille flûte ! À la tête d'un domaine de 63 ha, Etienne-Arnaud perpétue l'art de la vinification de vins élégants dont la qualité rayonne dans le monde entier. Profitez de votre visite de Riquewihr pour découvrir le domaine Dopf au Moulin et sa gamme de vins exceptionnels qui sont régulièrement primés. Crémants (déclinés en Cuvée Bartholdi Brut et Wild Brut, Nature Bio, Rosé…), vins de propre récolte (tel le pinot noir de Riquewihr 2015 Sigillé Confrérie Saint-Étienne 2017), grands crus (pinot gris Grand Cru Vorbourg de Rouffach et Westhalten 2014) et sélections de grains nobles (gewurztraminer Sélection de Grains Nobles 2008). Au caveau du domaine, les dégustations se déroulent dans une ambiance chaleureuse. Si vous optez pour la formule Prestige, vous pourrez visiter le Musée de Julien Dopff et l'œnothèque familiale ainsi que la cave à crémants et les caves de fermentation et d'élevage des vins !

FÉERIE DE NOËL
1, rue du Cerf
✆ 03 89 47 94 02
www.feeriedenoel.fr
Ouvert 7j/7 : de mi-février à Pâques de 10h à 12h30 et de 13h45 à 18h ; juillet-août : de 10h à 18h45 ; de septembre à novembre : de 10h à 12h30 et de 13h45 à 18h30, ouvert en continu les samedis, dimanches, jours fériés, vacances scolaires. Décembre : ouvert de 10h à 19h, fermé les 25 et 26 décembre. Fermeture annuelle en janvier. Boutique en ligne.
Implantée depuis 1995 au cœur du vieux Riquewihr, cette fabuleuse boutique est spécialisée dans les décorations de Noël. C'est un univers enchanteur qui se déploie sur 3 niveaux à quelques pas de la Tour du Dolder, dévoilant des milliers d'objets fabriqués artisanalement. Boules de Noël, figurines et santons de Provence, décorations en verre, casse-noisettes, ornements en bois, crèches, guirlandes et luminaires… Impossible de détailler en quelques mots la variété des produits et l'opulence des lieux : il faut absolument y faire un tour au moins une fois dans l'année ! Un petit bémol : mieux vaut éviter les trois dernières semaines de décembre, la foule est à son comble.

■ **HUGEL ET FILS**
3, rue de la 1ère Armée
✆ 03 89 47 92 15
www.hugel.fr
info@hugel.com
Salon de dégustation ouvert tous les jours de Pâques à Noël, de 9h à 12h et de 13h à 18h. En dehors de cette période, accueil uniquement sur rendez-vous. Dégustation pour les groupes : maximum 10 personnes. Visite de cave possible sur rendez-vous pour les groupes de 15 personnes maximum. Boutique en ligne.
La famille Hugel fait partie des grands noms de la viticulture alsacienne. Elle fait partie des Primum Familiae Vini, une association regroupant douze maisons de vin familiales des grandes régions du monde viticole. Fondé en 1639, son domaine s'étend sur 30 ha de vignes en propriété. Les Hugel vinifient les cépages riesling, gewurztraminer, pinots gris et noir, et muscat. Les autres cépages (pinot blanc, sylvaner) sont couverts par son activité de négoce qui complète également la production du domaine dans ses gammes classiques. Les parcelles du domaine sont exclusivement situées le ban de Riquewihr, dont près de 7 ha sur le Schœnenbourg sont plantés en quasi-totalité de riesling. Les vins provenant de ce terroir complexe sont d'une grande élégance et ont besoin de temps pour se dévoiler pleinement. La famille Hugel possède également 8 ha sur le Sporen au sol très argileux : le gewurztraminer y donne naissance aux glorieuses Vendanges Tardives du domaine. Un troisième beau terroir est situé sur une arête du Rosenburg appelée Le Pflostig par la famille Hugel qui y peaufine certains de ses plus beaux pinots gris et noirs. Les vendanges sont manuelles, en petits contenants, le pressurage est pneumatique et doux. Foulage et débourbage sont effectués sans pompage, par gravité, dans le respect de la matière première. Selon les cuvées, la mise en vente intervient après 6 à 72 mois de la mise en bouteille. Bien que 50 % de la surface plantée y soient éligibles, le domaine ne revendique pas de vins en grand cru. Enfin, ce domaine incontournable de la région est connu pour abriter dans ses chais un foudre tricentenaire, le « Sainte Catherine », en service depuis 1715 !

Dans les environs

Hunawihr

Monument majeur de la région, l'église fortifiée de Hunawihr figure en bonne place sur tous les dépliants touristiques. Et pour cause : elle résume à la perfection tout le charme de l'Alsace ! Détail insolite, cette église accueille aussi bien les fidèles protestants que les catholiques. Une visite s'impose car, à l'intérieur, elle recèle des fresques retraçant la légende de saint Nicolas. D'après les archives départementales, les moines de Saint-Dié (propriétaires de l'église,) percevaient la dîme uniquement en liquide, en l'occurrence du vin ! Ce site est classé aux Monuments Historiques. Hunawihr recèle également une attraction touristique très courue sur la Route des Vins : le NaturOparC, un espace naturel et bucolique dédié aux loutres, cigognes et autres animaux de la région. Il côtoie le jardin des papillons exotiques, un enchantement pour les amoureux des lépidoptères ! N'hésitez pas à vous promener sur les chemins viticoles pour bien vous imprégner de cette Alsace authentique, très attachée aux valeurs traditionnelles.

■ **JARDINS DES PAPILLONS EXOTIQUES VIVANTS**
Route de Ribeauvillé
✆ 03 89 73 33 33
www.jardinsdespapillons.fr
info@jardinsdespapillons.fr
Ouvert de début avril à début novembre. Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Adulte : 8 €. Enfant (de 5 à 14 ans) : 5,50 €. Groupe (20 personnes) : 6,50 € (4,5 € par enfant de 3 à 18 ans). Chèque Vacances. Boutique.
Azuré de l'Argolou, Belle-Dame, chamoisé boréal, grand mars changeant, lutin des bleuets ou porte-queue d'Arcadie… Avis aux lépidoptérophiles, le Jardin des Papillons vous réserve de belles surprises ! Quant aux autres visiteurs, ils pourront s'initier à l'univers des magnifiques lépidoptères de toutes latitudes qui sont pour la plupart menacés de disparition un peu partout dans le monde du fait de la destruction de leurs biotopes et de l'utilisation inconsidérée des pesticides, mais aussi de l'urbanisation et de la pollution… Ce jardin extraordinaire recèle quelque 200 espèces de papillons originaires de diverses régions situées entre le 25e parallèle sud et le 25e parallèle nord. Mais ce ne sont pas les seules stars des lieux : caméléons, phasmes, abeilles, fourmis et autres grenouilles tropicales se dévoilent sous les feuilles de multiples végétaux, dont de magnifiques plantes rares.



Le Jardin des Papillons vous invite par ailleurs à devenir une abeille le temps d'un vol par le biais de l'expérience Bzz360 à vivre via son site Web.

■ NATUROPARC

Centre de réintroduction des cigognes et des loutres
Route du Vin
✆ 03 89 73 72 62
www.centredereintroduction.fr
accueil@centredereintroduction.fr

Ouvert du 30 mars 2019 au 3 novembre 2019. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 13h30 et de 14h30 à 17h30. En haute saison, ouvert de 10h à 18h30. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 11 €. Enfant de 5 à 12 ans : 8 € ; de 13 à 18 ans : 9,50 €. Restauration. Boutique. Animations.

L'aventure de ce parc animalier pas comme les autres a débuté en 1976 sous l'impulsion de Jacques Renaud, le fondateur de la Volerie des Aigles. Aujourd'hui, le NaturOparc se déploie sur 5 hectares, on y découvre un labyrinthe dédié aux sens des hommes et des animaux ainsi qu'une terrasse perchée à 7 mètres qui permet d'observer les secrets de la cigogne. Mais l'échassier au bec rouge n'est pas l'unique star de NaturOparc, loin de là ! Grand hamster d'Alsace, loutre d'Europe, ragondin, grand cormoran, manchot de Humboldt et du Cap, otarie à crinière ou encore grand hamster d'Alsace : si vous craquez sur l'un de ces animaux, vous pouvez le parrainer afin de participer à la protection d'espèces malheureusement menacées. De plus, dans un immense bassin vitré, certains de ces animaux révèlent leurs techniques de nage et de pêche lors de séances très animées ! Enfin, ne manquez pas de visiter la nursery de NaturOparc car les cigogneaux et autres bébés loutres sont trop mignons !

■ CAVEAU DU VIGNERON

5, Grand Rue
✆ 03 89 73 92 86
www.caveau-du-vigneron.com
caveau.vigneron68@gmail.com

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 25 €. Menu enfant : 7 €. Tartes flambées (uniquement le soir) : de 7,50 € à 9,20 €. Accueil des groupes (maximum 45 personnes). Soirées à thème.

Aux commandes du Caveau du Vigneron depuis trois ans, Gaëtan et Sébastien Doucey sont des enfants de Hunawihr issus d'une famille de restaurateurs bien connus dans la région. Autant dire que les frangins ont été à bonne école puisqu'ils ont grandi dans le restaurant de leurs parents, la fameuse Auberge du Tonnelier devenue le O'Goutchi. Les frères Doucey ont cassé leur tirelire pour reprendre le Caveau du Vigneron construit en 1624 et classé aux monuments historiques. Grâce à l'excellence de leurs plats, ils font le plein tous les soirs ! Un franc succès dû sans nul doute à une carte inventive qui suit la ronde des saisons. Soirées à thème (sur réservation) fort animées : consulter la page Facebook.

■ O'BERGE DU PARC

NOUVEAU

1, route de Ribeauvillé
✆ 03 89 71 74 93 – obergeduparc@gmail.com

Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir. Fermé mercredi et jeudi. Formule enfant : 6,90 € à 10,50 €. Formule du midi : 12,90 € (entrée+plat ou plat+dessert) ; 15,90 € (entrée+plat+dessert). Pizzas et tartes flambées : 7,90 € à 16,90 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Dès l'arrivée des beaux jours et jusqu'à la fin de l'automne, il est bien agréable de s'attabler ici en terrasse pour déjeuner en compagnie de sympathiques cigognes qui arpentent la prairie voisine. Cadre bucolique donc, à quelques mètres du Natur'O'ParC qui héberge loutres, grands hamsters d'Alsace, ragondins, et cigognes blanches bien sûr, mais aussi certaines espèces plus exotiques telles que tortues de Floride, grands cormorans, manchots de Humboldt et autres otaries à crinière. En matière de restauration, L'O'Berge du Parc célèbre à plaisir toutes les saveurs de l'Italie en vous proposant diverses variantes autour des incontournables bruschetta, pizza, carpaccio, osso buco de veau, pasta et risotto à gogo. Ajoutez à cela des brochettes de pluma de porc ibérique pata negra, un succulent italian burger au jambon de Parme et à la mozzarella, et, pour la touche régionale, de savoureuses tartes flambées, Flammakuecha en VO. Excellente sélection de vins italiens et alsaciens, vaste salle de restauration et service immuablement attentif que vous veniez en couple, en famille ou en groupe !


© PHB.CZ – FOTOLIA

Hunawihr.

DEMEURE D'ANTHYLLA
20, rue du Nord ✆ 03 89 58 72 41
constant.eckert@gmail.com

Gîtes de France (3 épis). Tarifs sur demande.
Ce gîte de groupe est aménagé dans l'ancienne propriété d'un négociant en vins. L'ensemble du domaine s'étend sur 1 700 m² entièrement clos. Il se compose de 3 bâtiments et d'un jardin doté d'une tonnelle où il fait bon préparer un barbecue dès les beaux jours. C'est un vrai petit village de vacances : piscine extérieure chauffée par des panneaux solaires, chaises longues, salle de jeux avec baby-foot et table de ping-pong ! La Demeure d'Anthylla s'avère en tous point un excellent point de départ pour sillonner la Route des Vins en famille ou entre amis.

CAVE VINICOLE DE HUNAWIHR
48, route de Ribeauvillé ✆ 03 89 73 61 67
www.cave-hunawihr.com
boutique@cave-hunawihr.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le week-end de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche de janvier à fin mars. Accueil des groupes sur réservation. Boutique en ligne (livraison gratuite à partir de 120 € d'achat).
Cette cave vinicole a vu le jour en 1954 sous l'impulsion des vignerons de Hunawihr. Aujourd'hui, elle rassemble plus de 130 adhérents et totalise une surface cultivée de 200 ha. Il s'agit d'une structure à taille humaine qui respecte une politique de qualité très stricte vous assurant ainsi les meilleurs cépages reconnus dans le monde entier : pinot blanc, riesling, muscat, gewurztraminer… Lors de votre visite, vous découvrirez des vins traditions (réserve), des vins de terroirs (lieux-dits, vieilles vignes), des grands crus et des crémants d'Alsace sans oublier des vendanges tardives et des sélections de grains nobles de haut vol ! Vous serez sans nul doute épatés par le crémant Calixte (brut, rosé, blanc de noirs ou 100 % chardonnay), le riesling Grand Cru Rosacker 2017, le pinot gris Hospices de Strasbourg 2017, le gewurztraminer Grand Cru Altenberg de Bergheim 2016 et le superbe gewurztraminer Vendanges Tardives 2015… Les prix s'avèrent plutôt raisonnables et l'accueil au caveau est fort sympathique. Vous pouvez aussi passer commande sur le Web, la boutique en ligne est particulièrement bien conçue !

DOMAINE MITTNACHT FRÈRES
27, route de Ribeauvillé ✆ 03 89 73 62 01
www.mittnachtfreres.fr
contact@mittnachtfreres.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Caveau de dégustation. Dégustation avec encas, visite de cave et du vignoble sur rendez-vous. 25 personnes maximum. Participation au « Pique-nique du Vigneron » le dimanche de Pentecôte. Gîte (4-6 personnes) : à partir de 480 €/semaine. Vigneron indépendant. Certification Vins bio Demeter.
Installée au pied de l'église fortifiée de Hunawihr depuis trois générations, la famille Mittnacht élabore des vins de belle expression. Depuis 1995, les petits-fils de Paul Mittnacht dirigent l'exploitation familiale dans le respect de l'environnement et de son terroir. Diplômés en œnologie, les deux cousins ont engagé, dès 1999, leur domaine dans la culture biologique certifiée EcoCert et biodynamique. Ceci afin de donner à leurs vignes les moyens de se défendre naturellement sans engrais ni insecticides ou désherbants, mais plutôt grâce à des préparatifs spécifiques : tisane d'orties, silice de corne, décoction de prêle… Riche en terroirs et grands crus, le domaine Mittnacht s'étend sur 23 hectares essentiellement concentrés sur la commune de Hunawihr. Lors de votre visite, vous pourrez déguster un sylvaner Vieilles Vignes 2017, un riesling Grand Cru Rosacker 2015 ou un pinot gris Clos La Courtille Vendanges Tardives 2015 dans une ambiance de passionnés. Gros coup de cœur pour le Gentil 2016 issu de la cuvée Copains-Copines : cet assemblage de cépages d'Alsace est spécialement conçu pour accompagner les préparations à base de poissons et plus particulièrement les… sushis ! Un petit clin d'œil à l'épouse de Christophe Mittnacht, Yuka Inada qui est d'origine japonaise mais également au 150e anniversaire des relations économiques entre l'Alsace et le Japon. Bon à savoir : le domaine met à votre disposition un gîte (4-6 personnes) écologique à la décoration délicieusement zen.

SIPP MACK VINS D'ALSACE
1, rue des Vosges ✆ 03 89 73 61 88
www.sippmack.com
contact@sippmack.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. De janvier à mars, le caveau est ouvert le samedi uniquement sur rendez-vous. Certification Ecocert. Boutique en ligne. 5 gîtes tout confort (Gîtes de France) pour 2 à 5 personnes : à parti de 450 € la semaine (en basse saison, location à partir de 2 nuits sur demande). Visite de cave et dégustation commentée.
Fondé en 1698, ce domaine viticole est implanté au sommet du village de Hunawihr, directement au pied des collines sous-vosgiennes. Il est dirigé par Jacques Sipp

épaulé par son épouse Laura et sa fille Carolyn. Certifié bio depuis cinq ans, c'est un domaine de 23 ha qui a connu une vaste métamorphose au fil des années. Certaines parcelles sont réparties sur les terroirs des grands crus Rosacker et Osterberg. L'âge moyen des vignes est de 40 ans. Après les vendanges manuelles, les grappes entières sont pressées délicatement dans des pressoirs pneumatiques pour préserver au maximum les arômes et la complexité de chaque cépage et terroir. Les jus sont fermentés par contrôle des températures grâce à un équipement moderne et performant. Les vins sont ensuite élevés sur lies fines en cuve inox pour les aérer et leur donner davantage de complexité. Un travail de longue haleine couronné de succès : aujourd'hui 40 % des vins Sipp Mack sont disponibles sur de nombreux marchés étrangers. Gros coup de cœur pour le pinot noir Vieilles Vignes 2017 qui se révèle gourmand et fruité à souhait !

Zellenberg

Pittoresque en diable, ce village attire irrésistiblement les regards depuis la Route des Vins. Et pour cause : il est implanté sur une colline haute de 285 mètres qui domine tout le vignoble environnant ! Pour apprécier pleinement ses différentes facettes, une balade pédestre s'impose sur le sentier de découverte intelligemment aménagé. Des petits panneaux donnent quelques informations historiques, notamment sur l'époque où Zellenberg était le chef-lieu d'un baillage des seigneurs de Ribeaupierre. La cité est également connue pour ses bons restaurants et ses viticulteurs talentueux qui exploitent, entre autres merveilles, les grands crus Froehn et Schoenenbourg.

AUBERGE DU FROEHN

5, route d'Ostheim
✆ 03 89 47 81 57
www.auberge-du-froehn-zellenberg.com
auberge-du-froehn@orange.fr

Membre du Club Gastronomique Prosper Montagné. Ouvert le mercredi soir ; du jeudi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 47 €. Menu enfant : 10 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 15 €. Chèque Restaurant.

Cette adorable auberge mérite vraiment le détour ! Entièrement rénovée dans un esprit alliant avec bonheur modernité et tradition, elle est animée par Romain et Laure Gutleben depuis début 2018. Murs chaulés de crème, poutres apparentes astucieusement mises en valeur, nappes, panières et coussins confectionnés par Laure, tableaux originaux signés David Grandmaire (le fameux créateur des personnages Jeannala et Seppala) : la salle du restaurant (30 couverts) invite à s'attabler dans une atmosphère suavement intimiste. En cuisine, Romain s'inspire de certaines recettes emblématiques créées par son papa restaurateur lui aussi (La Vieille Forge à Kaysersberg) tout en faisant preuve d'une créativité de bon aloi. La carte de l'Auberge du Froehn dévoile ainsi des mets très alléchants : mignonnette de foie gras de canard à la confiture de choucroute, tarte aux oignons truffée de boudin noir, risotto de crozets aux épinards et aux escargots, quasi de veau et sauce aux cèpes… Outre des desserts qui se dévorent des yeux avant de provoquer l'extase en bouche, l'Auberge du Froehn propose une carte des vins riche en excellents crus alsaciens. À tester impérativement lors de votre périple sur la route des Vins !

HÔTEL-RESTAURANT AU RIESLING

5, route du Vin
✆ 03 89 47 85 85
www.au-riesling.com
auriesling@wanadoo.fr

Logis. Climatisation. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Parking gratuit. Logis (2 cheminées). Hôtel 3, 36 chambres. Chambre double de 55 € à 87 €. Demi-pension : 37 €. Petit déjeuner buffet : 12 € (crémant proposé au petit déjeuner). Lit supplémentaire : 17 €. Parking gratuit ouvert inclus. Chambre familiale de 79 € à 125 €. Restaurant (climatisé) fermé le lundi midi et mardi midi (entre juillet et décembre), le samedi midi, le dimanche soir (de janvier à juin).*

Cet établissement familial séduit d'emblée par sa situation au calme, au cœur du vignoble, légèrement en retrait de la route des Vins entre Riquewihr et Ribeauvillé. Ses 36 chambres (certaines avec balcon) récemment rénovées sont autant de douillets cocons à partager en famille, entre amis ou en amoureux. Deux chambres sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Moment privilégié de la journée, le petit déjeuner est servi en salle, en chambre ou sur la terrasse durant les beaux jours. Viennoiseries, pain frais, fruits de saison, confitures, charcuterie, produits laitiers, œufs, boissons chaudes et jus d'orange à volonté ! Du côté du confortable restaurant panoramique, le chef Pascal Brand ponctue les produits régionaux frais de petites touches d'originalité. Les bons petits plats alsaciens (choucroute, fleischnakas, matelote de poissons, tartes flambées…) sont proposées au menu ou à la carte, à côté de créations inédites comme le burger vegan (champignons, avocat, poivron rouge, tofu, salade verte), la terrine de biche aux pruneaux et confiture d'oignon au piment d'Espelette, la poêlée de queues d'écrevisse aux chanterelles et fèves, ou encore le suprême de volaille farci au foie gras. Sérénité en chambre, délices à table et vue imprenable sur le Vignoble, les Vosges et la Forêt Noire : cette adresse a tout bon !

RESTAURANT LE MAXIMILIEN

19a, route d'Ostheim
✆ 03 89 47 99 69
www.le-maximilien.com

Maître Restaurateur. 1 étoile au Michelin 2019. 3 Toques au Gault&Millau. Ouvert du mardi au jeudi et le samedi le midi et le soir ; le vendredi soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 55 € à 99 €. Menu enfant : 30 €. Menu Affaire (du mardi au jeudi) : 35 €.

Formé chez Taillevent à Paris et chez Stücki à Bâle, Jean-Michel Eblin œuvre avec discrétion dans une demeure contemporaine construite sur le domaine familial. Derrière ses fourneaux, le chef élabore des mets aux saveurs insolites : carpaccio et tartare de langoustines au cappuccino de crustacés, entrecôte Black Angus aux cèpes et aux artichauts, noisette de chevreuil au jus de betterave épicé, sphère pomme Granny Smith et sa glace caramel. Belle carte des vins, service irréprochable, magnifique panorama sur Riquewihr et le vignoble environnant.

■ **HÔTEL-RESTAURANT AU RIESLING*****
5, route du Vin
✆ 03 89 47 85 85
www.au-riesling.com
auriesling@wanadoo.fr

Logis (2 cheminées). 36 chambres. Chambre double de 55 € à 87 €. Demi-pension : 37 €. Petit déjeuner buffet : 12 € (crémant proposé au Petit déjeuner). Lit supplémentaire : 17 €. Parking ouvert inclus. Chambre Familiale de 79 € à 125 €. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (fermé le lundi midi et mardi midi (entre juillet et décembre), le samedi midi, le dimanche soir (de janvier à juin). Restaurant climatisé). Accueil des groupes, Réceptions.

Cet établissement familial séduit d'emblée par sa situation au calme, au cœur du vignoble, légèrement en retrait de la route des Vins entre Riquewihr et Ribeauvillé. Ses 36 chambres (certaines avec balcon) récemment rénovées sont autant de douillets cocons à partager en famille, entre amis ou en amoureux. Deux chambres sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Moment privilégié de la journée, le petit déjeuner est servi en salle, en chambre ou sur la terrasse durant les beaux jours. Viennoiseries, pain frais, fruits de saison, confitures, charcuterie, produits laitiers, œufs, boissons chaudes et jus d'orange à volonté ! Du côté du confortable restaurant panoramique, le chef Pascal Brand ponctue les produits régionaux frais de petites touches d'originalité. Les bons petits plats alsaciens (choucroute, fleischnakas, matelote de poissons, tartes flambées…) sont proposées au menu ou à la carte, à côté de créations inédites comme le burger vegan (champignons, avocat, poivron rouge, tofu, salade verte), la terrine de biche aux pruneaux et confiture d'oignon au piment d'Espelette, la poêlée de queues d'écrevisse aux chanterelles et fèves, ou encore le suprême de volaille farci au foie gras. Sérénité en chambre, délices à table et vue imprenable sur le Vignoble, les Vosges et la Forêt Noire : cette adresse a tout bon !

■ **HÔTEL-RESTAURANT LE SCHLOSSBERG*****
59 A, rue de la Fontaine ✆ 03 89 47 93 85
www.leschlossberg.com

9 chambres. Chambre double à partir de 95 € ; suite à partir de 125 €. Petit déjeuner : 9 €. Remise de 30 à 40 % selon la période de l'année et la durée du séjour. Label Tourisme & Handicap. Restauration (label Maître Restaurateur).

Derrière la charmante façade à colombages de cet hôtel typiquement alsacien se nichent 5 chambres confortables et 4 suites pourvues d'une terrasse privative avec vue sur le vignoble et les Vosges. Le Schlossberg a décidément beaucoup de charme avec ses poutres apparentes, ses murs de pierre et ses boiseries peintes. L'hôtel s'est également taillé une belle réputation avec son restaurant qui propose de délicieux mets du terroir. Vous pourrez ainsi vous délecter d'un foie d'oie maison, d'une savoureuse choucroute à la graisse de canard et au riesling ou d'un baeckeofe fondant à souhait. Le tout est servi dans un cadre rustique émaillé de meubles et tableaux anciens. Une adresse au calme, pleine de cachet.

■ **AU NID DE CIGOGNE**
10, rue du Schlossberg
✆ 03 89 49 05 15
www.auniddecigogne.fr
auniddecigogne@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Chambre double de 95 € à 105 € ; chambre triple 135 €. Petit déjeuner inclus. CB non acceptée. Wi-fi gratuit. TV TNT.

Quel privilège de pouvoir séjourner au cœur de l'un des plus beaux villages de la Route des Vins à prix tout doux ! En posant vos valises au Nid de Cigogne, vous voilà assurés de villégiaturer au milieu des vignes tout en voyageant vers les contrées lointaines de l'Asie. Et pour cause : amoureux de l'Inde et de ses mystères, les propriétaires ont décoré leurs chambres d'hôtes en mariant subtilement éléments architecturaux typiquement alsaciens avec les couleurs et l'exotisme des provinces indiennes du Kerala et du Rajasthan, contrées lointaines dont ils sont irrévocablement amoureux. Quand le vignoble alsacien rencontre les mystères de l'Inde profonde, votre séjour en Alsace se pare d'accents oniriques et subtilement colorés franchement envoûtants…

■ **DOMAINE EDMOND RENTZ**
7, route des Vins
✆ 03 89 47 90 17
www.edmondrentz.com
info@edmondrentz.com

Du 1er janvier au 31 mars 2018 : ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h, sur rendez-vous le samedi, fermé le dimanche. Du 1er avril au 31 décembre 2018 : ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h, le dimanche de 10h à 12h – fermé l'après-midi ou sur rendez-vous. Dégustations. Visite de cave possible sur rendez-vous. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes) sur rendez-vous. Boutique en ligne.

Cette sympathique exploitation est implantée sur la Route des Vins à la sortie de Zellenberg en venant de Riquewihr. La famille Rentz travaille la vigne depuis 1785. Dès 1936, elle a fourni un énorme travail de recherche de qualité, fait remarquable à une époque où peu de viticulteurs alsaciens envisageaient le futur rayonnement international des vins de la région. Depuis 1995, Catherine et Patrick Rentz développent une viticulture raisonnée alliée à un souci de combiner modernité et typicité, tout en respectant les spécificité des sols incroyablement riches et variés qui entourent leur exploitation. Les excellents vins produits au Domaine Edmond Rentz sont unanimement appréciés pour la finesse de leur fruité et la richesse de leur corps. On peut ainsi citer le gewurztraminer Froehn Grand Cru 2014 et le pinot noir Pièce de Chêne 2017, mais aussi un fabuleux riesling Vendanges Tardives 2015 et Les Murets 2015. La maison produit également d'excellents crémants d'Alsace, notamment le Brut Prestige Blanc de Blancs qui séduit par son harmonie racée. Parmi les dernières récompenses : médaille d'or pour pour le Pinot Gris les Murets 2015 et une médaille de bronze pour le riesling Les Alouettes 2016 au Concours 2018 des Vignerons indépendants. Quant au gewurztraminer vendanges tardives 2015, il a été sélectionné par le *Guide Hachette* 2018.

JEAN BECKER SAS
Le Vignoble aux Cinq Sens – 4, route d'Ostheim
✆ 03 89 47 90 16
www.vinsbecker.com
vinsbecker@aol.com
Vignobles et Découvertes. Vinabio. Ce domaine propose de multiples offres oenotouristiques (pique-nique chez le vigneron, apéro gourmand, balades dans les vignes, accords mets et vins, initiation à la dégustation…) : sur réservation, dates disponibles sur le site Web.
Depuis l'an de grâce 1610, ce magnifique domaine de 19 ha est conduit depuis treize générations par la famille Becker. Aujourd'hui. c'est Jean-Philippe Becker qui s'occupe de la vinification et de la distillation (art qu'il pratique depuis son plus jeune âge). De son côté, Jean-François Becker conduit la vigne et Martine Becker assure la partie commerciale de l'exploitation ainsi que l'accueil à la cave. Par ailleurs, Martine Becker a été intronisée Grand Maître de la prestigieuse Confrérie Saint-Étienne en mars 2018 (c'est la 2e femme à accéder à cette nomination prestigieuse depuis 70 ans !), succédant ainsi au sympathique Pascal Schultz. Autant dire que ce domaine familial est entre de très bonnes mains ! Résolument visionnaire, le trio a converti ses vignes à l'agriculture biologique en 1999. La moyenne d'âge des vignes est de 40 ans. Le domaine Jean Becker possède des parcelles sur les terroirs des grands crus Froehn (apprécié pour la fraîcheur qu'il confère aux vins), Sonnenglanz, Schoenenbourg, Schlossberg, ainsi que sur plusieurs lieux-dits tout aussi remarquables : Hagenschlauf (riesling), Rimmelsberg (pinot gris, gewurztraminer), Grafenreben (pinot blanc et gris), Lerchenberg et Kronenbourg (riesling). Sur les parcelles en terrasse du Grand Cru Schlossberg à Kaysersberg, le sol est travaillé au cheval, de même que les hauts du Froehn. Pressurage pneumatique de raisins entiers, levures naturelles, élevage sur lies fines de 9 à 12 mois, intrants limités au maximum et petites vinifications font partie du credo du domaine pour produire des vins fins et équilibrés qui expriment magnifiquement la quintessence de leur terroir. L'accueil est assuré en 7 langues, dont le japonais ! Le domaine est très actif dans l'œnotourisme : il participe au « Pique-nique chez le Vigneron » le lundi de Pentecôte, aux « Vendanges d'un jour » et propose tous les jeudis en juillet et août à 18h30 des visites du vignoble. Toute l'année, la famille Becker organise des initiations à la dégustation et des manifestations où gastronomie, musique et vins sont à l'honneur.

Beblenheim

Ce village typiquement viticole d'environ 1 000 habitants est posé au pied du coteau du Sonnenglanz : traduisez l'éclat du soleil ! Cité sous le nom de Beblenheim dès le Xe siècle, il a appartenu successivement aux comtes d'Eguisheim, de Ferrette, de Horbourg et, à partir de 1324, aux comtes de Wurtemberg. Jean Macé (1815-1894), instigateur et défenseur de l'école publique laïque, y a vécu de 1852 à 1872. C'est d'ailleurs à Beblenheim qu'il fonda (en 1863) le mouvement pour les bibliothèques populaires. Un monument est d'ailleurs érigé en sa mémoire à Beblenheim. Deux autres personnages fort connus en Alsace y ont également vécu : Chrétien Oberlin (1831-1916), qui fut l'un des artisans du renouveau du vignoble alsacien ; et Christian Pfister (1857-1933), historien et recteur de l'université de Strasbourg. À découvrir également à Beblenheim : une fontaine gothique du XVe siècle, de nombreuses maisons à colombages édifiées entre le XVIe siècle au XIXe siècle, ainsi que huit dalles funéraires fixées sur le mur séparant l'enclos de l'église protestante du presbytère qui sont dédiées à la mémoire des notables ayant fait la fierté de Beblenheim.





■ **AUBERGE LE BOUC BLEU**
2, rue du 5 Décembre ✆ 03 89 47 88 21
www.aubergeleboucbleu.com
Une Toque au Gault&Millau. Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 36 € à 87 €. Menu enfant : 12 € (jusqu'à 12 ans). Menu déjeuner : 16 € à 45 €. Vin au verre. Terrasse.
Repris de main de maître par Romain Hertrich et Romain Lambert en 2017, ce restaurant atypique a fait l'objet d'un relooking intégral : murs crème assortis au nappage des tables, beaux parquets, poutres apparentes blanchies, le tout assorti de meubles, tentures et objets décoratifs déclinés dans un joli camaïeu de bleu. Pour la petite histoire, le premier Romain a fait ses armes de futur chef dans les cuisines de l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern et chez Michel Bras à Laguiole où il a rencontré le second Romain qui occupait le poste de sommelier ! Les deux compères vous proposent une carte inventive et bien évidemment évolutive au fil des saisons, composée à partir de produits locaux de haute qualité. Par exemple : terrine de foie gras de canard au condiment pomme-safran d'Alsace, salade de pissenlits à l'huile de Combawa et sa compotée poires-citron, filet de bœuf Salers rôti, tartare de fruits exotiques et coulis de mangue-passion… Rien à redire sur cette adorable auberge, si ce n'est qu'elle dispose seulement de 40 couverts (20 en salle et 20 en terrasse, par ailleurs joliment végétalisée) : la réservation s'avère donc plus que conseillée !

■ **CAVEAU LE GAMBRINUS**
M. Stefan Klein – 4, rue des Raisins
✆ 03 89 49 02 82 – www.legambrinus.fr
info@legambrinus.fr
Ouvert du mardi au dimanche de 17h à 1h. Réservation impérative. Vin au verre. Tartes flambées de 8 € à 12 €. Terrasse.
Si vous recherchez un endroit chaleureux et atypique pour déguster de bonnes tartes flambées, vous voilà à la bonne adresse ! Christelle et Stefan Klein ont aménagé un superbe caveau dans leur vaste demeure alsacienne construite en 1569. Le cadre est splendide avec ses poutres d'époque et son mobilier polychrome. Fines et goûteuses, les Flammekueche salées ou sucrées sont cuites dans un four à bois et présentées sur des planches en bois comme le veut la tradition : on les déguste sans couverts dans un esprit de partage bon enfant, accompagnées d'un bon verre de vin d'Alsace ou d'un demi de bière fraîche et désaltérante. L'autre spécialité du Gambrinus, c'est le fameux « steak au four » accompagné, pour la joie des petits et des grands, de frites maison. Ici, vous croiserez aussi bien des habitués du coin que des touristes venus de toute l'Europe, notamment des motards. Vu le succès et la taille restreinte du caveau, il est plus que prudent de réserver ! En été, on peut également s'attabler sur la charmante terrasse aménagée dans une cour intérieure généreusement fleurie.

■ **CHAMBRES LA BERGERIE**
8, rue de la Grande Cave
✆ 03 89 49 01 33
http://chambreslabergerie.com
contact@chambreslabergerie.com
Ouvert toute l'année. Petit déjeuner inclus. Parking privé. Chambre 2 personnes : 80 €. Chambre familiale (4 personnes) : 140 €. Jeux pour enfants. Wi-fi gratuit. Jardin d'été avec barbecue. Vélos à disposition.
Michèle Ortlieb a transformé en chambres d'hôtes le petit hôtel familial tenu pendant plus de 20 ans par son père Gaston. L'ancien Agneau Blanc s'appelle désormais Chambres La Bergerie. Michèle vous propose donc 6 chambres décorées dans un esprit intimiste très reposant ! Elle sert le petit-déjeuner dans une salle à manger cosy ou bien dans le jardin d'été où tout est également prévu pour organiser un barbecue en été. Ici, on se sent vraiment comme à la maison ! Michèle vous propose également un gîte pour 4 personnes en lisière de forêt à Riquewihr, avec jardin et terrasse privative.

■ **« CÔTÉ COUR » DOMAINE MAULER**
3, rue Jean Macé ✆ 03 89 49 07 43
www.chambres-cote-cour.com
Clévances 3 clés. Accueil du lundi au samedi de 14h à 18h30 et le dimanche avant 12h. 5 chambres. Chambre double de 60 € à 75 €. Petit déjeuner inclus. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
Claudine Mauler vous accueille dans une bâtisse du XVIII[e] siècle qui arbore de superbes colombages et recèle une cour intérieure généreusement fleurie aux beaux jours. Elle comprend 5 chambres d'hôtes meublées dans un esprit cosy tout à fait charmant, dotées pour certaines d'un poêle en faïence. Dressée dans une pièce familiale et conviviale de style rustique, la table du petit-déjeuner regorge de préparations maison salées ou sucrées. Claudine met aussi à votre disposition un coin cuisine avec micro-ondes, réfrigérateur, bouilloire et vaisselle. Profitez donc de votre séjour chez Claudine pour visiter le Domaine Mauler exploité par sa famille depuis 4 générations. Vous pourrez déguster une sélection de vins tout aussi typés que goûteux, notamment le sylvaner Cuvée André, le riesling Schloesselreben, le pinot gris Grand Cru Sonnenglanz ou encore le crémant d'Alsace « Prestige » Blanc de Noir.

■ **DOMAINE BOTT-GEYL**
1, rue du Petit Château ✆ 03 89 47 90 04
www.bott-geyl.com – info@bott-geyl.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 11h30 et de 14h à 17h30. Accueil des groupes sur rendez-vous. Gîte 6/10 personnes : de 790 € à 980 € la semaine et week-end de 390 € à 450 € selon la saison. Certifié Ecocert, membre Sève et Biodyvin.
À la tête de ce beau domaine depuis 1993, Jean-Christophe et Valérie Bott entretiennent une tradition viticole qui remonte à 1795. Ils vous réservent le meilleur accueil pour une dégustation inoubliable dans le caveau familial qui est plus que centenaire ! Outre la visite de la cave, ils vous proposent également, sur demande, des repas associant mets-vins. Le domaine Bott-Geyl se déploie sur 14 ha répartis sur 7 communes de Ribeauvillé à Kientzheim, dans le secteur central des Perles du Vignoble en biodynamie. Il produit des vins fins et des crémants de haute qualité. Les vins biologiques proviennent de trois lieux-dits (Grafenreben, Burgreben, Scloesselberen) et donnent naissance à cinq grands crus (Sonnenglanz, Mandelberg, Schoenenbourg, Fürstentum, Schlossberg). Le respect de l'environnement, des traditions et du vin lui-même trouve ici pleinement son sens. Bon à savoir : le domaine propose un agréable loft pouvant accueillir 10 personnes au cœur de l'exploitation.

■ **CAVE DE BEBLENHEIM**
« Au Château » – 14, rue de Hoen
✆ 03 89 47 90 02
www.cave-beblenheim.com
info@cave-beblenheim.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h et de 15h à 18h30. Caveau fermé le week-end de début janvier à mi-mars. Visite de cave et dégustation : gratuit pour les particuliers ; groupes (minimum 10 personnes) : à partir de 3,50 €/personne, sur réservation. Boutique en ligne. Parking gratuit.
Aménagé au sein d'un beau domaine du XV[e] siècle qui appartenait autrefois aux Hoen de Dillenbourg, le caveau de dégustation donne à voir, par une porte vitrée, de rassurants foudres de bois sombre, et présente les vins élaborés par la cave de Beblenheim. Créée en 1952, cette cave est aujourd'hui une figure incontournable du paysage viticole alsacien. Elle compte 430 ha de vignes répartis à Beblenheim et sur 4 communes de la région. 35 % de la production est exportée. 180 adhérents viticulteurs y apportent leurs récoltes et profitent des équipements modernes de cette cave : pressoirs pneumatiques, cuves de fermentation à température contrôlée, chaînes d'embouteillages automatisées. La visite de la cave et de ses machines s'avère très intéressante pour les novices en la matière comme pour les connaisseurs ! Les explications limpides et passionnantes sont suivies de la dégustation de plusieurs vins, le tout accompagné de kouglof.

◗ **Autre adresse :** 1 route des vins 68980 Beblenheim

■ **DOMAINE DE LA VIEILLE FORGE**
5, rue de Hoen
✆ 03 89 86 01 58
www.domainedelavieilleforge.com
domainevieilleforge68@orange.fr
Sur rendez-vous, dégustation et visite avec le vigneron du chemin des Grands Crus. Visite du vignoble pour petits groupes, de la cave et du matériel viticole sur demande. Location gîte 5 personnes (Gîtes de France 3 épis) : de 415 € à 475 € la semaine.
Œnologue de profession, Denis Wurtz a repris en 1998 le petit vignoble de ses grands-parents qui représentait moins de 1 hectare à l'époque ! Vingt ans plus tard, le domaine s'étend sur 9 ha exploités sans aucun produit chimique, en recourant à un enherbement naturel et à un travail minutieux obligeant les racines à aller chercher en profondeur la minéralité des sols. Les vendanges se font de manière 100 % manuelle. Le domaine possède une diversité de micro-parcelles entre Bennwihr et Ribeauvillé, incluant les grands crus Sporen, Sonnenglanz et Schoenenbourg. On produit ici des appellations d'origine contrôlées alsace, alsace Grands Crus et crémant-d'alsace, ainsi que des Sélections de Grains Nobles et des Vendanges Tardives. Ces vins gastronomiques sont élaborés avec le souci de sortir des sentiers battus. Œnologue averti, Denis Wurtz joue sur la maturité des raisins, recherchant l'équilibre entre acidité, sucre et alcool. Visites guidées (individuelles ou en groupes), accueil spécifique pour les enfants et possibilité d'hébergement sur place au sein d'un joli gîte parfaitement aménagé pour accueillir jusqu'à 5 personnes.



■ **LES FROMAGES DU GRAND-PÈRE FISCHER** NOUVEAU
2, Route du Vin ✆ 09 86 32 42 82
www.grandperefischer.fr
contact@grandperefischer.fr
Ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 10h30 à 12h30 et à partir de 14h19 ; le mardi de 14h à 19h ; le samedi et les jours fériés de 9h30 à 19h. Parking gratuit. Boutique en ligne.
Bien connue des amateurs de bons fromages affinés dans la région colmarienne, la Fromagerie Fischer s'offre un nouvel écrin destiné à compléter l'établissement historique implanté au cœur de Beblenheim depuis 1926. Depuis fin septembre 2018, on peut donc faire une halte sur la Route des Vins, à l'entrée du village en venant de Ribeauvillé. Cette nouvelle enseigne est dotée d'un parking gratuit bien pratique ! Ici, on est séduit d'emblée, tant par la qualité de l'accueil que par la variété des produits proposés. Des fromages en veux-tu en voilà bien sûr, notamment toutes les variétés de munster (fermier, au lait cru ou pasteurisé) régulièrement médaillées d'or ou d'argent lors de concours professionnels nationaux et internationaux. On découvre aussi des spécialités venues d'Alsace, de France et d'ailleurs : Bargkass et Bibeleskass vosgiens, Ribeaupierre alsacien, Pavé à la Barbar à la bière belge, Mothais sur feuille (chèvre frais affiné sur une feuille de châtaigner), camembert normand, brie de Meaux, comté, beaufort, reblochon, cheddar fermier, vacherin fribourgeois, gruyère suisse… Vous pouvez en outre composer sur mesure des plateaux de fromages et de spécialités charcutières : parfait pour l'apéro ou pour une bonne raclette à déguster en famille ou avec des amis ! Ajoutez à cela des paniers fermiers à offrir, recelant d'excellents produits de la boutique : fromages, confitures, miels, condiments, douceurs, vins d'Alsace, bières et eaux-de-vie… Bar de dégustation, soirées raclette et fondue.

Autres adresses : Au Coin Gourmand, Galerie du passage 68340 RIQUEWIHR • Maison Fischer 7, rue de la Grande Cave 68980 Beblenheim

■ **VINS D'ALSACE HARTWEG**
39, rue Jean Macé ✆ 03 89 47 94 79
www.vins-hartweg.com
Vigneron Indépendant. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 11h45 et de 13h30 à 17h45. Le samedi : ouvert de 8h à 11h45, sur rendez-vous l'après-midi – Dimanche et jours fériés : fermé. Gîtes (2 studios et 3 appartements) pour 2-6 personnes : à partir de 270 € la semaine.
Fontaine du XV[e] siècle, colombages vénérables, portes cochères blasonnées : Beblenheim regorge de belles émotions architecturales mais aussi viticoles ! N'hésitez pas à vous arrêter chez Frank Hartweg, viticulteur passionné dont les vins sont régulièrement récompensés : médaille d'or pour le Riesling Secret du Chat Noir 2015 au concours mondial Feminalize et deux autres médailles d'or pour le gewurtztraminer Schloesselreben 2015 et le pinot gris Schloesselreben 2015 au Grand Concours du Monde. Le domaine Hartweg s'étend sur 9,5 h avec de belles parcelles sur les Grands Crus Mandelberg et Sonnenglanz. Les excellents vins Hartweg sont élevés sur lies fines. Ils sont proposés à la vente 12 mois après la mise en bouteille pour les vins génériques, et de 24 à 36 mois pour les Grands Crus. Des visites commentées du sentier viticole de Beblenheim sont proposées par le domaine, qui dispose également de plusieurs gîtes. Au cours de leur séjour, les hôtes bénéficient d'une visite de la cave suivie d'une dégustation des vins de la maison.

■ **MAISON PIERRE SPARR SUCCESSEURS**
14, rue de Hoen
Cave de Beblenheim ✆ 03 89 78 24 22
www.vins-sparr.com – info@vins-sparr.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le week-end de 10h à 12h et de 15h à 18h. En juillet et août : fermeture à 19h. De début janvier à mi-mars : fermé le samedi et le dimanche. Visite-dégustation « Au Château » : uniquement sur RDV, mercredi, vendredi, samedi et dimanche de mars à décembre (sauf pendant la période des vendanges). Groupes acceptés (max. 50 personnes). Boutique en ligne. Parking gratuit.
Les origines de ce prestigieux domaine familial remontent à 1680. La surface plantée couvre une centaine d'hectares, ce qui induit un large éventail de terroirs à la géologie variée et riche. Il y a notamment des parcelles exposées sud-sud-est sur le grand cru Mambourg. Les vendanges sont manuelles, les pressurages se font à l'aide de pressoirs pneumatiques, les vinifications sont menées dans des cuves en inox thermorégulées ou dans des foudres de bois. Les cuvées sont ensuite élevées sur lies fines pendant 5 mois minimum et mises en vente après 4 mois de mise en bouteille. Les températures sont régulées pendant la vinification mais aussi durant le stockage. Aujourd'hui, la gamme des vins de décline en Terroirs et Lieux-dits, Grands Crus, Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles. La gamme Clos Sainte-Odile est issue d'une dizaine d'hectares qui s'étendent d'un seul tenant à Obernai. Elle propose des vins exceptionnels de finesse et d'élégance. Ajoutez à cela plusieurs crémants (brut, blanc ou rosé) dont les bulles enchantent lors d'un apéritif ou toute occasion festive !

Ostheim

Etablie en contrebas de la route des Vins à environ 9 km au nord de Colmar, la petite commune d'Ostheim a été quasiment rayée de la carte durant le dernier conflit mondial. Par voie de conséquence, son patrimoine est donc très restreint. Elle conserve un mur couronné d'un nid de cigognes, seul témoin des combats de la Libération. Un détour s'impose néanmoins pour une halte gourmande. C'est aussi un bon point de départ pour explorer la région.

■ **HÔTEL-RESTAURANT AU NID DE CIGOGNE*****
2, rue de Colmar ✆ 03 89 47 91 44
www.nid-de-cigognes.fr
contact@nid-de-cigognes.fr
72 chambres. Chambre double à partir de 83 € ; suite à partir de 166 €. Petit déjeuner : 10 € (6,80 € pour enfant -12 ans). American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (3 €). Wi-fi gratuit. Restaurant (menu du midi : 12,50 € ; menu enfant : 8,50 € ; menu terroir : 27 €). Hammam, sauna.
Douillet comme un vrai nid de cigognes : cet établissement triplement étoilé mérite bien son nom ! Il se nourrit d'une authentique saga familiale, celle des Utzmann-Houx, qui,

à l'image de l'hôtel, ne cesse de s'agrandir. Les chambres sont réparties entre l'hôtel proprement dit et son annexe La Résidence des Cigogneaux. Elles sont spacieuses, confortables et décorées beaucoup de goût. Au Nid de Cigogne, le bien-être n'est pas un vain mot ! La preuve par son superbe espace wellness : piscine intérieure (avec nage à contre-courant, banc de bain à remous intégré), sauna et hammam, salle de fitness, le tout prolongé par une charmante terrasse extérieure tout en bois. Ici, l'art du bien-vivre s'interprète également en version gastronomique dans l'espace de restauration qui comprend 6 salles chaleureuses. Outre les incontournables spécialités du terroir (plantureuse choucroute alsacienne, poulet au riesling lentement mijoté, moelleux cordon bleu au munster, croustillants filets de carpe frits,) vous pourrez déguster, selon la saison, un millefeuille de saumon fumé et de saumon cru, des noisettes de chevreuil aux morilles, une matelote aux 3 poissons et une verrine de tiramisu aux fraises et spéculoos. En résumé : excellente adresse, tant pour le gîte que pour le couvert !

■ **VILLA FINK**
43, route de Colmar
✆ 03 89 30 35 30
www.ribeauville-riquewihr.com

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 6 personnes (3 chambres). Nuitée 2 personnes : à partir de 55 € (petit déjeuner inclus). Parking gratuit. Chèque Vacances. Salon de jardin. Tv satellite. Sauna. Terrasse.
L'adorable Sylvain vous ouvre les portes de sa pimpante maison de maître labellisée Gîte de France 3 épis. Au sein d'un environnement cossu, Sylvain met à votre disposition les chambres Adolfine et Florentine ainsi que la suite Suzanne qui comprend pour sa part un salon privé. Chacune est dotée d'une salle d'eau et de toilettes privées, d'un mini-bar et d'une machine à café, d'une télé avec lecteur de DVD. Au rez-de chaussée, vous avez accès à un grand salon orné d'une superbe cheminée, à un espace cosy dédié au petit-déjeuner ainsi qu'à un agréable coin lecture. Le mobilier et la décoration de cette belle demeure génèrent une atmosphère si douillette et intimiste que l'on a l'impression de résider chez des amis ! Les aménagements extérieurs comprennent un jardin où il fait bon prendre un bain de soleil. Organisation d'excursion sur l'Ill en bateau à fond plat, massages de détente et cours de sport sur demande.

■ **LES ESCARGOTS DE CARO** NOUVEAU
Ferme la gaensmatt
✆ 06 32 26 46 76
carole.konradt@orange.fr
Ouvert le vendredi de 14h à 18h30 ; le samedi de 9h à 12h30.
Voici un élevage 100% alsacien avec des escargots gros-gris nés, élevés et transformés en Alsace. Vous pourrez d'ailleurs vous rendre compte de tout le processus en visitant l'exploitation de juin à septembre sur rendez-vous. Retrouvez escargots en coquille à la bourguignonne, escargots en croquilles (coquille en gaufrette), escargots en feuilleté, escargots sous diverses formes, poulets fermiers entiers sur commande, myrtilles et fruits de saison directement à la ferme (téléphoner avant) ou au point de vente Les Délices de Caro.

■ **LA GRANGE DE L'ONCLE CHARLES**
2, rue de la Fecht
✆ 09 82 35 02 91
www.lagrangedelonclecharles.com
vins.jerome.francois@gmail.com
Visite et dégustation sur rendez-vous.
Jérôme François est le créateur de ce tout jeune domaine viticole implanté très précisément sur les terres d'Ostheim. Initialement destiné au métier de charpentier, Jérôme a répondu à l'appel de la vigne au cours de sa formation au lycée agricole de Rouffach.
Moyennant quoi, il a pris la décision de produire des vins de terroir plutôt que des vins de cépage. L'ex-aspirant charpentier a donc repris 2,6 ha de vignes familiales pour les exploiter en biodynamie avec l'aide de son majestueux cheval ardennais Sirus pour le labourage et de 5 moutons d'Ouessant qui se nourrissent de l'enherbement et le transforment en engrais naturel pour le sol et la vigne ! Il travaille aujourd'hui sur une surface totale de 10 hectares, dont 4 hectares de prés, vergers et forêt. En cinq petites années, Jérôme s'est déjà bâti une jolie réputation ! Son millésime 2015 est salué de manière unanime pour ses notes intenses en émotions. Mention spéciale à sa Cuvée Grand K (en référence au Kaefferkopf), vin d'assemblage (riesling, pinot gris, gewurztraminer et muscat) gras en bouche, épicé et belle fraîcheur en finale. Vous souhaitez déguster les vins de La Grange de l'Oncle Charles ? Prenez rendez-vous !



Illhaeusern

À LA TRUITE
17, rue du 25 janvier
✆ 03 89 71 83 51
www.restaurant-alatruite.com
info@restaurant-alatruite.com

Maître Restaurateur. Fermé mardi soir et mercredi toute la journée. Réservation impérative. Menus de 23,90 € à 49,90 €. Menu enfant : 8,90 €. Formule du midi : 14,80 € (du lundi au vendredi). Menu végétarien 21,90 €. Verrine de foie gras d'oie à emporter : 59 € (300 g) et 93 € (500 g). Accueil des groupes. Terrasse. Parking privé.

Voilà déjà 110 ans que, aux commandes de À la Truite, la famille Poujol régale des générations d'amateurs de bons petits plats alsaciens, et plus particulièrement de spécialités à base de poisson ! D'emblée, mieux vaut penser à réserver bien à l'avance pour vous attabler dans ses deux belles salles (en rez-de-chaussée et à l'étage) ou sur sa chouette terrasse aux beaux jours, pour vous régaler des délices concoctés en cuisine par Christian Poujol. Outre sa Folle Choucroute (récompensée lors de l'édition 2018 de la Foire Européenne de Strasbourg), le chef Christian mitonne avec une incontestable maestria de savoureux plats inspirés de la saga familiale : filets de carpe frite à la semoule accompagnés d'une délectable mayonnaise maison et de frites à volonté, filet de sandre et nouilles boulangères ou panaché de poissons sur choucroute, sans oublier, bien sûr, les fameuses truites du vivier pêchées minute avant d'être cuisinées au bleu, à la meunière ou aux amandes. Les amateurs de bonnes viandes pourront ici se régaler d'un magret de canard aux quetsches, d'une entrecôte de bœuf maître d'hôtel, de rognons de veau à la moutarde ancienne et, à l'automne, de délicieuses noisettes de chevreuil. En entrée, vive les huîtres fines de claires Marennes Oléron et les coquilles de foie gras d'oie mi-cuit… Accueil, service, excellence gastronomique : le rapport qualité-prix est ici imbattable !

L'AUBERGE DE L'ILL
2, rue de Collonges au Mont d'Or
✆ 03 89 71 89 00
www.auberge-de-l-ill.com
aubergedelill@aubergedelill.com

Maître Restaurateur. 2 étoiles au Guide Michelin. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 132 € à 195 €. Menu formule jeunes (moins de 35 ans) servi de novembre à fin avril : 109 € (boissons comprises). American Express. Jardin. Terrasse. Boutique. Vente à emporter : terrine de foie gras d'oie, 140 € (300 g) et 225 € (600 g).

Cet établissement hautement gastronomique est bien connu des gourmets alsaciens, il se distingue par deux étoiles au Guide Michelin. L'Auberge de l'Ill demeure plus que jamais, parole d'initié, LE restaurant où il convient de s'attabler au moins une fois dans sa vie, car elle incarne à merveille la vraie gastronomie à la française. C'est l'une des très rares grandes tables françaises capable de tutoyer les sommets de la haute restauration au fil de cinq générations ! Paul et Jean-Pierre Haeberlin ont transmis le flambeau à Marc et Danielle Haeberlin qui sont aujourd'hui épaulés par Lætitia (la fille de Marc) ainsi que par Salomé et Edouard (les enfants de Danielle). Moyennant quoi, lors de votre passage à l'Auberge de l'Ill, n'hésitez pas à voir les choses en grand et optez d'emblée pour ses plats emblématiques : la truffe sous la cendre, la terrine de foie gras d'oie, le saumon soufflé Auberge de l'Ill, sans oublier la mousseline de grenouilles Paul Haeberlin. En toute saison, il règne dans cette maison mythique une atmosphère tout à fait spéciale : s'y attabler vous procure d'inoubliables extases gustatives et visuelles.

RESTAURANT GLÜCK
12, rue du 25 Janvier
✆ 03 89 22 47 65
www.restaurant-gluck.fr
contact@restaurant-gluck.fr

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 22h. Dimanche : réservation possible pour fêtes de famille ou autre prestation ; salle privative (20 personnes). Réservation recommandée. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 9 € (1 plat), 11,50 € (entrée/plat ou plat/dessert), 12,50 € (entrée/plat/dessert). Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. wi-fi gratuit. Magasin de proximité attenant au restaurant. Service de livraison à domicile.

Un seul mot suffit pour définir le restaurant Glück dans sa version 2019 : génial ! Un grand bravo aux gérants de cet établissement qui donne un vrai coup de fouet au commerce illhousien. Le bien nommé Denis Kocher et sa femme Stella combinent leurs passions respectives pour le fromage, la bière, l'Alsace, la gastronomie française et… les trains ! Les époux Kocher ont ainsi conçu la carte de leur restaurant comme une invitation au voyage ferroviaire, mais pas forcément de type TGV ! Avec eux, ce serait plutôt une escapade en confortable Pullman ponctuée de haltes au gré de l'humeur de son conducteur… histoire de déguster de bons petits plats du terroir. Vous aimez le fromage ? Outre la fondue et la raclette, vous pouvez opter pour des plateaux de dégustation composés de 3 à 10 variétés de fromages accompagnés d'un verre de vin ou de bière. Vous avez envie d'une bonne viande ? Denis vous régale d'une belle entrecôte de bœuf au confit d'échalote et vin rouge. Vous préférez les tartes flambées ? Denis est le roi de la flammekueche alsacienne grâce à son expérience acquise au Domaine Schaetzel à Boersch. Parmi les 7 versions qu'il propose, mention spéciale à la Flambée aux escargots et beurre à l'ail. Ce restaurant Glück est une vraie aubaine pour

les amateurs de bonnes choses d'autant plus que, juste à côté, Stella et Denis ont ouvert un magasin de proximité où l'on trouve du pain cuit en continu, des légumes frais, des fromages et des plats cuisinés. Livraison à domicile sur demande.

Guémar

■ **HÔTEL LA CLAIRIÈRE*****
50, route d'Illhaeusern
✆ 03 89 71 80 80
www.clairierehotel.com
hotel.la.clairiere@orange.fr

Arrivée de 14h à 19h, départ avant 11h. 20 chambres. Chambre double à partir de 98 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Parking privé gratuit. Lit bébé sur demande, séjour gratuit pour enfant de moins de 2 ans. Animaux acceptés (15 €). Wi-fi gratuit. Ascenseur.
Confidentiel, cosy, nature, envoûtant, charmant et plein de caractère : cet hôtel familial aux allures d'immense chalet de luxe collectionne les atouts pour vous offrir un séjour mémorable à proximité directe de la fameuse Route des Vins. Niché en lisière de forêt entre Guémar et Illhaeusern, il recèle un petit parc, une agréable piscine extérieure ainsi qu'un court de tennis en terre battue. Ses 20 chambres sont décorées avec un goût tout à fait délicieux : lits à baldaquin, literies douillettes haut de gamme, tapisseries somptueuses, meubles anciens polychromés, salles de bains néo-rétro… Certaines de ces chambres (doubles, supérieures, familiales, suites) disposent d'un balcon ou d'une terrasse privative. Côté petit déjeuner, c'est Byzance ! Servi sous la forme d'un généreux buffet, il regorge de jus fruits de saison, de pains frais et autres viennoiseries, de céréales et laitages, de charcuterie et fromages de la région, sans oublier des œufs, du miel et des confitures artisanales. L'accueil et le service sont à la hauteur des lieux : adorables ! En bonus, vous pourrez déjeuner ou dîner à la célèbre Auberge de l'Ill*** de la famille Haeberlin à Illhaeusern si vous en avez les moyens, ou, nettement plus accessible en termes de budget et d'excellence culinaire (Maître Restaurateur d'Alsace), au restaurant voisin À La Truite !

Mittelwihr

Cette commune fut détruite en quasi-totalité durant les combats de la Poche de Colmar entre décembre 1944 et janvier 1945. Fort heureusement, Mittelwihr a fait l'objet d'une soigneuse reconstruction et figure aujourd'hui en bonne place parmi les « Perles du Vignoble » sur la Route des Vins. Son microclimat lui vaut par ailleurs son surnom de « Midi de l'Alsace » ! Cette particularité climatique permet chaque année à des amandiers de fleurir entre deux rangées de vignes, sur la colline du Mandelberg, là où les grands crus du même nom s'épanouissent à merveille. À voir : l'ancienne abbaye cistercienne qui offre un magnifique point de vue sur la plaine d'Alsace. Vous pouvez aussi emprunter, à pied ou à vélo, une petite route qui vous mènera à travers le vignoble jusqu'à la commune voisine de Beblenheim qui mérite également une halte.

■ **AU RENDEZ-VOUS GOURMAND** NOUVEAU
19, Route du Vin
✆ 03 89 73 18 57
Ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menu enfant : 12 €. Menu du Marché (le midi du mercredi au vendredi) : 18 € (3 plats). Terrasse.
Après deux années de fermeture, La Table de Mittelwihr rouvre ses portes sous un nouveau nom fort évocateur : Au rendez-vous Gourmand. Sandrine et Nicolas Giovane sont les artisans inspirés de cette renaissance. Ils ont choisi de placer leur bel établissement sous le signe de la bistronomie avec le jeune chef très prometteur Maxime Fayolle. Ce dernier privilégie une cuisine du marché qui met l'accent sur des produits frais, sources de gourmandise et de plaisirs gustatifs. Maxime propose une formule du midi (du mercredi au vendredi) renouvelée chaque semaine (trois plats à prix doux), ainsi qu'une carte saisonnière riche en mets enthousiasmants : un roulé de saumon gravlax à la vinaigrette kumquat et sa faisselle aux herbes en entrée, pour suivre une poire de bœuf à la sauce vin rouge et crème de petits pois. En dessert, place à un sublime dôme meringué à la mousse de fruits rouges et sorbet à la rose souligné d'une inattendue salade d'herbes fraîches à la vinaigrette vanille. Idéalement située sur la Route des vins d'Alsace, cette nouvelle adresse réunit tous les ingrédients pour passer un bon moment à table : cuisine alliant modernité et tradition, accueil aux petits oignons, salle intérieure très conviviale, espace winstub et terrasse fleurie à souhait dès le printemps !

■ **HÔTEL LE MANDELBERG*****
1, Chemin du Mandelberg ✆ 03 89 49 09 49
www.hotelmandelberg.fr
hotelmandelberg@wanadoo.fr

Fermeture annuelle en janvier. 18 chambres. Chambre double à partir de 77 € ; suite à partir de 123 €. Petit déjeuner buffet : 13,50 € (enfant 6-12 ans : 6 €). Parking gratuit. Lit bébé fourni gracieusement sur demande. Animaux acceptés (10 €). Wi-fi gratuit. Restaurant Au Rendez-Vous Gourmand. Terrasse. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Espace spa ouvert de 9h à 19h30.
Plutôt surprenante, l'architecture de cet hôtel a comme un air de château de la Belle au bois dormant… en version alsacienne ! Cette adresse s'avère remarquable tant par la chaleur de son accueil et le confort de ses chambres que par ses fontaines intérieures et extérieures ainsi que par son cadre enchanteur donnant sur la colline des amandiers (un émerveillement au printemps quand les arbres sont en fleur…). Les prestations du Mandelberg ne réservent aucune mauvaise surprise : 18 chambres et suites à l'ambiance feutrée et bien équipées, dont une accessible aux personnes à mobilité réduite ; une terrasse où vous pourrez vous régaler d'un petit-déjeuner copieux ; un bar où vous dégusterez d'excellents crus du terroir ; un espace spa avec piscine intérieure, bain bouillonnant, hammam, sauna, soins corporels et tisanerie. Grande nouveauté 2019 : un agréable restaurant, Au Rendez-Vous Gourmand, qui propose une carte mariant gastronomie alsacienne et bistronomie.

BIER & CO
22, route du Vin
✆ 03 89 22 50 54
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30 ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le lundi.
Le paradis des biérophiles existe bel et bien en Alsace : vous le trouverez à l'entrée de Mittelwihr en venant de Colmar. C'est Bier & Co ! Créée à l'automne 2017 par Olivier Fleurette et Jérôme Walther, cette enseigne vous propose plus de 700 bières d'Alsace mais aussi des USA, du Royaume-Uni, d'Allemagne, du Danemark… Brune, blonde, ambrée, IPA, il y en a vraiment pour tous les goûts ! Les bières sont vendues, selon les appellations, en bouteilles, en mini-fûts, en coffrets, et même, pourquoi pas, en calendrier de l'Avent durant le mois de décembre ! Bier & Co dévoile aussi des bières millésimées de très qualité. Avis aux biérophiles de tous bocks : consultez sa page Facebook pour faire mousser vos chopes (de bière…) !

DEIBER TRAITEUR
2, place Charles de Gaulle
✆ 03 89 47 90 38
www.traiteur-deiber.com
contact@traiteur-deiber.com
Ouvert le lundi de 6h30 à 13h30 ; du mardi au vendredi de 6h30 à 19h ; le samedi de 6h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Livraison possible. Boucher, charcutier, traiteur, épicerie, journaux. Plat du jour : 5,50 € à 7,15 €.
Tout à la fois boucher, charcutier, traiteur et tabac-journaux, cette adresse est une aubaine pour les autochtones comme pour les touristes. On peut s'y fournir en excellentes viandes et spécialités charcutières, fruits et légumes, fromages et vins, sans oublier de délicieux plats du jour : ravioles aux épinards, bœuf bourguignon, bouchées à la reine, pot-au-feu façon grand-mère… Pour la bonne bouche, sachez qu'Éric Deiber a remporté la médaille d'or du meilleur pâté en croûte d'Alsace lors de l'édition 2018 de la Foire Européenne de Strasbourg !



DES JOURS & DES FLEURS
25, route du Vin ✆ 03 89 47 84 02
desjoursetdesfleurs@hotmail.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30. Livraison possible.
Dédiée aux merveilles végétales de Dame Nature, cette adorable boutique est un enchantement des sens ! Les fleuristes composent d'incroyables bouquets éclatants de couleurs, ou tout en camaïeu de teintes douces et tendres. Très originales, ces élégantes compositions sont conçues pour vous émerveiller en toute occasion au gré des arrivages saisonniers : petit plaisir personnel, réception, anniversaire, mariage… Un bel hymne à la nature qui mérite sa place sur les tables, balcons et jardins, d'autant plus que ces fleuristes atypiques ont le chic pour dénicher des objets de décoration aussi jolis qu'insolites !

VINS D'ALSACE JEAN-PAUL MAULER
3, place des Cigognes ✆ 03 89 47 93 23
www.vins-mauler.fr – vins.jpmauler@orange.fr
Tous les jours sur rendez-vous. Livraison possible. Gîte de 2 à 6 personnes : à partir de 390 €/semaine.
Fondé en 1935 par Paul et Alice Mauler, ce beau domaine familial est aujourd'hui dirigé par Julien et Aurélie qui incarnent avec bonheur une 3e génération de viticulteurs passionnés et engagés dans la préservation de traditions viticoles de premier ordre. Leur vignoble de quelque 7,5 ha s'étend sur les communes de Mittelwihr, Riquewihr, Kientzheim, Bennwihr et Beblenheim. Parmi les excellents vins produits avec soin par la famille Mauler, citons ces quelques belles pépites : le Riesling Grand Cru Schoenenbourg 2014 (issu de vignes de 40 ans), le Pinot Gris Grand Cru Mandelberg 2016 ou encore le Gewurztraminer Grand Cru Mandelberg 2016 dont les notes d'épices alliées à de délicieuses nuances de poire vous séduiront à coup sûr ! À votre disposition : le Gîte des Cigognes, charmant appartement de vacances (60 m²) pour 2 à 6 personnes. Tarifs détaillés sur demande.

DISTILLERIE THÉO PREISS
8, rue du Château ✆ 03 89 47 96 53
www.theo-preiss.fr
distillerie@theo-preiss.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h. Visite commentée (environ 1/2 heure) sur demande. Boutique en ligne.
Voici bientôt 75 ans, que cette distillerie alsacienne perpétue la tradition et le savoir-faire d'une eau-de-vie de qualité. Fondée en 1945 par Théo Preiss, cette petite entreprise familiale distille un slogan évocateur et plein d'esprit : « Les fruits ont une âme » ! Ici, foin de course à la productivité et autres visées mercantiles : on travaille dans la passion du fruit et de sa sublimation, dans la lignée directe du fondateur Théo Preiss. Les créations sont originales et fort goûteuses. Vous pourrez ainsi surprendre vos convives avec un spiritueux au céleri, une exclusivité élaborée en 1983 qui agrémente à merveille des mets à base de saumon fumé ou une assiette norvégienne. Fort recommandable également : un whisky alsacien qui n'a rien à envier aux blended écossais ! Les nectars distillés chez Théo Preiss sont d'une qualité tout à fait exception-

nelle, de même que leurs contenants, bouteilles et carafes au design élégamment épuré. S'il avait eu le bonheur de connaître la distillerie Théo Preiss, jamais Alfred de Musset n'aurait sans doute jamais écrit « Qu'importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse » !

Bennwihr

Historiquement, Bennwihr a toujours été un lieu de passage : les Celtes l'empruntaient déjà lorsqu'ils longeaient les Vosges ! Cette commune d'environ 1 200 habitants fait partie des plus anciennes localités d'Alsace. On trouve la première mention de son nom en 777 sous la désignation de *Bebonovillare* qu'on peut traduire par le « domaine de Bebo ». Successivement terre des seigneurs de Horbourg, de l'évêque de Strasbourg et des comtes de Rappoltstein au XV[e] siècle, le village a été entièrement détruit entre décembre 1944 et janvier 1945 durant la terrible bataille de la Poche de Colmar. Seul le monument aux morts de la guerre 1914-1918 (aujourd'hui appelé Monument de la Fidélité) a été miraculeusement épargné. Le village a été reconstruit entre 1946 et 1959 dans le style typique de l'école d'architecture néo-alsacienne, sous la houlette de l'architecte strasbourgeois Charles-Gustave Stoskopf.

■ **PARC SCHOPPENWIHR**
Rue du Château
www.schoppenwihr.com
fdw@schoppenwihr.com
Le parc est ouvert tous les jours du 1er avril au 1er novembre, de 14h à 17h. Visite guidée sur rendez-vous. 7 € pour les Fetes des Plantes. 6 € pour les adultes. 5 € pour groupes de visiteurs, seniors et étudiants. Gratuit pour les enfants accompagnés de moins de 10 ans. Accueil enfants. Visite guidée. Animations. Chien refusés même en laisse.
Ruines de château, ginkgo de Chine, sophora du Japon, cèdres du Liban, taxodiums, liquidambars, chênes rouges d'Amérique, hêtres pourpres, une centaine d'ifs et autant de buxus, un jardin de rocaille, des pelouses aux perspectives donnant sur le Haut-Koenigsbourg et les Vosges, étangs, pièces d'eau et allées de platanes… Voilà ce qui compose ce parc étonnant et enchanteur, où tout semble magique et féerique. Le Grand Etang et ses îles romantiques, dont la fameuse île des Demoiselles où subsistent les vestiges d'un petit temple de l'amour, n'y est pas pour rien… Les arbres remarquables, étranges, méconnus et plusieurs fois centenaires de ce parc sauront vous faire voyager dans un autre monde !

BESTHEIM
3, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 49 09 29 – www.bestheim.com
vignobles@bestheim.com
Horaires variables en fonction des saisons, consulter le site Internet. Parking gratuit. Boutique en ligne.
Cette cave prestigieuse se nourrit de 250 ans de tradition vinicole. C'est en 1765, que Bestheim trouve ses racines. Portés par l'amour du métier et du terroir, les hommes et les femmes de la maison se sont mis en quête de nouvelles terres et se sont installés sur les coteaux de Bennwihr, Kaysersberg, Westhalten et Barr. Aujourd'hui 1400 ha de vignes sont exploités aujourd'hui sur une mosaïque de terroirs. La cave regroupe plus de 500 viticulteurs installés dans toute l'Alsace. Ici, la noblesse vinicole se pare de bleu. Vous laisserez-vous tenter par un crémant de la gamme « Grand Prestige » ou serez-vous plutôt séduit par la palette de Grands Crus ? Peu importe car, Bestheim s'affirme comme une valeur sûre en matière de qualité. Notez que la réputation de la cave est principalement bâtie sur la variété et la qualité de ses crémants, il vous faudra donc y goûter sans attendre ! Bestheim mise également sur la couleur rubis. En effet, depuis 2007, la maison a acheté le Château Fillon dans l'appellation Bordeaux supérieur. En bref, une adresse où vous pourrez dénicher des vins d'excellente facture**.**

◗ **Autres adresses :** 20, rue du Général-de-Gaulle 68240 Kaysersberg ✆ 03 89 47 18 43 • 52, route de Soultzmatt 68250 Westhalten ✆ 03 89 78 09 09.

TURCKHEIM ★★

Géographiquement parlant, Turckheim s'impose comme un passage obligé pour accéder au massif vosgien par la vallée de Munster. Riche de 3 500 habitants, cette cité médiévale n'a rien à envier à Kaysersberg ou à Eguisheim, deux autres étapes incontournables de la Route des Vins d'Alsace. Ses trois portes (du Brand, de Munster et de France) ainsi que ses remparts témoignent de son ancien statut de ville libre octroyé en 1312. Turckheim fit en effet partie de la Décapole, alliance de dix villes alsaciennes formant une ligue fondée en 1354. La Décapole (dont ont fait partie Kaysersberg, Munster et Colmar) fut dissoute en 1679. À l'intérieur des remparts, les maisons superbement restaurées illustrent parfaitement ce que l'Alsace possède de plus typique en matière architecturale. Il faut vraiment prendre le temps de flâner dans les rues et ruelles de Turckheim pour apprécier le calme et le charme de cette belle cité viticole. Turckheim est connue depuis des siècles pour ses vins, notamment grâce au vignoble du Brand, l'un des 51 grands crus d'Alsace. La légende raconte qu'un dragon sorti de la mer (qui occupait alors la plaine d'Alsace) se serait endormi au sommet de la colline du Brand. La chaleur fut telle que ses écailles se mirent à fondre et le dragon se vida de son sang. Celui-ci se répandit alors sur le flanc du Brand et pénétra dans la terre. À Turckheim, on dit volontiers que le sang du Dragon a durablement fertilisé la terre pour donner naissance à des vins d'une exceptionnelle pureté. Le Brand est un terroir granitique, à l'instar du vignoble du Val Saint-Grégoire (dans la vallée de Munster) et du Sommerberg, autre grand cru situé à Niedermorschwihr. Une balade sur le sentier viticole qui traverse le Brand dans sa partie sommitale permet d'apprécier pleinement la singularité architecturale de la commune ainsi que le panorama. La vue magnifique embrasse l'entrée de la vallée de Munster, le château du Hohlandsbourg et le vignoble de l'embouchure de la vallée. Autre recommandation : il faut absolument visiter la cave vinicole de Turckheim qui est sans conteste l'une des meilleures entreprises viticoles d'Alsace.

Le Veilleur de Nuit

Lors de votre visite de la cité médiévale de Turckheim, ne zappez surtout pas la ronde du Veilleur de Nuit car c'est une véritable institution locale ! Durant la saison touristique, le Veilleur de Nuit vous donne rendez-vous tous les soirs devant le Corps de Garde pour un tour en ville. En costume d'époque avec hallebarde, tricorne et lanterne, le Veilleur émaille son parcours d'anecdotes historiques, de chants traditionnels et de petites notes d'humour. À l'origine, le Veilleur de Nuit arpentait les rues afin d'éviter les incendies, d'où sa célèbre recommandation : « Han sori zu Fir und Liacht » (Prenez soin de l'âtre et de la chandelle). Le dernier vrai veilleur de nuit de Turckheim est décédé durant les combats de la Libération de la Poche de Colmar. C'est en 1953 que la société d'histoire Wickram a décidé de remettre ce personnage à l'honneur. Mis en place du 1er mai au 31 octobre à 22h, ce spectacle plein de folklore est également programmé pendant la période de l'Avent.

Points d'intérêt

ÉGLISE SAINTE-ANNE

✆ **03 89 27 38 44 – www.turckheim.com**

Entrée libre, sauf pendant les messes et cérémonies religieuses. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h.

La toute première mention d'un sanctuaire chrétien à Turckheim remonte à l'an 898. Dans la deuxième moitié du XIIe siècle, il fut remplacé par un édifice roman dont il ne subsiste plus que le magnifique clocher. Ce dernier est daté de 1190, il comprend la porte d'entrée romane avec la première travée de l'église qui sert actuellement de Chapelle Baptismale. Restaurée en 1983, cette chapelle abrite de nombreuses statues de différentes époques comme Sainte Anne (patronne de la Paroisse depuis 1652), Saint Urbain (patron des vignerons), le Christ Ressuscité, Saint Nicolas ou encore Sainte Barbe. En 1661, le clocher fut rehaussé après avoir été touché par la foudre. Après quoi, en 1736, il fut restauré avec de belles tuiles vernies et surmonté d'un tonnelet coiffé d'une girouette, le tout recouvert d'or. Après avoir servi pendant 7 siècles, la nef a été remplacée par une construction d'un style néoclassique entre 1837 et 1839. Suite à un incendie en 1978, la restauration de la nef a duré 3 ans. L'édifice religieux possède également un précieux orgue Silbermann acheté en 1791 à l'abbaye cistercienne de Pairis. Des visites guidées sont organisées en été et des bénévoles tiennent une permanence.

PORTE DE FRANCE

✆ **03 89 27 38 44 – www.turckheim.com**

Gratuit.

Classée aux monuments historiques depuis 1931, c'est la principale porte de la ville par laquelle on pénètre dans l'enceinte de la cité lorsque l'on arrive de Colmar ou Munster. À l'instar de la Porte du Brand et de la Porte de Munster, elle fut construite au XIVe siècle, après l'adhésion de Turckheim, en 1354, à la guilde de la Décapole. Massive et quadrangulaire, la Tour de France (aussi nommée Niedertor) fait face à la Fecht, une rivière qui prend sa source aux confins de la vallée de Munster. À l'origine, elle était munie d'un pont-levis, d'une herse, de tourelles ainsi que deux portes que l'on refermait la nuit et pendant la messe du dimanche. À cette époque, elle était dédiée aux échanges économiques du village, principalement orientés vers la Suisse. De ce fait, elle a successivement porté les armoiries du Saint Empire Germanique et de Louis XIV. Son toit pointu héberge un nid de cigognes.

PORTE DE MUNSTER

✆ **03 89 27 38 44 – www.turckheim.com**

Gratuit.

Tout comme la Porte du Brand, la Porte de Munster (aussi connue sous le nom d'Obertor) fait partie des édifices érigés par la ville de Turckheim après son adhésion, en 1354, à la Décapole. Elle fait l'objet d'un classement au titre des monuments historiques depuis 1931. La Porte de Munster s'ouvre du côté de la vallée du même nom et est étroitement liée à l'histoire de la sorcellerie car c'est par cette porte que les femmes soupçonnées d'être des sorcières rejoignaient le lieu-dit de la Wann où elles étaient exécutées. En revanche, ses fenêtres décorées de coquilles Saint-Jacques ont une résonance moins macabre puisqu'elles rappellent que la ville était une étape sur l'itinéraire qui menait à Saint-Jacques-de-Compostelle. La Porte de Munster avait également pour fonction de prévenir de l'orage, comme en témoigne la cloche installée sous son petit clocher toujours intact. C'est par cette porte que l'on peut se rendre à la cave vinicole située à moins de 1 km de la vieille ville. Elle fait partie des principaux lieux d'histoire de Turckheim avec, notamment, le Corps de Garde qui est le point de départ de la tournée du fameux veilleur de nuit.

PORTE DU BRAND

✆ **03 89 27 38 44 – www.turckheim.fr**

Gratuit.

Lorsque la ville de Turckheim a adhéré, en 1354, à la Décapole (cette ligue dont Colmar fut le siège unissait dix villes fédérées au nom du commerce et de la solidarité), elle a gagné le droit d'ériger ses trois portes d'entrée, ses remparts et ses marchés. Édifiée en 1377, la Porte du Brand (également dite Mocheltor) avait la vocation la plus défensive des trois portes de Turckheim. Son architecture massive dénuée de tout artifice architectural est ornée d'une sculpture nommée Gorgone : celle-ci avait notamment pour objectif de se moquer de l'ennemi. À l'origine, la porte était dotée d'une herse, d'un pont-levis ainsi que de deux portes battantes. En 1843, elle fut surmontée de sa girouette. En 2006, la Tour du Brand a bénéficié d'importants travaux de rénovation, à l'intérieur comme à l'extérieur. Mais au fait, d'où tire-t-elle son nom ? Celui-ci provient du vignoble classé en grand cru. La Tour du Brand permet d'accéder à la route dite de Niedermorschwihr qui passe par le col du Brand en serpentant entre les plants de vignes. Depuis le col, de nombreux sentiers invitent à la promenade. Le panorama

vaut largement le détour ! Un chemin en direction de l'ouest vers la vallée surplombe la cité et offre une belle vue sur le Petit Ballon perché à plus de 1 200 m d'altitude ainsi que sur le vignoble du Herrenweg. Autre chemin à emprunter si le cœur vous en dit : celui qui démarre à hauteur du troisième lacet de la route. Au milieu des vignes, on domine la ville nouvelle qui s'étend jusqu'au pied du Letzenberg dont le versant sud est encore orné d'une muraille de pierres, vestige d'un manoir aujourd'hui disparu.

Le couvert

■ L'AUBERGE DU BRAND

8, Grand'Rue ✆ 03 89 27 06 10
https ://aubergedubrand.eatbu.com
aubergedubrand@gmail.com

Logis 2 Cocottes et 3 Cheminées. Hôtel (9 chambres). Nuitée en chambre double : à partir de 66 €. Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 30 €. Menu enfant : 12 €. Menu du jour (mercredi à samedi, le midi) : 18 € (entrée+plat+dessert). Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Animations. Réceptions et mariages. Soirées privées.

Repris à l'automne 2017 par un jeune couple aussi dynamique que sympathique, ce restaurant aménagé dans une maison à colombages datée du XVIII[e] siècle offre un cadre des plus agréables pour déjeuner ou dîner en tête-à-tête, en famille ou avec des amis ! Poutres et boiseries chaleureuses, cheminée à feu ouvert : ici, tout concourt à se sentir bien. En cuisine, le chef Lucas Vogt (passé notamment par l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern) fait la part belle aux produits du terroir issus de producteurs majoritairement locaux. Selon la saison, il peut vous proposer, par exemple, une tarte flambée déstructurée au lard et à la crème de munster, un foie gras de canard au pinot noir et au porto, un turbot rôti feuilleté au vin blanc, du paleron de veau braisé accompagné de giosa (ravioles japonaises) ou d'une version tout à la fois croustillante et crémeuse de la fameuse choucroute alsacienne. Il faut penser à garder une petite place pour le dessert afin d'apprécier à sa juste valeur le Luna, un blanc-manger à l'amande aussi insolite que délicieux. Agréable terrasse d'été avec pergola aménagée dans une cour intérieure, neuf chambres tout confort aménagées avec beaucoup de goût dans les étages au-dessus du restaurant et petit déjeuner buffet proprement gargantuesque.

■ AUBERGE DU VEILLEUR

12, place Turenne ✆ 03 89 27 32 22

Ouvert le lundi midi ; du mercredi au vendredi et le dimanche le midi et le soir ; le samedi soir. Réservation recommandée. Menus de 23,50 € à 29,50 €. Menu enfant : 8,50 € (moins de 12 ans). Plat du jour : 9,50 €. Vin au verre. Tarte flambée 4/4 : 11,90 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations. Vente de tartes flambées à emporter. Soirées à thème.

Ce sympathique établissement séduit d'emblée par sa décoration ponctuée d'objets alsaciens chinés avec passion. Avis aux viandards, l'Auberge du Veilleur dispose d'une carte maîtresse pour vous régaler tous azimuts : ses plats à base de bœuf de race limousine (certifié Ecocert) sont d'une qualité franchement exceptionnelle. Alors à vous les tartares ou tataki goûteux et les pavés de bœuf XXL ! Mention spéciale à l'excellent Burger du Veilleur composé de magret de canard fumé, de chèvre frais et de foie gras poêlé, miam ! À la carte ou selon les suggestions du moment, on peut aussi savourer diverses salades composées, des bonbons de munster en feuille de brick, du foie gras de canard fait maison, une choucroute royale aux 5 viandes, un jarret de porc au munster ou des tartes flambées. Ambiance au top pour cette bonne adresse qui dispose par ailleurs d'une agréable terrasse aménagée à côté de la Porte de France. Grand parking public gratuit à proximité.

■ AUBERGE OBSCHEL

Lieu dit Obschel ✆ 03 89 78 94 73
www.auberge-obschel.fr

Maître Restaurateur. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation par téléphone recommandée. Menu enfant : 6,70 €. Vin au verre. Carte et suggestions. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Grand parking gratuit.

En venant des Trois Epis, l'accès à cette adorable auberge est très bien signalé sur la route qui mène à Labaroche. Lovée dans un cadre forestier fort reposant, l'Auberge Obschel accueille volontiers les groupes (sur réservation) dans l'une de ses 3 salles décorées de jolies boiseries claires, sur sa vaste terrasse à pergola ou dans un charmant chalet en bois. Les enfants disposent d'un bel espace de jeu avec balançoire où ils peuvent se défouler sous les yeux de leurs parents. Côté cuisine, rien que du bon « fait maison », servi avec une belle générosité ! Parmi les suggestions du moment, le foie gras de canard accompagné de mirabelles fraîches est un pur délice. À la carte (fort bien détaillée sur le site Web), on peut se régaler d'une omelette du marcheur (pommes de terre, lardons et fromage de munster), de bouchées à la reine accompagnées de spätzlés ou de gibier de saison. Mention spéciale aux desserts, totalement irrésistibles : éclairs, mille-feuilles, vacherin glacé, brie au kirsch… Le tout s'accompagne (avec modération bien sûr) d'un choix d'excellents vins d'Alsace de la Cave de Turckheim !

■ CAVEAU DE LA FORGE

12, Grand'Rue ✆ 09 54 18 22 69

Horaires variables selon la saison. Réservation recommandée. Menu enfant : 8,90 € (jusuqu'à 8 ans). Tartes flambées : 8 € à 9,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.

La Flammakuecha fait partie des plats emblématiques qui font la réputation de l'Alsace aux côtés de la choucroute garnie et du fameux baeckaofe (ragoût à base de 3 viandes et de légumes mijotés dans du vin blanc). En la matière, le Caveau de la Forge s'avère une bonne adresse : nature, gratinée, au munster, au saumon ou forestière (avec des champignons) : la tarte flambée se déguste avec plaisir en entrée ou en plat principal ! Ceci posé, cet adorable resto vous réserve de belles surprises gastronomiques : salades (végétariennes ou alsaciennes) composées à partir d'ingrédients de saison, jarret de porc braisé au pinot noir ou rognons de veau à la moutarde et tourte du Val d'Orbey… Ici, on se pose en salle ou en terrasse pour déjeuner ou dîner sans faire de manières.

■ **LITTLE ITALY** NOUVEAU
47, Grand Rue
✆ **03 89 58 84 99**
www.littleitaly-tuckheim.com
little.italy@sfr.fr
Ouvert de 9h30 à 22h non stop. Fermé le mercredi soir et le jeudi. Réservation recommandée. Vente à emporter. Epicerie fine italienne, paniers garnis, pizza store, raclette, antipasti, traiteur.
Épicerie fine, pizza store, restaurant, traiteur : Little Italy, c'est tout cela et bien plus encore ! En septembre 2018, Enzo Fontana a eu la bonne idée d'ouvrir un lieu entièrement dédié aux délices de la gastronomie italienne, au cœur de la vieille ville de Turckheim. Ici, on se fournit en multiples spécialités transalpines : huiles d'olive, vinaigres balsamiques, antipasti, charcuterie, fromages, pasta, pestos et sauces tomate, vins, bières et spiritueux, biscotti et autres douceurs vous font voyager d'Aoste à Palerme en passant par Florence… De plus, à midi et en soirée, Enzo vous invite à vous attabler pour vous régaler de bons petits plats qui semblent avoir été mitonnés par une bienveillante mamma. Spaghetti bolognaise ou carbonara, tagliata di manzo, gnocchis de pommes de terre au ragoût de bœuf, poêlée de moules aux crevettes, sans parler des pizzas et autres calzone aussi généreuses que goûteuses et du tiramisu à tomber : c'est le cœur même de l'Italie authentique qui bat ici à tout rompre !

■ **STAMMTISCH**
1, place Turenne
✆ **03 89 27 70 19**
Ouvert 7/7 jours. Service jusqu'à 22h. Fermé le lundi soir d'octobre à fin avril. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Vin au verre. Pizza à partir de 8,50 €. Sélection de vins alsaciens et italiens. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.
Niché en plein centre de Turckheim, le Stammtisch est une winstub italo-alsacienne. Traditionnellement, la Stammtisch était un lieu ou l'on venait boire de la bière sur des table en bois. On retrouve ici ce décor typique et rustique, le bois est omniprésent. L'accueil est bon enfant et le patron est d'une amabilité remarquable. Il vous régale de plats traditionnels comme la choucroute, le jambonneau sauce pinot noir au munster et les tartes flambées. Côté italien, place à toutes sortes de pizzas cuites au feu de bois (proposées aussi à emporter). Les dessert marient l'Alsace à l'Italie (tartes maison, tiramisu, panna cotta…). Avis aux amateurs de bons vins, le Stammtisch propose une sélection de vins alsaciens du village, de la Cave de Turckheim et d'Armand Hurst entre autres, mais également de grands classiques italiens comme le chianti. À l'étage, une salle peut être privatisée pour les groupes.

■ **LE STEWALA**
15, Grand-Rue
✆ **03 89 22 15 05**
www.restaurant-le-stewala.fr
contact@restaurant-le-stewala.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Ouvert à midi en juillet, août et décembre. Formule du midi : 14 € (entrée+plat+dessert, du mardi au vendredi midi, hors jours fériés). Choucroute 5 garnitures : 15,50 €. Baeckaoffe : 19 €. Accueil des groupes. Vente à emporter.
Au cœur de la vieille ville de Turckheim, ce restaurant familial vous propose de multiples spécialités, régionales mais pas seulement, à prix très serrés. Composée uniquement à partir de produits frais, sa carte est renouvelée 4 fois pas an. Son chef vous propose ainsi, au gré de des propositions du marché et de son inspiration, d'excellents mets élaborés de manière tout à la fois raisonnée, locavore et 100 % faits maison. Salade gourmande de magret et de truite fumés accompagnés d'avocat, de foie gras de canard et de copeaux de parmesan, œuf cocotte aux girolles, chips de jambon cru et délicieuses mouillettes, Lawerknepfler (quenelles de foie) assortis d'authentiques Roïgabrageldi (pommes de terre cuites à l'étouffée), suprême de poulet fermier d'Alsace ou encore noix de joue de porc confite au Pinot noir, miam ! Rien ne vous empêche de conclure ces agapes par l'achat (conditionnement sous-vide possible) à emporter de foie gras de canard et de choucroute aux 5 viandes. Mention spéciale au baeckeoffe de gibier, une petite merveille disponible uniquement sur commande en décembre.

■ **LA TOUR DE TURCKHEIM**
1, place de la République
✆ **03 89 27 06 29**
vincentchiavelli@live.fr
Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir (dernier service à 22h) ; le mardi midi. Fermé le mardi soir et le mercredi toute la journée. Réservation recommandée. Menu enfant : 6,90 €. Plat du jour : 8,90 €. Tartes flambées : de 7,80 € à 11,50 €. Choucroute garnie : 17 €. Baeckaoffe alsacien : 17,90 €. Gratin de spätzlé : 10,50 € à 13,50 €. Foie gras maison : 16,50 €. Accueil des groupes. Terrasse. Parking gratuit à proximité.
Attention, valeur sûre ! Ici, vous êtes invités à prendre vos aises pour vous régaler, selon la saison, d'une excellente terrine de canard et foie gras, d'une assiette d'os à la moelle, d'une bavette de bœuf au beurre de cèpes, ou d'un succulent civet de biche. À la carte toute l'année : gratins de spätzlés, flammekuche, choucroute garnie, baeckaoffe et autre cordon-bleu au munster. À la Tour de Turckheim, foin de mauvaises surprises, tant au niveau de l'accueil que de la qualité des plats servis en salle ou sur l'agréable terrasse.

Le gîte

■ **HÔTEL DES DEUX CLEFS*****
3, rue du Conseil
✆ **03 89 27 06 01**
www.hotellerie-deuxclefs.fr
reservation@2clefs.com
Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 59 € ; chambre triple à partir de 109 €. Petit déjeuner buffet : 14 € (enfant – 12 ans : 8 €). Parking fermé : 10 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wi-fi gratuit. Tv satellite. Terrasse.

Cet établissement charmant est aménagé dans une demeure érigée en 1540 (classé monument historique) et amoureusement préservée dans son jus. Par le passé, il a accueilli des hôtes remarquables : le bon Docteur Albert Schweitzer, le Maréchal de Lattre de Tassigny ou encore le Général de Gaulle. Jouissant d'une situation privilégiée au cœur de la vieille ville de Turckheim, il constitue une étape remarquable du traditionnel parcours du veilleur de nuit de la ville. Il vous séduira sans conteste par son cadre 100 % authentique : oriel orné d'un dragon bicéphale, colombages et linteaux sculptés, tapisseries vintage et mobilier cossu. Voici une adresse tout indiquée pour partir à la découverte de la route des Vins. Un seul mot pour définir cet incroyable Hôtel des Deux Clefs : superbe !

Gîtes

■ **LES CIGOGNEAUX**
3, rue Étroite
✆ 06 09 88 30 40
www.gites-cigogneaux.fr
christophe@gites-cigogneaux.fr

2 gîtes pour 5 à 6 personnes chacun. De 320 € à 650 € la semaine selon saison. Nuitée : 80 € à 160 €, linge de maison et de toilette compris. Ménage fin de séjour : 30 €. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle.

Patricia et Christophe Schneberger vous proposent deux appartements de vacances hyper confortables pouvant accueillir 5 ou 6 personnes, voire 11 personnes en louant ces deux gîtes combinés. Ils sont aménagés dans les étages d'une superbe maison alsacienne du XVIII[e] siècle située dans une petite rue piétonne qui est perpendiculaire à la Grand-Rue de Turckheim. Crémant ou Riesling ? À vous de choisir ! Tous deux sont impeccablement équipés, ils s'enorgueillissent d'une déco alliant harmonieusement détails rustiques traditionnels (parquets et plafonds boisés, poutres apparentes) et éléments contemporains vitaminés. Un environnement cosy qui incite à profiter pleinement de la joie de vivre en Alsace ! Nombreux commerces (boulangerie-pâtisserie, boucher-charcutier traiteur, supérette…) et d'excellents restaurants à proximité directe, parking gratuit à quelques mètres des deux gîtes.

Emplettes

■ **CAVE DE TURCKHEIM**
16, rue des Tuileries
✆ 03 89 30 23 60
www.cave-turckheim.com
info@cave-turckheim.com

Ouvert de janvier à mars de 9h à 12h et de 14h à 18h du lundi au samedi. D'avril à juin : de 9h à 18h du lundi au samedi. En juillet et août : de 9h à 19h du lundi au samedi. De septembre à décembre : de 9h à 18h du lundi au samedi. Dimanche et jours fériés de 10h à 12h et de 15h à 18h. Fermé les 25 -26 décembre et le 1[er] janvier. Balades oenotouristiques commentées (gratuites) en juillet et août. Boutique en ligne.

Depuis sa création en 1955, la cave coopérative de Turckheim s'est hissée au rang des meilleures références en produisant des vins fidèles à leurs origines, et surtout dotés de leur propre identité. Depuis près de 65 ans, elle réunit quelque 216 viticulteurs fiers de leur savoir-faire ancestral et elle vendange le raisin sur 400 ha. Pour vous faire une idée de son excellence, jetez donc un coup d'œil sur son site Web. Celui-ci répertorie les vins en plusieurs catégories : Tradition (frais, légers et fruités), Réserve (à partir de raisins récoltés sur des terrains siliceux, produisant des vins aux caractères affirmés), Terroirs, Spécialités (Vieilles Vignes, Pinots Noir élevé en fûts de chêne ou Rouge de Turckheim), Grands Crus, Vendanges Tardives, Crémants. Sans oublier une gamme bio qui s'étoffe lentement mais sûrement depuis 5 ans. Mais bien sûr, rien ne vaut une visite sur place pour apprécier au mieux les qualités de cette cave prestigieuse. L'espace de vente et de dégustation est situé à moins de 500 m de la sortie de la ville de Turckheim. Ici, on saura vous aiguiller dans votre choix et vous donner de précieux conseils. Un film sur la cave vous sera présenté tout comme de nombreuses expositions au fil des saisons. Pour les visites en groupe, la réservation est impérative !

■ **DOMAINE ARMAND HURST**
8, rue de la Chapelle
✆ 03 89 27 40 22
www.vinsdalsaceahurst.com
domaine@armand-hurst.fr

*Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Groupes : visite et dégustation sur rendez-vous. Location gîte*** *(5-6 personnes) : de 500 € à 660 €/semaine.*

Le Domaine d'Armand Hurst est l'héritage d'une famille présente à Turckheim depuis le XVII[e] siècle. À partir de 1926, il s'est développé petit à petit grâce à l'acquisition de parcelles, notamment sur le Grand Cru Brand. Le domaine familial a été repris en 1989 par Armand Hurst et son épouse Nicole, avec la construction d'une nouvelle cave en 1991 à l'extérieur du centre historique de Turckheim constituée des foudres historiques en chêne centenaires. Faute de repreneur, en 2016, Marc Rinaldi, passionné de Grands Crus d'Alsace, a souhaité investir dans le domaine pour en assurer la continuité avec l'appui d'Armand et Nicole Hurst, avec pour objectif de poursuivre leur quête d'excellence, par la conversion de l'ensemble du vignoble de 12 hectares vers la viticulture biologique et biodynamique. Depuis, une nouvelle impulsion a été apportée au domaine, avec l'arrivée d'une équipe dynamique issue de prestigieux domaines alsaciens. Main dans la main, ils unissent leurs compétences pour construire une nouvelle histoire pour le domaine. Le Domaine compte aujourd'hui 12 ha dont plus de 7 ha sur le magnifique terroir du Grand Cru Brand. 80 % des vignes sont situées en coteaux et principalement des vieilles vignes de plus 40 ans voire 70 ans pour certaines. À déguster lors de votre visite : le sylvaner À Peau Rouge 2015 (Médaille d'or Gilbert & Gaillard), l'auxerrois 2016 certifié Ecocert et Demeter, le riesling Lieu-dit Boland 2016, ou encore le Pinot gris Grand Cru Brand Vieilles Vignes 2015.

■ **DOMAINE ZIND-HUMBRECHT**
4, route de Colmar ✆ 03 89 27 02 05
www.zindhumbrecht.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 17h. Visite et dégustation sur rendez-vous uniquement. Certifié bio en 1988 (Ecocert) et en biodynamie en 2002.
Auréolé d'une excellente réputation internationale, ce domaine a vu le jour en 1959 à l'occasion du mariage de Léonard Humbrecht avec Geneviève Zind. Olivier Humbrecht, le fils de Léonard fut le premier Français à devenir Master of Wine, en 1989, à l'âge de 18 ans ! Depuis, Olivier a acquis de nouvelles parcelles fort prometteuses. Aujourd'hui, le domaine compte 40 ha déployés sur plusieurs communes : Gueberschwihr, Wintzenheim, Riquewihr, Turckheim, Thann…. Pionnier en Alsace pour la production de vins à la fois fruités et concentrés, le domaine Zind-Humbrecht pratique une politique de bas rendements. Il applique les principes de la viticulture biologique et de la biodynamie. Les vins du domaine sont aujourd'hui légendaires, et, malheureusement, les légendes ont un prix… Mais quel bonheur à la dégustation (uniquement sur rendez-vous) ! Les rieslings sont fiers, droits et subtils, les pinots gris sont amples avec juste ce qu'il faut d'amertume. Quant aux gewurztraminers, ils défendent avec une grâce opulente chacun de leurs terroirs. Parmi les sublimes flacons produits par le domaine, il convient de citer le Riesling Grand Cru Rangen de Thann Clos Saint-Urbain ainsi que le Pinot gris Clos Jebsal Vendanges Tardives.

■ **PÂTISSERIE CARL**
13, Grand'Rue ✆ 03 89 22 41 42
www.patisserie-carl.fr
Ouvert du lundi au samedi à partir de 7h30 et à partir de 18h30 ; le dimanche à partir de 8h et à partir de 18h. Terrasse. Service traiteur.
Gros coup de cœur pour cette pâtisserie située au cœur de Turchkheim, et pour cause ! Difficile de faire son choix devant la multitude de chocolats, pâtisseries et viennoiseries proposées au fil des saisons, car tout est aussi beau que bon ! Mention spéciale aux croissants incroyables tant par leur présentation que par leur composition : pâte feuilletée pur beurre certes, mais aussi couleur ! Car les croissants Carl se déclinent aussi bien en vert pistache, que bleu myrtille, rose framboise, jaune banane (agrémenté de chocolat) ou brun-blond (noisette, châtaigne). Selon la saison, torches aux marrons, mille-feuilles aux framboises, choux et religieuses, bredalas typiquement alsaciens, galettes des rois à la frangipane, beignets de Carnaval, délices au citron, tartes meringuées à la rhubarbe, fraisiers et moulages chocolatés spécialement conçus pour Noël, Pâques et autres occasions festives enchantent les yeux aussi bien que les papilles… Un grand miam et merci à Carl !

■ **AU PLAISIR DU VEILLEUR**
6, place Turenne ✆ 03 89 27 02 99
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 19h. Ces horaires peuvent varier selon les saisons. Fermeture annuelle en janvier.
C'est une maison bleue à colombages typiquement alsaciens posée en bordure de la jolie place Turenne. On la trouve sur la gauche, juste après avoir franchi la fameuse Porte de France qui donne accès à la vieille ville de Turckheim. Cette adorable boutique regorge d'idées déco et cadeaux pour la plupart axées sur le thème du célèbre cœur alsacien : des nappes et des coussins en veux-tu en voilà, mais aussi des poteries régionales, des petits personnages trop craquants, des bougies, des luminaires et des décorations de Noël absolument fantastiques, entre autres jolies découvertes. Gros coup de cœur à tout point de vue : cadre, accueil et incroyable assortiment d'objets insolites.

STAUB
Rue de l'Huilerie ✆ 03 89 27 11 55
www.staub.fr – shop.turckheim@zwilling.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Boutique en ligne.
Comment mitonner de bons petits plats sans une authentique cocotte Staub ?
◗ **Histoire.** Créée en 1974, cette marque est emblématique de l'Alsace (dûment estampillée par sa célèbre cigogne) et propose des produits innovants, de qualité irréprochable, plébiscités par les plus grands chefs à travers le monde, notamment le regretté Paul Bocuse. Depuis 10 ans, Staub est entré dans le giron du groupe allemand Zwilling, spécialiste en coutellerie et ustensiles de cuisine haut de gamme.
◗ **Les produits.** Le point de vente de Turckheim propose toute la gamme Staub à des tarifs très intéressants, notamment les fameuses cocottes en fonte déclinées en différentes tailles et plusieurs coloris. Vous trouverez également un large assortiment de woks, poêles et sauteuses, grills et autres services à fondue, ainsi que la gamme de couteaux Zwilling et des couteaux japonais Miyabi. Il y a aussi des ustensiles de pâtisserie ainsi que de la verrerie œnologique absolument superbe.
◗ **Les plus.** Des ateliers de cuisine sont organisés chaque mois sous l'égide d'un chef.
◗ **Bon à savoir.** Chaque année, une braderie est organisée le 3e week-end de novembre. L'occasion de faire encore plus de bonnes affaires !

Dans les environs

Ingersheim

Très endommagée lors des bombardements de 1944, Ingersheim conserve cependant une église du XVIIIe siècle avec un clocher à bulbe unique en son genre en Europe. Vous découvrirez également la Tour des Sorcières et quelques belles maisons Renaissance. Par ailleurs, Ingersheim a réussi à conserver et même à développer ses commerces de proximité. Cela dit, cette cité joliment fleurie demeure avant tout un lieu de passage d'où l'on peut rejoindre Niedermorschwihr en montant vers le vallon du Weidbach en direction des Trois-Épis, et Turckheim en passant par le petit col du Brand. Sur la route de Niedermorschwihr, vous pouvez également rejoindre Katzenthal en tournant à droite, à hauteur du Florimont. Dans ce superbe vallon, vous voici plongés au cœur d'un vignoble réputé pour la grande qualité de ses vins issus de terroirs que se partagent les vignerons d'Ingersheim, Katzenthal, Turckheim et Niedermorschwihr. Vous pouvez encore monter au sommet du Letzenberg, identifiable grâce à la présence d'un petit château d'eau sur sa partie sommitale. Du haut de ses 326 m, il offre une vue époustouflante sur Colmar et le vignoble environnant. À la sortie d'Ingersheim, vers Niedermorschwihr, prenez donc à gauche, à hauteur de la dernière maison d'habitation, puis montez à travers les vignes sur une route goudronnée assez raide. Une petite ascension, assez rapide, que vous ne regretterez pas !

staub
en France



Le goût de l'excellence !

www.staub.fr

MADE IN
FRANCE

AUX BERGES DE LA FECHT
18, quai de la Fecht
✆ 03 89 30 48 08
www.lesrivesdelafecht.net
colmar@lesrivesdelafecht.net

Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Menu enfant : 8,50 €. Menu du jour : 13 €. Accueil des groupes. Terrasse.

En bordure de rivière, le restaurant de la résidence hôtelière Aux Rives de la Fecht se niche dans un cadre idéalement bucolique. Sa salle dotée de larges baies vitrées est prolongée par une terrasse couverte et chauffée en hiver. En cuisine, on met l'accent sur des viandes de qualité et d'une fraîcheur irréprochable, déclinés notamment en succulents hamburgers accompagnés de frites et de ketchup maison, le tout servi dans des cagettes en bois comme le veut la tendance ! On peut aussi craquer, par exemple, pour un foie gras de canard et sa crème de panais au miel, une cuisse de poulet farcie aux champignons, des filets de carpes frites ou un cheesecake aux agrumes et aux noisettes. Au gré des saisons, l'établissement organise des soirées barbecue et tartes flambées à volonté. Une bonne adresse à tester en famille et avec vos amis : accueil souriant et cuisine de qualité, vous ne serez pas déçus !

LE SOT L'Y LAISSE
1 bis, route de Colmar
✆ 03 89 27 14 43
www.lesotlylaisse.com

Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Formule du midi (mercredi, jeudi, vendredi) : 15 € (entrée + plat +dessert), 22 € (2 entrées + 2 plats + 2 desserts au choix). Sot-L'Y-Laisse : 24 €. Steak tartare : 23 € (250 g) à 29,90 € (500 g). Pizzas : 12,70 € à 16,10 €. Raclette : 19,60 €. Fondue savoyarde : 22 €. Accueil des groupes (14 personnes maximum). Terrasse. Vente à emporter.

Ce bon établissement est aménagé dans une charmante maison à colombages posée en amont du pont qui enjambe la Fecht à l'entrée de la vieille ville d'Ingersheim en venant de Colmar. Belle salle avec cheminée, agréable terrasse fleurie en été ou chalet cosy en hiver : vous avez le choix ! La carte et les suggestions du moment évoluent au fil des saisons en fonction des propositions du marché et de l'humeur des chefs Fabien et Pascal : saumon fumé et gaufre de pomme de terre, jambonneau braisé au pinot noir, civet de cerf aux girolles et châtaignes… Et puis surtout, il y les valeurs sûres de la maison, notamment les fameux Sot l'y Laisse de poulet en sauce, les burgers maousse costauds, le steak tartare en formule 250 g ou 500 g pour les grands appétits, les pizzas variées (proposées aussi à emporter), les tartiflettes, raclettes, fondues et autres spécialités fromagères. Généreusement servis, tous ces plats se dégustent avec de bons crus de Materne Haegelin & ses Filles ou du Domaine du Manoir voisin. À tout point de vue, ce Sot l'y Laisse distille un irrésistible goût de revenez-y !

LA TAVERNE ALSACIENNE
99, rue de la République
✆ 03 89 27 08 41

Bib Gourmand Michelin 2019. Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le jeudi et le dimanche le midi. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 45 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 19 €. Salle climatisée.

Depuis près de 55 ans, ce restaurant géré par la famille Guggenbuhl jouit d'un succès qui ne se dément pas, tant auprès de ses habitués que des touristes bien informés. Son chef Jean-Philippe Guggenbuhl entretient avec allant la tradition familiale basée sur un accueil sans faille, une cuisine pleine de belles surprises et une carte des vins carrément incroyable avec de très beaux domaines d'Alsace ou d'ailleurs et quelques rares millésimes ! Ici, la choucroute est cuisinée à la graisse d'oie, la lotte sauvage s'encanaille avec le safran d'Alsace, la pluma de porc ibérique est saisie à la plancha. La côte de veau twiste avec une cassolette de ris de veau aux champignons, le foie gras maison fait valser les papilles avec une salade du pêcheur et le fondant au chocolat noir intense flirte avec une divine glace à la confiture de lait. En sortant de la Taverne Alsacienne, vous n'aurez que quelques pas à faire pour partir en balade digestive le long de la Fecht !

LA MAISON D'À CÔTÉ
✆ 06 99 69 43 08 – tania.fleith@gmail.com

Ouvert toute l'année. Pour 4 personnes (2 chambres). De 390 € à 490 € la semaine selon saison. Nuitée : 85 €. Wi-fi gratuit. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle. Sauna.

Excellente situation pour ce gîte implanté au cœur d'Ingersheim, à proximité directe de commerces réputés (boulangerie-pâtisserie Haeberle, boucherie-traiteur Siegmann, cave vinicole Jean Geiler, restaurants La Taverne Alsacienne, Le Sot-L'y-Laisse…), et à quelques minutes en voiture ou en bus du centre de Colmar. Tania a décoré avec un soin tout particulier cet appartement situé au 2e étage d'une maison alsacienne. Outre 2 chambres, une cuisine bien équipée et un salon vintage, ce gîte destiné à accueillir 4 personnes en tout confort dispose également d'une charmante cour intérieure ombragée aménagée en salon d'extérieur ainsi que d'un sauna finlandais avec système audio intégré et douche italienne. Linge de lit et de toilette fourni, accueil avec kougelhopf de bienvenue, bons plans pour découvrir la région colmarienne, notamment les fameux marchés de Noël.

BOUCHERIE SIGMANN
44, rue de la République ✆ 03 89 27 01 75
www.boucherie-charcuterie-sigmann.com
sigmann.pfau@free.fr

Ouvert le lundi de 7h30 à 12h15 ; le mardi de 7h30 à 12h15 et de 15h à 18h45 ; le mercredi de 7h30 à 12h15 ; le jeudi de 7h30 à 12h15 et de 15h à 18h45 ; le vendredi de 7h30 à 12h15 et de 14h30 à 18h45 ; le samedi de 7h30 à 12h15 et de 14h à 17h. Membre du Club Prosper Montagné. Livraison possible (à domicile : 1,20 € ou expédition par Chronofresh). Plat du jour : de 6,80 € à 12,80 €.

Fort appréciée des gastronomes de la région colmarienne, cette excellente boucherie cultive un savoir-faire haut de gamme ! Ici, vous trouverez forcément votre bonheur parmi une immense variété de spécialités alsaciennes : charcuterie artisanale (saucisses diverses, pâtés en croûte, terrines et tourtes…), viandes fumées (collet, kassler, palette…), et délicieux foies gras d'oie. Avis aux gourmets « carnivores », la qualité est au rendez-vous avec une sélection de bœuf charolais, porc d'Alsace, veau et agneau du Limousin, volailles fermières… Choucroute garnie, baeckeoffe traditionnel et plats du jour variés complètent l'offre de cette boucherie-charcuterie qui fait partie du très réputé club Prosper Montagné. Le secret de cette réussite toujours au top ? Une équipe dynamique dirigée par Sabine et Eric Pfau, des produits hors norme et une qualité jamais prise en défaut. De quoi combler les attentes des gastronomes avertis !

■ **BOULANGERIE PATISSERIE MAUD ET ANTONIN**
10, route de Colmar ✆ 03 89 27 31 33
Ouvert du lundi au vendredi de 6h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le samedi de 6h à 15h ; le dimanche de 7h30 à 12h.
Voici une boulangerie pâtisserie très agréable avec une personnel des plus souriants et des plus accueillants. Vous trouverez ici de très nombreuses variétés de pains et de baguettes, bien cuits et de grande qualité. Les pâtisseries ne sont pas en reste et sont pleines de saveurs avec une spécialité incontournable : le paris-brest. S'il est souvent proposé, il est ici l'un des meilleurs de la région !

■ **CAVE JEAN GEILER**
45, rue de la République
✆ 03 89 27 90 27
www.geiler.fr – vin@geiler.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Ouvert les dimanches et jours fériés à partir de 10h. Fermeture à 16h les 24 et 31 décembre. Fermé les 25 et 26 décembre ainsi que le 1er janvier. Visite libre du Musée du Vigneron. Boutique en ligne.
Fondée en 1926, la Cave Jean Geiler poursuit inexorablement un seul et même but : préserver au fil des ans la qualité intrinsèque de ses vins. Pour ce faire, elle dispose d'un extraordinaire patrimoine sous la forme d'un vignoble de 390 ha qui représente la crème de la crème des terroirs alsaciens parmi les 51 recensés à ce jour. Avec notamment dix grands crus (Florimont, Sommerberg, Mambourg, Wineck-Schlossberg, Kaefferkopf, Pfersigberg, Hengst, Brand, Eichberg et Marckrain) de très grande renommée ! En outre, la Cave Jean Geiler élabore des vins de cépages (riesling, pinot blanc, chasselas, Edelzwicker, pinot noir, pinot gris, muscat, gewurztraminer), des crémants d'Alsace (Brut, Blancs de Noirs, Rosé) ainsi que des Vendanges Tardives et des Sélections de Grains Nobles. Elle récolte régulièrement de nombreuses récompenses (Concours général de Paris, International Wine Challenge, Sélections mondiales de Montréal, Vinalies internationales…) pour ses vins d'exception tels que le gewurztraminer AOC 2016. Conçu dans un style contemporain très lumineux, le caveau de dégustation se déploie à côté d'une winstub destinée à accueillir les dégustations de groupe ainsi que divers événements culinaires. Soucieuse de préserver la richesse et les particularités de son passé viticole, la Cave Jean Geiler s'est dotée d'un musée du Vigneron aménagé avec l'aide de la Société d'histoire locale, accessible en visite libre.

■ **DOMAINE DU MANOIR**
Clos du Letzenberg
56, rue de la Promenade
✆ 03 89 27 23 69
www.domainedumanoir.fr
domainedumanoir@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi. Le dimanche et en période de vendanges : sur rendez-vous. Gîte (2-3 personnes) : nuitée : 85 € (minimum 2 nuits) ; semaine : 530 € ; week-end pendant les marchés de Noël (de fin novembre à fin décembre) : 200 €/2 nuits.
C'est par pure passion pour l'univers du vin que la famille Thomann a acquis le Clos du Letzenberg en 1962. Depuis plus de 55 ans, elle ne ménage pas ses efforts pour valoriser ce coteau abrupt, autrefois planté en vigne et resté longtemps à l'abandon ! Un travail ingrat et de longue haleine qui a nécessité d'importants travaux de défrichage et de terrassements pour obtenir enfin, en 1979, un retour de la vigne. Depuis le décès de son mari, Marina Thomann gère le domaine avec ses enfants, en particulier Jean, œnologue dans un laboratoire alsacien, qui apporte sa contribution régulière à l'exploitation familiale. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur un peu plus de 9 ha de vignes, dont 80 % en coteau. Le terrain exposé plein sud et le terroir à dominante calcaire donne des vins fins, minéraux et expressifs, issus de cépages alsaciens typiques : gewurztraminer, pinot gris et pinot noir, riesling et auxerrois. Au cours des vinifications, chaque vin est suivi avec minutie afin qu'il puisse trouver son propre équilibre. N'hésitez pas à vous promener sur les hauteurs du domaine qui offrent une vue panoramique sur l'entrée de la vallée de Munster, avant de visiter le « manoir » et de déguster les différents nectars proposés. Ces derniers offrent un excellent rapport qualité/prix, notamment les Vendanges Tardives. En bonus, la famille Thomann offre une bouteille de vin aux chanceux qui ont le privilège de séjourner dans son superbe gîte (2-3 personnes) adjacent au Domaine du Manoir !

Wintzenheim

On trouve des citations à propos de ce village de vigneron dès 786. Auparavant, à l'époque romaine, Wintzenheim fut un gîte d'étape comme en témoignent les vestiges d'une villa située sur le coteau Hengst ainsi que des pièces de monnaie retrouvées à proximité. Les chevaliers de Malte y possédaient une chapelle ainsi que le château Thurnburg qui est aujourd'hui l'hôtel de ville de Wintzenheim. On peut admirer ses beaux décors sculptés en façade. À voir également : les ruines du château de Pflixbourg datant du début du XIIIe siècle, de belles maisons de vignerons construites du XVIe au XVIIIe siècle, ainsi que la fontaine de la Vierge datée de 1756.

CHÂTEAU DU HOHLANDSBOURG
Route des Cinq-Châteaux ✆ 03 89 30 10 20
www.chateau-hohlandsbourg.com
Ouvert du 6 avril au 11 novembre 2019. Horaires variables selon la saison. Calendrier consultable sur le site Web. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 9.50 € (7 € en basse saison). Enfant (de 6 à 17 ans) : 7 € (4,50 € en basse saison). Groupe (20 personnes) : 7 € (4,50 € hors jours d'animation). Chèque Vacances. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.
Le Hohlandsbourg, château fort animé sur les hauteurs de Colmar situé à 620 m d'altitude offre une vue à 360° sur le paysage environnant. Construit à l'initiative des Habsbourg, le château du Hohlandsbourg (XIII[e]-XVII[e] siècles) est un bel exemple de l'architecture militaire en Alsace jusqu'à la guerre de Trente Ans, qui vit sa ruine. Un parcours scénographique invite à voir et à comprendre l'histoire, l'organisation et la place du château, depuis le site initial de l'âge du bronze jusqu'à l'époque contemporaine. Les animations en 2019 auront pour thème « Au temps de la Renaissance ». Le public en apprendra plus sur les grandes découvertes, les guerres de religion, les progrès scientifiques et techniques, les arts florissants… Une période mouvementée et passionnante ! Visite libre ou guidée, exposition, animation, auberge, boutique, location d'espaces. Le château est ouvert du samedi 6 avril au dimanche 11 novembre 2019.

CHÂTEAU DU PFLIXBOURG
Gratuit.
Moins réputé que son voisin du Hohlandsbourg, le château du Pflixbourg mérite cependant qu'on s'y arrête le temps d'une balade sur les hauteurs de la vallée de Munster. Construit entre 1212 et 1219 par Woelfelin de Haguenau (gouverneur impérial de Frédéric II de Hohenstaufen), il n'en reste aujourd'hui qu'un imposant donjon circulaire accessible par un sentier forestier. Il abritait jadis une réserve d'eau, des logements et des communs. Selon la légende, une belle princesse fut autrefois métamorphosée par une fée en un monstre mi-femme, mi-dragon. Seul le baiser d'un chevalier était censé lui restituer sa forme humaine. Cette Dame Blanche apparaîtrait aujourd'hui encore dans les ruines, alors ouvrez l'œil !

LE POISSON ROUGE
137, rue Clemenceau ✆ 03 89 27 00 44
lionelpoissonrouge@gmail.com
Parking privé. Ouvert du jeudi au dimanche de 23h à 5h. Entrée : à partir de 4 €. Autres tarifs en fonction des évènements programmés : consulter la page Facebook. Restauration de 19h30 à 3h30 du matin. Service en salle et terrasse. Animations.
La petite histoire du Poisson Rouge vaut largement son pesant d'écailles ! Tout commence en 1962 quand Louis Ostermann installe sa poissonnerie itinérante dans son dépôt de Wintzenheim. Puis, en 1965, Louis y aménage un restaurant de poisson et un caveau de dégustation de vin avec… un juke-box ! L'objet séduit si bien la clientèle que, très vite, le caveau se transforme en piste de danse. La légende du « Rota Fish » (petit nom du club pour les initiés du coin) est en marche… Aujourd'hui, la discothèque affiche une décoration contemporaine mais le logo de l'établissement reste le même. Le Poisson Rouge organise des soirées étudiantes et des événements avec des dj's et des artistes qui viennent du monde entier. Quant au restaurant, il est décoré dans un esprit rustique chic avec des murs habillés de bois, d'où son nouveau nom : Les Planches. Aux beaux jours, il ouvre une terrasse posée au pied des vignes. Avant de vous déhancher sur la piste au son des meilleurs tubes du moment, vous pourrez donc vous attabler avec vos amis pour déguster une bonne viande, des pâtes des pizzas, voire un chili con carne et, sur commande à partir de 15 personnes, un couscous ou une paella !

DOMAINE JOSMEYER
76, rue Clémenceau
✆ 03 89 27 91 90
www.josmeyer.com – contact@josmeyer.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h. Fermé le dimanche et les jours fériés. Sur rendez-vous : possibilité de dégustation pour les groupes (12 à 50 personnes) du lundi au vendredi. Certification AB et Biodyvin. Membre du groupe Renaissance des Appellations. Boutique en ligne.
Ce magnifique domaine de 28 ha implanté sur la commune de Wintzenheim bénéficie d'un microclimat particulièrement favorable à l'épanouissement du riesling (28 %), du pinot blanc (21 %), du gewurztraminer (19 %) ainsi que des sylvaner, muscat et pinot noir (10 %). Converti en culture biologique et biodynamique depuis la fin des années 1990, le vignoble Josmeyer est certifié AB depuis 2004. Soins des vignes à l'aide de décoctions de plantes, vendanges manuelles, pressurage pneumatique, fermentation spontanée sans adjonction d'enzymes ou de levures et sans chaptalisation, élevage en foudres de bois centenaires : tout est mis en œuvre pour produire des vins 100 % naturels. Cette démarche volontaire s'avère payante puisque les vins Josmeyer sont diffusés à ce jour par 70 distributeurs dans 24 pays ! Détail fort original : les superbes étiquettes portent la signature d'artistes d'origine alsacienne ou vivant et travaillant en Alsace. Pas de doute, l'art fait bon ménage avec l'œnologie chez les Josmeyer ! La preuve par le riesling Le Kottabe 2016 excellent vin blanc sec et équilibré sur des notes d'agrumes, qui s'habille d'une œuvre originale signée Isabelle Meyer, par ailleurs responsable de la vinification et de l'élaboration des cuvées Josmeyer !

MARCHÉ NOCTURNE
Halle des Fêtes – Rue Clemenceau
✆ 03 89 27 94 93 – www.ville-wintzenheim.fr
mairie@mairie-wintzenheim.fr
Ouvert le mardi de 16h à 20h. Horaires d'hiver, de novembre à mars : le mardi de 16h à 19h. Parking gratuit.
Ce marché nocturne est programmé tous les mardis de 16h à 20h (fermeture à 19h de novembre à mars) dans la Halle des Fêtes. La municipalité a lancé cette initiative, inédite dans la région colmarienne, pour permettre aux personnes actives d'acheter des produits frais et locaux après leur travail. C'est un lieu convivial (éclairé et chauffé) où Wintzenheimois, habitants des communes voisines et touristes se fournir en denrées de belle qualité : fromages et laitages, pains bio, viandes et charcuteries, fruits et légumes de saison, œufs, miel, thé, bière artisanale… Sans oublier des stands de plats à emporter : crêpes bretonnes, cuisine asiatique et autres délices ! Ce sympathique marché nocturne vient s'ajouter au marché du vendredi matin dans le centre de Wintzenheim ainsi qu'à celui du mercredi matin à Logelbach.

GRIMMER
61, route de Colmar
Halte de Wettolsheim ✆ 03 89 80 60 40
www.grimmer-artisan-chocolatier.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h30 ; le samedi de 9h à 18h30. Congés annuels en juillet. Salon de thé. Terrasse. Livraison dans un rayon de 15 km autour de Colmar. Boutique en ligne.

Fondée en 1964 par Victor Grimmer, cette entreprise familiale entretient avec ferveur son indéniable « cacaophilie » ! Voici 5 ans, la Chocolaterie Grimmer a agrandi son atelier de fabrication, puis s'est dotée dans la foulée d'un salon de thé relooké dans des teintes gourmandes et prolongé par une vaste terrasse où il fait bon se prélasser au soleil. Indoor ou outdoor, vous êtes invités à déguster plus de 20 grands crus de chocolats chauds ou froids ainsi qu'une belle variété de desserts faits maison, de même que des glaces artisanales. On peut également commander une vraie fondue au chocolat à savourer en tête-à-tête ! Avant de quitter les lieux, un passage à la boutique permet de faire le plein de bouchées, tablettes, pépites, pastilles, sucettes et autres merveilleux moulages en chocolat noir, blanc et au lait… Sans parler des macarons, calissons, nougats, caramels et tout un tas d'autres délicieuses confiseries. Une adresse absolument incontournable pour les amateurs de chocolat élaboré à partir de cacao d'origine rare : Madagascar, Vietnam, Cuba, Ghana, Papouasie…



Niedermorschwihr

Posé au creux du vallon du Weidach à l'ombre du Galz, le charmant village de Niedermorschwihr est situé à la croisée de l'une des trois routes qui mènent à la station climatique des Trois-Epis. Ses habitants (environ 600) répondent au doux nom de Morvilois (ou Morvilais). Il s'agit sans nul doute de l'un des plus adorables villages d'Alsace. On remarque d'emblée le clocher tors de l'église datant du XII[e] siècle, une curiosité en Alsace ! Et, bien sûr, il y a aussi son vignoble très pentu, avec en particulier le Sommerberg classé en grand cru. On y produit notamment des rieslings et des pinots gris racés du fait d'un sol granitique de même nature que celui du Brand, autre grand cru réputé du lieu. Une promenade au cœur du Sommerberg s'impose donc pour apprécier pleinement la beauté typique de ce village à l'architecture bien préservée car il est entouré de vignes et les nouvelles constructions y sont quasiment impossibles. Il offre également un vaste panorama sur le Letzenberg, le col du Brand et la plaine d'Alsace. Pour la petite histoire, nos amis japonais sont tombés amoureux du village. En 1985, une trentaine de techniciens s'installèrent pour quelques mois à Niedermosrchwihr dans le but d'y réaliser les treize épisodes d'une série télévisée baptisée « Ciel bleu d'Alsace ». Diffusée à une heure de grande écoute par Fuji TV, la série a ainsi contribué à faire connaître ce petit coin d'Alsace au pays du Soleil Levant !

CAVEAU MORAKOPF
7, rue des Trois Épis ✆ 03 89 27 05 10
www.caveaumorakopf.fr

Tables & Auberges de France. 1 toque au Gault&Millau. Membre du Collège culinaire de France. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Ouvert le dimanche midi et soir en période de marchés de Noël. Possibilité de privatisation sur demande. Réservation recommandée. Carte : 19 € environ. Menu enfant : 10,90 €. Vin au verre. Carte + suggestions. Terrasse. Vente à emporter.

Restaurant emblématique de Niedermorschwihr, Le Morakopf demeure sans conteste la star de ce village très pentu ! Fondée en 1960 par la famille Guidat, cette adresse typiquement alsacienne a été reprise voici cinq ans par le chef Lukas Edl et sa compagne Céline Fidrie. Le jeune couple perpétue avec brio ce qui fait intrinsèquement la réputation de ce lieu mythique : des plats régionaux savoureux, une ambiance infiniment conviviale, sans oublier une décoration typiquement alsacienne entretenue dans son jus. Dans l'assiette, de l'entrée au dessert, Lukas Edl fait des merveilles en matière de spécialités incontournables : foie gras de canard, presskopf, choucroute, baeckaoffe et fondue vigneronne (uniquement sur commande préalable), Wadle (jambonneau de porc), Bibeleskäs (fromage blanc et munster) et autre kougelhopf façon pain perdu. Selon la saison, le jeune chef vous régale également d'un filet de daurade grillé à l'huile de citron vert, d'un suprême de volaille aux champignons, d'une entrecôte Black Angus à l'échalote et d'une coupe glacée aux fruits Rhumtops. Côté vins, la carte dévoile une très belle sélection de bons crus alsaciens de Niedermorschwihr et ses alentours, notamment la Cuvée Morakopf (un délicieux assemblage de pinot blanc, pinot gris et gewurztraminer). Mais elle propose également d'excellents vins d'autres régions de France. Notez enfin que tous ces vins sont proposés à la vente par carton de 6 bouteilles !

■ **LES CHEVALIERS DE MALTE**
Raymonde et Jean-Paul Wolff
127, rue des Trois Épis
✆ 03 89 27 09 78
www.caveau-chevaliers.fr
Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le soir ; le dimanche midi et soir. Réservation recommandée, uniquement par téléphone. Carte : 15 € environ.
Mieux vaut penser à réserver suffisamment à l'avance pour avoir le plaisir de savourer les spécialités de cet établissement ! Car si cette « maison bleue » (comme les habitués la surnomment) est fort justement réputée pour son ambiance sympathique dans un décor rustique, les places y sont un chouïa comptées… Ici, les patrons concoctent avec amour les recettes transmises par leurs aïeux. Voilà qui n'est pas pour nous déplaire : foie gras maison, fleischschnackas, rognons de veau à la moutarde, baeckaoffa, choucroute garnie, tête de veau sauce gribiche, tripes au riesling, boudin aux pommes, quenelles de foie, spätzle, gibier de saison, kouglof glacé de Christine Ferber… Le tout arrosé d'un bon vin du voisin et partenaire, à savoir le Domaine Mullenbach & Fils. Plats copieux et service attentif dans un cadre 100 % authentique !

Zimmerbach

AU RAISIN D'OR
1, rue de l'Église
✆ 03 89 71 05 69
www.raisindor.fr
Maître Restaurateur. Membre de la Fédération des Chefs d'Alsace. Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 43 €. Menu enfant : 8 € et 12 €. Bons cadeaux. Terrasse. Soirées à thème. Service traiteur.
Voici une adresse fort prisée des amateurs de bonne chère dans la vallée de Munster ! Le Raisin d'Or s'est refait une beauté au printemps 2016 : la grange attenante à la maison vigneronne a été transformée en cuisine et une superbe cave à vins a été aménagée dans une vieille étable à cochons ! Côté salle, des boiseries chaleureuses servent de cadre à un mobilier rustique plutôt chic. Le tout est souligné d'objets chinés avec passion et de tableaux mettant en scène Jeannala et Seppala, couple d'Alsaciens joviaux créé par le peintre David Grandmaire (qui est originaire de Zimmerbach). Pour le reste, Jöel Jamm et son équipe cultivent plus que jamais l'amour de la cuisine régionale belle et bien faite. L'assiette gourmande composée de foie gras, saumon fumé, presskopf, jambon cru et magret de canard est un must, quant à l'os à moelle au four gratiné à la fleur de sel, c'est un incontournable du Raisin d'or. Il y a aussi le Mechtkrazerla d'Alsace rôti dans son roaster Francis Staub, la choucroute aux poissons d'eau douce, sans oublier de succulents plats de gibier pendant la saison de la chasse. Notez que le Raisin d'Or organise régulièrement des soirées à thème : boudin et cochonnaille, pasta & basta, cuisses de grenouilles, couscous, bouillabaisse, paella, monischalla (rognons blancs), fondue vigneronne… Réservation impérative, les dates sont régulièrement mises à jour sur le site Web et la page Facebook du Raisin d'Or.

■ **CHEZ COCO ET MALOU******
4, rue du Vignoble
Maison du Haut ✆ 06 13 04 95 40
www.gite-prestige-zimmerbach.fr
Ouvert toute l'année. Pour 2 personnes (65 m², 1 chambre). Semaine : 590 € (7 nuits). Week-end : 330 € (3 nuits). Linge de lit, de toilette et de maison fourni. Ménage en fin de séjour : 80 €. Animaux non acceptés. Wi-fi gratuit. Terrasse. Parking privé. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle. Tv satellite.
Coco et Malou Helschger vous accueillent tout au long de l'année dans une charmante maisonnette lovée au sein d'un écrin de nature idyllique : massifs de fleurs, topiaires et, dans le pré voisin, d'adorables moutons qui vaquent sereinement à leurs occupations. Week-end en amoureux ? Prélassez-vous dans un somptueux lit à baldaquin. Escapade printanière ? Vos hôtes attentionnés décorent les lieux de bouquets de muguet pour vous porter bonheur. À la belle saison, vive les petits déjeuners en plein air bercés par les gazouillis enchanteurs des oiseaux et, en soirée, les spritz à la rose en apéritif. En automne, partez à la cueillette des châtaignes et, en décembre, laissez-vous émerveiller par de fabuleuses décorations de Noël. Chambre douillette, cuisine ultra équipée, cheminée ancienne, décoration de très bon goût, chaises longues pour lézarder au soleil : le bonheur est chez Coco et Malou !

Walbach

■ **À LA VALLÉE DE MUNSTER**
4, route de Zimmerbach ✆ 03 89 71 13 53
www.aubergevalleemunster.sitew.fr
aubvallmunster@wanadoo.fr
Ouvert du dimanche au vendredi le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir. Menu du jour (à midi) : 11,30 € (entrée + plat + dessert). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations. Piste de quilles. Salle de banquet.
Impossible de louper cet établissement familial implanté en bordure de route à la sortie de Walbach : cette grande bâtisse bleue à colombages attire immanquablement les regards. Outre une vaste salle de restaurant sertie d'immenses baies vitrées ouvrant sur la vallée, elle dispose d'une terrasse ombragée et d'un caveau où il fait bon se retrouver entre amis. Depuis 2006, le chef Jean-Michel Braesch vous régale de spécialités fromagères et de plats de viande bien garnis : tartes flambées bien sûr, mais aussi grillades de saison, presskopf de canard, knepfle aux légumes, aiguillettes de poulet à l'asiatique, jambon au munster, entrecôte maître d'hôtel… Quant aux desserts (proposés en buffet), ils enchantent les papilles des petits comme des grands gourmands. En bonus : deux authentiques pistes de quilles sont accessibles sur réservation.

EGUISHEIM ★★

■ **ŒNOTOURISMUS**
34, Grand'Rue ✆ 06 76 43 11 05
www.oenotourismus.fr
contact@oenotourismus.fr
Ouvert toute l'année. Balade en Segway : à partir de 30 €/pers. Visite guidée du vignoble : à partir de 50 €.
Vous souhaitez découvrir la magnifique Route des Vins mais vous ne savez pas vraiment par où commencer : Thann ? Marlenheim ? Ribeauvillé ? Pas de panique ! Contactez Œnotourismus ! Cette jeune et dynamique structure spécialisée dans l'œnotourisme s'adapte à vos demandes (et non l'inverse) et vous prend en charge en fonction de vos souhaits. Selon vos envies, la durée et le budget que vous pouvez allouer à cette découverte, Œnotourismus vous concocte un programme 100% personnalisé. Ses services vont de la simple visite chez un viticulteur à la visite guidée de villages viticoles en passant par une randonnée à vélo au cœur des vignes ou encore un dîner dans un lieu insolite. Cerise sur le gâteau, Œnotourismus vous propose des balades œnotouristiques en Segway (gyropode électrique) dans les vignes. Un mode de transport qui ravira à coup sûr les adeptes du tourisme vraiment écologique !

■ **LE TRAIN GOURMAND DU VIGNOBLE**
Office de Tourisme d'Eguisheim
22a, Grand'Rue ✆ 03 89 23 40 33
www.ame-du-vignoble.eu
info@ot-eguisheim.fr
Départ d'Eguisheim à 9h30, retour vers 15h, tous les mardis et jeudis (sauf exception) de début juin à fin septembre 2019. Tarifs : adultes, 17 € / jeunes de 14-18 ans, 6 €. Gratuit pour les enfants de moins de 14 ans accompagnés de leurs parents. Réservation obligatoire. Renseignements et prévente à l'Office de Tourisme du Pays d'Eguisheim et Rouffach.
Incroyable mais vrai : depuis juin 2015, Eguisheim possède son propre TGV ! Mais pas de panique, aucun train à grande vitesse ne va débouler plus de 300 km/h dans le magnifique vignoble ! Il s'agit en fait du tout premier petit train touristique intercommunal dédié à la découverte des paysages, du patrimoine et de la richesse du terroir de la région. Le parcours dure environ 5h30 et démarre sur le parking de la mairie d'Eguisheim. Confortablement installés dans Le Train Gourmand du Vignoble (TGV donc !), vous sillonnerez les vignes jusqu'à Hattstatt où vous ferez une halte à la table d'orientation. À la suite de quoi, vous mettrez le cap sur Gueberschwihr avec visite guidée de ce superbe village médiéval. L'escapade se poursuit par une dégustation apéritive sur les hauteurs de Pfaffenheim avant de déjeuner à Rouffach. Retour à Eguisheim vers 15h. Durant tout le trajet, vos enfants pourront résoudre les multiples énigmes qui jalonnent le parcours grâce à un petit carnet ludique. Quant à vous, vous découvrirez des grands vins et l'un des sept Grands Crus du terroir (Zinnkoepflé, Vorbourg, Steinert, Goldert, Eichberg, Pfersiberg) grâce à un partenariat avec les syndicats Viticoles de la Communauté des Communes « Pays de Rouffach, Vignobles et Châteaux » !

Le couvert

■ **AUBERGE DES 3 CHÂTEAUX**
26, Grand Rue ✆ 03 89 23 11 22
www.auberge-3-chateaux.fr
contact@auberge-3-chateaux.com
*Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 26,50 €. Menu enfant : 10 €. Vin au verre. Hôtel** : chambre double à partir de 65 €/nuitée. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Vente à emporter. Salle climatisée. Service traiteur.*
Pittoresque en diable ! Ce bel établissement incarne à merveille la quintessence de la convivialité alsacienne : chaudes boiseries et poutres apparentes, tables joliment nappées de rouge et de blanc, mobilier rustique et ambiance forcément très chaleureuse. En cuisine, le patron Olivier Wolff élabore de bons petits plats du terroir : tarte à l'oignon et foie gras de canard maison, filet de sandre au Crémant d'Alsace, fricassée de pieds et de joues de porc, baeckeoffa façon Grand-Mère, glace au Berawecka arrosée à la fleur de bière… Le tout s'accompagne bien entendu des meilleurs vins issus des caves locales. Douce invitation à prolonger votre séjour, l'Auberge des 3 Châteaux dispose de dix très jolies chambres récemment rénovées. Tradition et abondance sont ici de mise : c'est exactement ce que l'on attend d'une authentique auberge alsacienne !

Visite en petit train

Le petit train blanc assure une visite guidée d'Eguisheim, classé plus beau village de France et élu, en 2013, « Village préféré des Français ». Le circuit est commenté en 8 langues (écouteurs individuels). Le trajet de 40 min environ vous permet de découvrir le centre historique, les rues pittoresques, les maisons anciennes, ainsi que le vignoble des grands crus situé au pied des Trois-Châteaux. Son départ se situe à l'entrée du village face à l'hôtel de ville, les billets sont en vente sur place. N'hésitez plus et laissez-vous guider. Montez à bord, le voyage va commencer…

Renseignements et réservations : SARL SAAT – 4, rue Saint-Morand 68150 Ribeauvillé.
(03 89 73 74 24 - info@petit-train.com – www.petit-train.com)
Fermé du 1er novembre au 31 mars. Haute saison (juillet, août et septembre) : ouvert tous les jours de 10h à 18h. Hors saison : circule le week-end et jours fériés et sur réservation de groupes. Adultes : 7 € enfants de 6 à 14 ans : 5 €, groupes (minimum 15 personnes) : 6 €, scolaires jusqu'à 15 ans : 4 € et gratuit pour les moins de 6 ans accompagnés.

© MELLOW10 - FOTOLIA



Le village d'Eguisheim.

■ **HÔTEL-RESTAURANT À LA VILLE DE NANCY**
2, place Charles de Gaulle
✆ 03 89 41 78 75
www.villedenancy-eguisheim.com
contact@villedenancy-eguisheim.fr
Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 21h30 ; le mardi de 12h à 14h. Fermé le mardi soir et le mercredi toute la journée. Plat du jour : 11,80 €. Hôtel : chambre double à partir de 59 €. Gîte (2-7 personnes) : à partir de 300 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Traiteur.
Fréquenté tant par les autochtones que par les touristes, ce charmant restaurant est, historiquement, l'un des plus anciens d'Eguisheim. Quelle que soit leur origine, les convives plébiscitent unanimement son atmosphère typiquement alsacienne et sa cuisine 100 % maison. Et pour cause : sa déco chic rustique se révèle authentiquement en phase avec les spécialités que le chef réinterprète au gré des mois avec une touche infiniment personnelle : foie gras de canard maison, choucroute, baeckeoffe, bouchée à la reine, belles pièces de bœuf et de gibier, et autres tartes flambées à partager de manière fort conviviale en entrée ou en plat de résistance. Avec, en point d'orgue sucré, l'incontournable kougelhopf glacé ou le divin feuilleté aux quetsches. Le tout s'accompagne, avec modération bien sûr, de nectars locaux infiniment délectables ! Service aux petits oignons, ambiance conviviale, belle salle à l'étage pour accueillir les groupes, mais aussi prestations hôtelières tout confort (7 chambres et 2 gîtes) en point d'orgue.

■ **HÔTEL-RESTAURANT L'AUBERGE ALSACIENNE**
12, Grand'Rue
✆ 03 89 41 50 20
www.auberge-alsacienne.net
contact@auberge-alsacienne.net
Logis 3 cocottes et 3 Cheminées. Ouvert du mercredi midi au dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 19,90 € à 37,50 €. Menu enfant : 8,50 € (- 12 ans). Hôtel : chambre double à partir de 79 €/nuit.
Située au début de l'artère principale d'Eguisheim, juste à côté de la cave Wolfberger, l'Auberge Alsacienne s'impose comme une table de haute tenue : terrasse agréablement fleurie, salle tout à la fois moderne et cosy, service irréprochable, plats gourmands et carte des vins de haut vol, notamment en matière de bons crus du coin : Charles Baur, Joseph Freudenreich, Paul Gaschy, Joseph Gruss, Paul Zinck… Autrement dit la crème de la crème des viticulteurs éguisiens (ou éguisheimois) ! Au fil des saisons, le chef vous propose de délicieuses spécialités d'Alsace et d'ailleurs : foie gras de canard au magret fumé, Saint-Jacques poêlées sur caviar d'aubergine, duo de daurade et mangue, magret d'oie et cannellonis de chèvre et courgette, poulet au riesling, choucroute plantureuse et savoureux baeckaoffe. Excellente adresse à tout point de vue, notamment en matière de rapport qualité-prix.

■ **KAS'FRATZ**
1, rue du Château
✆ 03 89 41 87 66
contact@kasfratz.fr
Ouvert le mardi, mercredi, vendredi, samedi et dimanche à midi et le soir ; le jeudi uniquement le soir. Fermé le lundi. Menu enfant (- 12 ans) : 7,90 €. Menu Découverte : 16,60 €. Carte et suggestions. Terrasse.
Implanté légèrement en retrait de la place du Château-Saint-Léon, ce restaurant réputé pour ses spécialités fromagères recèle une salle toute de pierres tapissée et meublée de manière très rustique, ainsi qu'une agréable terrasse ombragée. Ici donc, vous pourrez vous régaler de moult plats délicieux à base de fromage, notamment la fondue alsacienne au munster et à l'emmental, la

reblochonnade et la raclette (pour 2 personnes), ou encore le mont-d'or au four (d'octobre à mars). Le Kas'Fratz est aussi apprécié pour la variété de ses tartiflettes (bargkas, ribeaupierre chèvre, morbier, pont-l'évêque…) et de ses tartes flambées (nature, gratinée, forestière, façon pizza, aux escargots…). Et puis il y a les croestis, des galettes de pomme de terre maison garnies au choix de steak haché, de lardons, de saucisse de Morteau, de knack, de saumon fumé ou encore de foie gras poêlé. Tout est goûteux, servi avec une grande générosité. L'ambiance bon enfant qui règne au Kas'Fratz invite à prolonger indéfiniment le plaisir des agapes !

■ **LE PAVILLON GOURMAND**
101, rue du Rempart Sud
✆ 03 89 24 36 88
www.pavillon-gourmand.fr
contact@pavillon-gourmand.fr

Maître Restaurateur. Assiette Michelin 2019. Congés annuels de mi-janvier à mi-février. Le restaurant ouvert tous les jours, sauf le mardi et le mercredi, de 12h à 14h et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 67 €. Menu enfant : 11 € (- 8 ans). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Service traiteur.
Voici près de 30 ans que la famille Schubnel œuvre dans cette demeure typiquement alsacienne construite en 1683. En 2006, Pascal, le père, a transmis le flambeau à son fils David. Ce dernier a fait ses classes à l'Auberge de l'Ill auprès de Paul et Marc Haeberlin, puis chez Michel Bras à Laguiole et aux Airelles de Courchevel 1850. Outre ces excellentes références, David a obtenu le titre de Maître Restaurateur en avril 2016. La même année, Le Pavillon Gourmand s'est refait une beauté en s'offrant une nouvelle décoration moderne et épurée, dans des tonalités de blanc et de noir qui mettent d'autant plus en valeur le cadre historique des lieux. Dans sa cuisine également remise à neuf, le jeune chef aime mélanger les texture pour concocter des plats pleins d'esprit à partir de produits frais et de saison : poêlée de foie gras chaud, filet de canard au pinot noir, choucroute royale, côte de veau aux morilles, carré d'agneau rôti et son jus à l'ail, royal au chocolat et son condiment de fruits… Mention spéciale au menu Dégustation composé en fonction du marché du jour, c'est un modèle du genre en matière de rapport qualité-prix ! Jolie terrasse de plain-pied agréablement fleurie et ombragée aux beaux jours et, juste à côté du restaurant, la Boutique Gourmande propose un bel éventail de produits régionaux.

■ **LA TAVERNE DU CHÂTEAU**
5, place du Château St Léon
✆ 03 89 24 13 41
Ouvert midi et soir toute la semaine, sauf le jeudi. Tartes flambées : 8,80 € à 11,50 €. Salades composées : 13,90 € à 14,80 €. Roestis : 14,80 € à 15,90 €. Menu Taverne : 19,80 €. Menu enfant : 8,90 €.
Ce sympathique établissement jouit d'une agréable terrasse ouvrant directement sur la place du Château au cœur d'Eguisheim. Ici, foin de haute gastronomie : on se régale sans façon de spécialités régionales brut de décoffrage dans un cadre typiquement alsacien. Choucroute garnie, röstis au munster ou la choucroute, tartes flambées nature, gratinée, forestière ou végétarienne. Le cadre tout de bois vêtu est tout à la fois accueillant et cosy. En duo, en famille ou avec des amis : la Taverne du Château vous permet de vous sustenter à petits prix en toute convivialité !

■ **AU VIEUX PORCHE**
16, rue des Trois Châteaux ✆ 03 89 24 01 90
www.auvieuxporche.fr
info@auvieuxporche.fr
Ouvert du jeudi au lundi, midi et soir. Fermeture hebdomadaire le mardi et le mercredi. Terrasse. Menu enfant : 10,50 €. Menus : 28 € à 48 €. Réservation conseillée le soir. Parking public à proximité.
La discrétion de cette belle adresse va de pair avec la beauté de son cadre ainsi que la qualité de son accueil et son excellence gastronomique estampillée « Maître Restaurateur ». Décor agréablement bourgeois en salle et terrasse d'été qui séduit autant par son calme bercé par le doux murmure de sa fontaine et sa superbe végétalisation. Sis sur le domaine viticole Paul Zinck réputé pour la qualité de ses vins, le restaurant Au Vieux Porche s'avère un lieu particulièrement privilégié pour goûter aux délices de la cuisine alsacienne. Jugez plutôt : marbré de foie gras d'oie et de canard, presskopf de porcelet, matelote d'omble chevalier, choucroute garnie aux 8 viandes, carré d'agneau en croûte d'herbes, assiette de 5 fromages d'Alsace, marquise au chocolat et sorbet griotte. Ce repas d'exception s'accompagne idéalement de délicieux vins issus du domaine familial. Eu égard à la haute tenue des prestations fournies, le rapport qualité-prix s'avère imbattable !

Le gîte

■ **LE CLOS D'EGUISHEIM******
Route de Wettolsheim ✆ 03 89 30 41 20
www.pierreetvacances.com
reception.eguisheim@groupepvcp.com

Tarifs détaillés selon la saison : consulter le site Web. Parking fermé. Wi-fi gratuit. Service pain et viennoiseries.
Les résidences Pierre & Vacances ont élu domicile à Eguisheim dans un cadre particulièrement enchanteur. Inspirés de la tradition alsacienne, les cinq bâtiments qui composent la résidence séduisent par leurs façades colorées agrémentées de colombages ainsi que par leur décoration chaleureuse. Vous y trouverez des studios et appartements pouvant accueillir jusqu'à 7 personnes. Les logements situés en rez-de-chaussée sont adaptés aux attentes des personnes à mobilité réduite. Une piscine couverte d'un dôme vitré ainsi qu'une pataugeoire extérieure favorisent la détente en famille en toute saison. À votre service : un personnel compétent qu'il ne faut pas hésiter à solliciter. La bonne idée : le service boulangerie chaque matin, on adore ! Un dernier petit conseil : pensez à réserver assez à l'avance, notamment pour les marchés de Noël, car à cette période, les hébergements de la région sont tous pris d'assaut !

■ **LA FERME DU PAPE HOSTELLERIE*****
10, Grand'Rue ✆ 03 89 41 41 21
www.hostellerie-pape.com
info@hostellerie-pape.com

Parking privé gratuit. Tarifs détaillés en fonction de la saison : consulter le site Web. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (10 €). Wi-fi gratuit. Restaurant ouvert 7 jours/7, midi et soir. Terrasse.
Rénovée en 2012, la façade peinte de fresques de cet hôtel arbore désormais la mention « La Ferme du Pape Hostellerie ». Pour le reste, cet établissement offre toujours un concentré de la légendaire hospitalité alsacienne ! À l'entrée, l'espace de réception habillé de bois vous accueille chaleureusement. Les chambres calmes et confortables sont pour la plupart climatisées et trois d'entre elles sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Bonus appréciable dans ce village largement piétonnier : l'Hostellerie du Pape met à votre disposition un parking privé. En matière de restauration, c'est Byzance ! Salade gourmande du Pape au foie gras de canard, Fischnacka de poisson au riesling, filet de bœuf aux champignons et au pinot noir, Caesar Burger, jarret de porc à la bière, rösti fermier, choucroute paysanne, tartes flambées, et risotto crémeux au parmesan pour les végétariens, il y en a vraiment pour tous les goûts !

Gîtes

■ **GÎTES AU CHÂTEAU FLEURI**
5, Place du Château Saint-Léon
✆ 06 27 84 73 78
www.gites-au-chateau-fleuri.fr

Ouvert toute l'année. 2 appartements (pour 4 à 6 personnes et 1 studio pour 2 personnes. Location gîte : de 68 € à 105 €/nuit, de 430 € à 700 €/semaine. Studio : de 75 € à 105 €/nuit, de 320 € à 500 €/semaine. Fourniture de draps et couettes : à partir de 20 €/séjour. Parking : 15 €/séjour. Wi-fi gratuit. TV : fibre optique. Lave-linge.
La famille Bintz a aménagé trois superbes gîtes au sein d'une adorable maison alsacienne posée juste en face du fameux château Saint-Léon. C'est dire si vous êtes assurés de jouir d'une situation idéalement centrale en choisissant de séjourner dans l'un de ces appartements décorés dans un esprit contemporain de très bon goût. Climatisation, chauffage individuel, TV écran plat, beaux espaces de séjour, cuisine et salle de bains bien équipées, chambres lumineuses, les Bintz ont soigné les moindres détails pour faire de votre villégiature au sein d'Eguisheim une expérience inoubliable. Studio Taina (2 personnes), gîte Mita (4 personnes) ou duplex Fetiaura (4 adultes et 2 enfants) : à vous de choisir !

Emplettes

■ **ANTOINE ET ANNICK STOFFEL**
21, rue de Colmar
✆ 03 89 41 32 03
www.antoinestoffel.com
domaine@antoinestoffel.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Dimanches et jours fériés : accueil sur rendez-vous. Boutique en ligne. Visites de cave et dégustations. Groupes de 50 personnes maximum. Aire de jeux pour enfants. Location gîte (4-6 personnes) au 06 77 34 40 06.
Annick Stoffel incarne la cinquième génération d'une famille de viticulteurs bien implantée à Eguisheim. Voici 30 ans, elle a pris la suite de son père Antoine à la tête du domaine familial de 8 hectares. Un défi de taille relevé avec brio, récoltant, en 1997, la médaille d'argent au Concours des Meilleurs Riesling du Monde. Depuis lors, Annick collectionne les récompenses : trois médailles d'or au Concours National des Crémants, dix-sept au Concours des Meilleurs Vins de Paris,


© BORIS STROUJKO – SHUTTERSTOCK.COM

Dans le centre d'Eguisheim.

BRUNO HERTZ
VINS ET CRÉMANT D'ALSACE
9, place de l'Eglise
68420 EGUISHEIM
Tél. 03 89 41 81 61
contact.bruno@lesvinshertz.fr
www.lesvinshertz.com

Visites de cave traditionnelle
Dégustations
Grands crus
Pfersigberg d'Eguisheim
Rangen de Thann
Cave Patriciale Hospices Strasbourg
Grands vins vieillis dans
les célèbres caves historiques
des **Hospices de Strasbourg**

quatre au Concours de Mâcon… Une réussite qui se laisse apprécier un peu à l'écart du tumulte du centre du village, dans un caveau où l'accueil est à la hauteur des vins dégustés. Outre le Riesling Vieilles Vignes et le Pinot Noir élevé en barriques, certaines cuvées s'avèrent exceptionnelles : le Riesling Grand Cru Eichberg, par exemple, à la robe or pâle, limpide et brillante. Son nez intense, sa bouche fraîche agréablement fraîche et ses notes d'agrumes (pamplemousse et écorces d'orange) vous laisseront à coup sûr un souvenir mémorable. Si vous souhaitez prolonger votre séjour à Eguisheim, Annick Stoffel met à votre disposition un gîte tout confort.

■ **BRUNO HERTZ**
9, place de l'Église
✆ 03 89 41 81 61
www.lesvinshertz.com
contact.bruno@lesvinshertz.fr
Ouvert le mardi de 18h à 19h ; du mercredi au dimanche de 16h à 19h. Apéro gourmand, initiation à la dégustation. Visite de cave + dégustation sur RDV pour les groupes (+10 personnes) : à partir de 4,40 €/ personne. Visite du vignoble à pied ou en 2 CV (se renseigner au domaine). Gîte (2-6 pers) : à partir de 250 €/semaine.
Implantée depuis plus de 250 ans à Eguisheim, la famille Hertz incarne la passion de la viticulture dans ce qu'elle a de plus authentique. Cette belle exploitation possède un domaine entretenu avec amour de père en fils. Elle se déploie sur 6 ha, dont 62 ares en grand cru Pfersigberg et un hectare en grand cru Rangen de Thann. Bruno Hertz applique une culture raisonnée au vignoble familial avec, notamment, un enherbement naturel dans les vignes et des vendanges manuelles afin de conserver les grappes entières et préserver au mieux la qualité des raisins. Les vins Hertz sont exclusivement élaborés à partir des raisins produits sur l'exploitation. Des crus vieillis dans les caves historiques des Hospices de Strasbourg sont également disponibles. Bruno Hertz vous invite à découvrir sa superbe cave du XVI^{e} siècle avant de déguster quelques fins nectars dans le caveau aménagé juste au-dessus de la cave. En complément de la découverte de la cave et de la dégustation, il vous propose une visite guidée du vignoble en 2CV (maximum 3 personnes) durant 3h ou 6h (avec pique-nique ou déjeuner dans un bon restaurant).

■ **LA BOUTIQUE DU CHAMPIGNON**
2b, rue du Rempart Nord ✆ 03 89 23 26 07
www.laboutiqueduchampignon.com
info@laboutiqueduchampignon.com
Ouvert tous les jours de 11h à 18h d'avril à fin décembre. Epicerie fine, objets décoratifs et beaux livres. Boutique en ligne.
Une boutique entièrement dédiée à l'univers des champignons, il faut le voir pour le croire ! Pas besoin d'être un mycologue averti pour succomber aux tentations de cette échoppe nichée au cœur d'Eguisheim. Vous y trouverez des champignons secs ou en poudre (morilles, girolles, trompettes de la mort, mousserons), des petits bocaux de champignons croquants à déguster à l'apéritif, des truffes d'été, un assortiment d'huiles et de sels aromatisés, et même de la mayonnaise à la truffe blanche ! Ajoutez à cela des pâtes aux cèpes, du risotto aux champignons sauvages et du miel saveur truffe blanche. Voilà de quoi enchanter votre cuisine de retour chez vous… La boutique regorge en outre d'objets décoratifs en bois ou en céramique et de beaux livres dédiés bien évidemment aux champignons : autant d'idées cadeaux originales pour surprendre vos amis !

■ **CHRISTIAN & VERONIQUE HEBINGER**
14, Grand-Rue ✆ 03 89 41 19 90
https://vins-hebinger.fr
famille@vins-hebinger.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h à 18h. Vignerons Independants, Demeter Bio, Vignes Vivantes. Participe à l'opération « Pique-nique chez le vigneron » à la Pentecôte.
Fièrement épaulés par leur fils Denis, Christian et Véronique Hebinger ainsi que leur fils Denis composent la 3^{e} génération en charge de ce domaine de 11 ha certifié bio depuis 2009. Mais bien avant cette date, ce domaine avait déjà adopté des pratiques respectueuses de la terre et des vignes : labour des sols, enherbement partiel, etc. Le morcellement de leur vignoble permet aux Hebinger d'exploiter une riche variété de sols, à dominante argilo-calcaire. Vendanges manuelles, raisins entiers lentement pressurés, élevage sur lies et commercialisation des vins uniquement lorsqu'ils sont vraiment arrivés à maturité. Quelques cuvées de belle facture : riesling Frohnenberg 2016, Saint-Jacques 2016, pinot noir Vieille Vigne d'Eguisheim 2013, pinot gris Grand Cru Pfersigberg 2015 et riesling Grand Cru Hengst 2014, crémant-d'alsace brut ou rosé.

■ **DOMAINE LÉON BEYER – CAVEAU DE DÉGUSTATION**
8, place du Château Saint Léon
✆ 03 89 23 16 16
www.leonbeyer.fr
contact@leonbeyer.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14 à 18h (mercredi fermeture à 17 h et fermé le jeudi). Congés annuels en janvier-février. Visite de groupe sur réservation : 10 personnes maximum. Livraison possible. Boutique en ligne.
Encore un très grand nom de la viticulture alsacienne ! La famille Beyer se transmet ce magnifique domaine familial depuis 1580. Toute la gamme des vins d'Alsace est ici élaborée. Issus des meilleurs coteaux d'Eguisheim et de ses environs, une grande partie des vins figure sur la carte de la plupart des grandes tables de la restauration française et étrangère. D'ailleurs, la maison Beyer fournit la quasi-totalité des « triplé-toilés » de France. Une notoriété qui vient récompenser les efforts des différentes générations Beyer afin de promouvoir les vins d'Alsace dans le monde entier, mais aussi pour perpétuer la tradition des grands vins d'Alsace secs de gastronomie. Les vignobles de la Maison Beyer comprennent une vingtaine d'hectares de vignes sur Eguisheim et ses environs, mais la famille reçoit aussi du raisin équivalent d'une cinquantaine d'hectares qui constituent leurs vins de sélection et de réserve. Les vendanges tardives et sélections de grains nobles ne sont produites que les grandes années. Ici, vous goûterez dans une ambiance sympathique et conviviale au très haut de gamme en matière de vins d'Alsace !

■ **ÉMILE BEYER**
7, place du Château
✆ 03 89 41 40 45
www.emile-beyer.fr
info@emile-beyer.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h. Dimanche et jours fériés : sur RDV. Visite de groupe de plus de 10 personnes : sur rendez-vous. Certification Bio Ecocert. Boutique en ligne.
La famille Beyer est implantée à Eguisheim depuis 1850 ! Digne représentant de la dernière génération en date (14 au total), Christian Beyer s'est formé notamment aux prestigieux Schloss Johannisberg dans le Rheingau réputé pour ses beaux rieslings. Il veille amoureusement à l'évolution de l'exploitation familiale de 17 ha. Les pratiques du domaine, rendements maîtrisés, respect de l'environnement, vinifications les plus douces possible, belles parcelles (sur les grands crus Pfersigberg et Eichberg et le lieu-dit Hohrain), lui permettent de produire des cuvées de grande tenue régulièrement saluées à l'échelle internationale. L'année 2010 a vu la plantation en riesling du Clos Lucas (ancêtre de la lignée Beyer) en plein cœur du grand cru Pfersigberg sur 2,5 ha. Parmi les belles cuvées du domaine, citons le riesling Grand Cru Pfersigberg 2016, le pinot noir Lieu-dit Sundel 2015, le gewurztraminer Grand Cru Pfersigberg 2017 ou encore, en point d'orgue, le crémant d'Alsace Cuvée Emile-Victor.

■ **MAISON A. EDEL**
2, place du Château St Léon
✆ 03 89 41 22 40
www.a-edel-traiteur-eguisheim.fr
Boucherie charcuterie : ouverte tous les jours de 8h à 19h, sauf le mercredi, et hors saison le dimanche et le lundi après-midi. Restaurant ouvert en saison de 9h à 18h, fermé mardi et mercredi. Terrasse ouverte d'avril à fin octobre. Menu Côté Boucherie : 16 €. Menu enfant : 8 €. Service traiteur.
Fondée en 1897 par Adolphe Edel, cette boucherie-charcuterie ravit autant les gens du coin que les touristes ! il faut dire qu'ici, c'est vraiment Byzance, tant la qualité et la variété des produits laisse bouche bée : foie gras, galantines, pâtés en croûte, saucisses, salaisons, superbes viandes et volailles d'origine exclusivement française… La Maison A. Edel vous propose aussi des tartes flambées et autres quiches ou pizzas ainsi qu'un bel assortiment de produits du terroir (moutardes, confitures et miels, munster fermier…), des vins d'Alsace et des bières. Ajoutez à cela d'excellents plats du jour à emporter et un service de restauration en salle ou sur l'adorable terrasse qui donne sur la fontaine de la place centrale d'Eguisheim juste en face du château Saint-Léon. Cette adresse est un vrai bonheur pour les gastronomes avertis !

■ **PÂTISSERIE MARX**
39, Grand-Rue
✆ 03 89 41 32 56
patisserie.marx@gmail.com
Boulangerie pâtisserie. Horaires variables en fonction de la saison. Petite restauration. Salon de thé. Terrasse. Service traiteur.
Au cœur d'Eguisheim, cette enseigne 100 % gourmande mérite amplement que l'on y fasse une halte épicurienne, car c'est un peu la version alsacienne du Charlie et la Chocolaterie de Roald Dahl ! Certes, ici, point de créatures oniriques Oompas-Loompas car les spécialités pâtissières et chocolatières de la pâtisserie Marx sont créées par une jeune équipe bien humaine qui déborde d'imagination pour enchanter vos papilles au fil des saisons : tartelettes fruitées, éclairs et mille-feuilles, bredalas de Noël et Lebkuchen (pain d'épices), baba au rhum et forêt-noire, fraisier et saint-honoré, beignets de carnaval et jolis moulages de Pâques, chocolats fins à offrir en toutes occasions… La pâtisserie Marx vous accueille en outre pour déjeuner ou goûter en salle ou sur sa belle terrasse qui prend ses aises dans l'ombre du Château Saint-Léon.

■ **WOLFBERGER**
6, Grand'Rue
✆ 03 89 22 20 20
www.wolfberger.com
contact@wolfberger.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermeture : Vendredi Saint, Toussaint, 25 et 26 décembre, 1er janvier. Entrée libre à l'espace découverte et table des senteurs. Dégustation gratuite. Boutique en ligne.
Depuis sa naissance en 1902, Wolfberger n'a cessé de jouer un rôle majeur dans l'évolution du vignoble, poursuivant inlassablement sa quête d'excellence et d'authenticité. Aujourd'hui réputée de manière internationale, cette

maison historique respecte les préceptes du regroupement originel de vignerons désireux de produire ensemble des vins de qualité, à la pointe d'une viticulture raisonnée. Wolfberger a rapidement fait connaître ses vins, crémants et eaux-de-vie d'Alsace par-delà les océans. Ses récompenses internationales attestent des efforts journaliers des équipes de Wolfberger. S'étant hissée à la première place des marques du vignoble alsacien, la maison Wolfberger fête en 2019 ses 117 ans et rayonne désormais aux quatre coins du monde. Wolfberger est le seul acteur du monde viticole (vins et crémants) français à avoir obtenu à la fois les certifications ISO 22000 et ISO 50001.

Dans les environs

Gueberschwihr

Moins réputé que sa célèbre voisine Eguisheim, le petit village viticole de Gueberschwihr mérite une halte à plus d'un titre ! Il tire notamment sa fierté de son Grand Cru Goldert. Au fil de ses ruelles pavées, vous découvrirez de belles bâtisses médiévales protégées par d'imposants porches. Calme et authentique, Gueberschwihr cache un bijou d'architecture : une magnifique église dotée d'un clocher roman du XII[e] siècle qui s'élève à 36 m. Détail curieux, cette église ne se trouve pas au centre du village : totalement excentrée, elle est de surcroît adossée à la montagne. Pour la petite histoire, l'édifice a été érigé à l'emplacement d'une source sacrée, lieu de culte païen. Au moment de la christianisation de la région, l'Église n'eut pas d'autre choix que de s'approprier ce lieu de culte et de le placer sous le patronage de Saint Pantaléon ! En empruntant la départementale à travers le village vers l'ouest, vous découvrirez une autre facette de l'Alsace : celle des forêts à champignons, des falaises et des rochers en grès. Voilà pourquoi, entre le vignoble et les premiers contreforts des Hautes-Vosges, les amateurs de varappe ont fait de Gueberschwihr un haut lieu d'escalade. Entre résineux et feuillus, plusieurs rochers, impressionnants attirent de nombreux grimpeurs, venus de toute la région. En continuant sur cette départementale qui mène vers la vallée de Munster par le col du Firstplan et la vallée noble par Osenbach, vous découvrirez le Couvent Saint-Marc fondé au VII[e] siècle par des Bénédictins. Ce très joli site est actuellement occupé par des sœurs hospitalières de Saint-Joseph. On vous recommande de poursuivre votre route car le trajet traverse une belle forêt ponctuée de prairies.

■ **LE GOLDERT**
2, rue Haute
✆ 03 89 49 24 76
www.foiegras-canoie.com
maison.metzler@wanadoo.fr
Maître Restaurateur. Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le jeudi et le dimanche le midi. Réservation recommandée. Menus de 19,50 € à 46 €. Boutique ouverte du mardi au dimanche de 9h à 12h et de 13h30 à 18h. Vente en ligne.
Marcel Metzler vous fait partager son amour du foie gras sous toutes ses formes dans son restaurant et sa boutique sise au cœur du village. Cet artisan a décroché trois médailles au Concours céneral agricole 2015 pour son foie gras d'oie truffé en conserve, son foie gras de canard entier mi-cuit en semi-conserve et son foie gras d'oie au grain noble d'Alsace. Après avoir fait vos emplettes à la boutique, vous pourrez vous installer au restaurant Goldert où Marcel Metzler vous propose une promenade gourmande et gustative autour de différents foies gras, avec notamment la spécialité de la maison : le fameux Canoie qui est élaboré à partir de lobes entiers de foie gras de canard et d'oie disposés en couches superposées. Cette technique permet d'obtenir un camaïeu de rose et d'ocre qui souligne tout à la fois la douceur du foie gras d'oie et la vigueur du foie gras de canard. Cette exclusivité est disponible en vente directe à la boutique du restaurant. Mention spéciale au menu « Autour du foie gras » à savourer en duo : magret de canard farci au foie gras, dégustation de foies gras grands crus et tournedos de canard façon Rossini accompagné de légumes de saison, le tout conclu par un café gourmand pour finir en beauté !


© MAIRIE EGUISHEIM

Vue aérienne d'Eguisheim.

■ **DOMAINE ERNEST BURN**
8, rue Basse ✆ 03 89 49 20 68
www.domaine-burn.fr
contact@domaine-burn.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h30. Dimanche et jours fériés : ouvert de 15h à 18h et sur rendez-vous. Visite + dégustation : sur RDV. Vigneron Indépendant. Boutique en ligne.
Saint Imer est le protecteur de la paroisse de Gueberschwihr. Au VII^e siècle, selon la légende, il aurait terrassé un griffon, une action héroïque qui a lui valu de voir son nom rattaché aux plus belles parcelles de vignes dans de nombreuses archives. Plus près de nous, l'histoire du Clos Saint-Imer débute en 1934, date à laquelle Ernest Burn s'engagea dans la restauration de ce vignoble historique qui fut morcelé à la Révolution puis ruiné par les guerres successives et les ravages du phylloxéra… Ses pentes abruptes exposées sud-est ainsi que les pierres calcaires provenant du défrichement produisent, entre autres délices, le muscat Grand Cru Goldert qui est une véritable gourmandise aromatique ! Ernest Burn a transmis ce précieux héritage à ses fils Francis et Joseph. Aujourd'hui Francis cultive, avec l'aide de son épouse Simone, leurs 10 ha de vignes dans le respect de l'environnement et de la tradition : rendements limités, vendanges manuelles, pressurage pneumatique, puis élevage long sur lies fines pendant deux à trois ans. La mise en vente intervient 24 mois après la mise en bouteille, ce qui permet au domaine Ernest Burn de produire de surprenantes cuvées.

■ **HUMBRECHT 1619**
33, rue de Pfaffenheim
✆ 03 89 49 31 51
www.vins-humbrecht.com
claude.humbrecht@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Pour les groupes, possibilité de visite de cave et de dégustation sur rendez-vous. Vigneron indépendant. Adhérent OPABA (charte Vin Bio d'Alsace). Chambre d'hôte à partir de 55 €/nuit/2 personnes et gîte (4-6 personnes) à partir de 350 €/semaine.
Ce domaine de 7,5 ha existe depuis près de 400 ans. Il est certifié bio depuis le millésime 2013. Les vignes du domaine ont une moyenne d'âge de plus de 30 ans. Les vendanges sont manuelles et le pressurage pneumatique s'effectue par raisins entiers. La vinification se fait avec les levures indigènes. Elle est suivie d'un élevage sur lies fines et d'une filtration grossière (en avril), puis de la mise en bouteille vers la mi-mai. Les principes des règles bio sont bien entendu strictement appliquées. Le domaine possède des vignes sur le terroir du Grand Cru Goldert, exposé sud-sud-est. Son sol de marnes et de calcaire est réputé pour produire de fameux gewurztraminers et muscats. On apprécie particulièrement l'accueil chaleureux des propriétaires. Envie de prolonger le plaisir de la dégustation ? La famille Humbrecht met à disposition un gîte confortable ainsi qu'une charmante chambre d'hôtes. En outre, des cours d'œnologie avec dégustation sont proposés sur rendez-vous moyennant une petite participation.

Hattstatt

■ **L'ALTÉVIC**
4, rue de Wiggensbach
✆ 03 89 78 83 56
www.restaurant-laltevic.fr
Ouvert le mardi et le dimanche le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 25,50 € à 75 € (uniquement au dîner). Formule du midi (3 plats) : 22 €. American Express. Terrasse. Espace privatisable. Parking gratuit.
Tout de verre vêtu, ce restaurant présente la forme surprenante d'un parallélépipède posé dans un… champ ! Ici, tout est sidérant mais fort accueillant :

© S. NICOLAS – ICONOTEC



Village de Gueberschwihr.

l'espace (600 m2) envisagé comme un loft à la campagne, la transparence lumineuse, la grande cuisine entièrement vitrée, l'alliance pleine de grâce entre le chêne massif, le sycomore et le béton brut, les grandes tables surélevées qui recréent l'ambiance *Stammtisch* de l'Alsace d'antan… Derrière son piano, le chef Jean-Christophe Perrin fait preuve d'une maestria bluffante en signant des mets originaux relevés de subtiles saveurs exotiques. La carte évolue au gré du marché de la semaine. Jean-Christophe sublime ses plats avec des herbes cultivées dans le jardin qu'il a planté en prolongement de la terrasse de l'Altévic. Fleurs de courgettes au crabe dormeur, wraps de poulet au curcuma frais, tournedos de cabillaud ficelé au citron vert, boudin noir et chou épicé : le chef met en scène des assiettes hautes en saveur et en couleur ! Depuis l'automne 2018, Jean-Christophe Perrin propose également un menu 100 % vegan élaboré selon la charte Veg Oresto de l'association L124. Il a également participé au livre *Les chefs cuisinent vegan* (Editions La Plage) dans lequel il dévoile 3 recettes aussi surprenantes que délicieuses.

■ **LE CAVEAU DES SEIGNEURS**
10, rue du Maréchal-Leclerc
✆ 03 89 49 26 71
Fermeture annuelle les deux dernières semaines de janvier ainsi que la première de février. Ouvert du mardi au samedi le soir ; le dimanche midi et soir. Carte : 15 € environ. Formule du midi : 8,50 € (tartes flambées à partir de 7,70 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
On accède à ce sympathique établissement par un porche impressionnant qui dévoile une jolie cour intérieure où il est bien agréable de s'attabler en terrasse dès les premiers beaux jours. La salle du restaurant joue la carte de la déco rustique chic et l'accueil est comme on l'aime : souriant et attentif. On déjeune volontiers en famille le dimanche midi au Caveau des Seigneurs car on s'y sent vraiment… comme à la maison ! Il est vrai que la carte a de quoi allécher petits et grands gourmets avec notamment une quinzaine de variations autour de la pizza et 5 sortes de tartes flambées. De quoi marier l'Alsace à l'Italie… Les salades variées sont fort goûteuses (au cervelas et gruyère, au paleron de bœuf et tomates, au chèvre ou au munster), le foie gras est fait maison de même que la tourte vigneronne et les viandes s'avèrent d'excellente qualité : filet de bar sur choucroute, carpe frite, magret de canard aux fruits rouges, onglet de veau sauce provençale, ballotine de volaille, souris d'agneau et purée de patates douces… Ici, les bons mangeurs sont à la fête : les portions, sacrément copieuses, ont de quoi satisfaire sans problème leur appétit d'ogre !

Herrlisheim-près-Colmar

■ **LE COIN DU MEUNIER**
1, place de l'École
✆ 03 89 49 27 45
www.lecoindumeunier.com
restaurant@lecoindumeunier.com
Fermé le dimanche soir, le lundi toute la journée, sauf veille de fête et pour les réservations de groupes. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Ouverture exceptionnelle pour les groupes les jours de fermeture ; se renseigner. Réservation recommandée. Menu unique à 29 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 14,90 € à 22,90 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Service traiteur.
Depuis plus de 15 ans, les frères Thierry et Laurent Winkelmuller font frétiller de plaisir les papilles des gourmets de la région colmarienne. Leur restaurant implanté à Herrlisheim séduit aussi bien les amoureux que les groupes d'amis et les familles, recomposées ou non, tant par le cadre décontracté de leur restaurant que par les bonnes choses servies dans des assiettes généreusement garnies. Quelques exemples pour vous faire saliver par avance ? L'œuf de Logelheim brouillé et son émulsion au riesling, le gravlax de saumon à la crème yuzu-ciboulette, les cuisses de grenouilles aux petits légumes et à la crème d'ail, le tournedos de veau et son gâteau de polenta, l'entrecôte de bœuf à l'estragon, la mousse au chocolat à l'orange et à la cacahuète… Pour faire court, ce Coin du Meunier fait partie des bonnes adresses colmariennes dédiées aux amateurs de bonne chère désireux de partager un repas amical dans une atmosphère agréable à un rapport qualité/prix franchement imbattable ! Soirées thématiques et service traiteur en bonus.

■ **KARNET 2 ROUTE**
35, rue Principale
✆ 03 69 34 03 94
www.karnet2route.fr
johane@karnet2route.fr
Ouvert toute l'année. 2 gîtes pour 2 à 4 personnes. De 300 € à 390 € la semaine selon saison. À partir de 320 € la semaine. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Connexion Internet gratuite. TV TNT. Mobilier de jardin. Barbecue.
Johane Olry a eu la chouette idée d'y aménager deux gîtes (de 30 m² chacun) aussi originaux que chaleureux. Ils portent des noms qui font référence aux échappées belles d'antan en voiture : PI pour Plaque d'Immatriculation, et N4 pour Nationale 4. La coquette maison de Johane se niche au cœur du village d'Herrlisheim, à proximité des commerces, dans un jardin de plus de 30 ares. C'est un vrai havre de paix où il fait bon paresser au soleil sur un transat ou dans un hamac. Détail insolite : surnommé le Bayou, ce jardin un peu foufou accueille aussi des poules et des moutons ! Le gîte PI est prévu pour 2-3 personnes et le N4 pour 2-4 personnes. Cuisine bien équipée, salle de bain avec douche italienne, literie neuve de qualité, ambiance *cosy* et prestations d'amis (les draps et le ménage sont compris dans la location) : Johane a vraiment pensé à tout pour rendre votre séjour en Alsace aussi agréable que mémorable. Si vous le souhaitez, elle vous servira un petit-déjeuner (en supplément) sur une agréable terrasse en bois. Au menu : du pain frais, de bonnes confitures et des petits gâteaux maison ainsi que quelques spécialités du terroir.

CONFISERIE ADAM
42, rue de la Gare
✆ 03 89 49 26 12
www.dragees-adam.fr
commercial@dragees-adam.fr
Ouvert le lundi de 14h à 18h30 ; du mardi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30. Horaires d'ouverture spécifiques pour Pâques et Noël, consulter le site Web. Entreprise du Patrimoine Vivant.
Charlie et la chocolaterie, vous connaissez ? Eh bien c'est de la gnognotte, car il semblerait bien que le farfelu Willy Wonka se soit doté d'une succursale à Herrlisheim ! Trêve de plaisanterie, la confiserie Adam n'a pas grand chose à envier au maître confiseur imaginé par l'écrivain Roald Dahl… Ici donc, vous pourrez vous fournir en dragées remplies de chocolat pétillant, en cœurs et confettis aux couleurs alléchantes, pépites précieuses, bonbons d'antan et autres sucreries irrésistibles. L'imagination des créateurs de la confiserie Adam semble inépuisable, encore plus lors de la Saint Valentin, à Pâques, au moment des fêtes des mères ou des pères et, bien entendu, en décembre quand le Père Noël débarque avec son traîneau chargé de cadeaux : lapins, cocottes, lutins, sapins, cœurs enrubannés et autres moulages en chocolat font le bonheur des petits comme des grands gourmands. Tant de diversité créative, il faut le voir pour le croire : une visite de l'espace de vente s'impose bien évidemment !

Husseren-les-Châteaux

Etabli au pied du massif du Stauffen et des Trois Châteaux, en surplomb à 380 m d'altitude au-dessus d'Eguisheim, Husseren-les-Châteaux est le village le plus élevé du vignoble alsacien. La vue sur la plaine du Rhin jusqu'à l'horizon de la Forêt Noire y est splendide. Intimement lié à l'histoire des Trois Châteaux aujourd'hui en ruine, Husseren fut en effet construit par les ouvriers chargés de l'édification de ces géants de pierre à partir du XI[e] siècle. Aujourd'hui, les nombreux viticulteurs fiers de leurs crus récoltés sur les coteaux du Pfersigberg et de l'Eichberg (connus depuis le XV[e] siècle), ainsi que plusieurs caveaux de dégustation et un hôtel-restaurant un peu caché à l'orée de la forêt, font de Husseren le point de départ privilégié de la pittoresque Route des Cinq Châteaux !

GÎTE LE CHALET
Mme Marie Martin
20, rue des Vignerons
✆ 06 22 91 53 50
www.alsace-martin.com
marie.martin68@yahoo.fr
À partir de 550 €/semaine.
Construit sur le domaine viticole Henri Martin & Fils, ce gîte a fort belle allure ! C'est un chalet cosy chaleureux à souhait. Aménagé pour héberger confortablement 4 personnes, il y fait vraiment bon vivre : salon et chambre douillets, cuisine bien équipée, salle de bains accueillante. Avec ses deux terrasses couvertes, son grand parasol, ses transats posés autour de sa piscine extérieure, ce chalet vous invite à lézarder au soleil les doigts de pied en éventail ! Un comble alors qu'il y a tant de choses à découvrir dans la région. Tiens, justement, vous pourriez commencer par visiter le caveau de la maison Henri Martin & Fils ! Cette famille de fiers viticulteurs exploite ses vignobles sur les coteaux de Husseren-les-Châteaux, tirant profit d'un climat sec et ensoleillé et de sols particulièrement favorables à la culture de la vigne pour produire des vins exceptionnels.

DOMAINE KUENTZ-BAS
14, route des Vins
✆ 03 89 49 30 24
www.kuentz-bas.fr
info@kuentz-bas.fr
D83 sortie Eguisheim.
Domaine certifié Ecocert et Biodynamie. Vins d'Alsace, crémant, grands crus et spécialités. Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 17h30. Le samedi (de Pâques à la Toussaint) : ouvert de 10h à 12h et de 13h à 18h. Groupe : sur réservation. Opération « Caves de Noël ». Boutique en ligne.
Voici de 220 ans que la famille Kuentz-Bas excelle en matière de vins authentiques et fruités. Fondé en 1795, le domaine s'est imposé au fil des siècles comme un promoteur efficace de la viticulture alsacienne. La vénérable maison a été reprise en 2004 par Jean-Baptiste Adam qui a fait le choix d'une production en biodynamie : un pas de plus vers la défense du terroir ! Aujourd'hui, l'ambition du domaine est de participer

La route des Cinq Châteaux

Cet itinéraire touristique représente sans aucun doute l'une des plus belles balades à faire dans les environs de Colmar. La route des Cinq Châteaux serpente à travers la colline forestière du Schlossberg qui domine la plaine d'Alsace. En l'empruntant depuis Husseren-les-Châteaux, on découvre d'abord les vestiges des Trois Châteaux du Haut-Eguisheim (le Wahlenbourg, le Dagsbourg et le Weckmund) édifiés entre le XI[e] et le XII[e] siècle. Trois donjons sont encore visibles côte à côte, leur visite est facile et vivement recommandée. Plus au nord, dominant Wintzenheim (d'où l'on peut reprendre la route dans l'autre sens), il ne faut surtout pas rater le Hohlansbourg et le Pflixbourg qui dominent l'entrée de la vallée de Munster. La balade peut s'effectuer à pied (sa durée est de 6h environ) et son descriptif est disponible à l'Office de Tourisme d'Eguisheim. En automne, les forêts se parent de superbes couleurs chamarrées : voici venu le temps de la récolte des châtaignes et des champignons !

à l'exception culturelle et gastronomique de l'Alsace en produisant des vins dédiés aux œnophiles avertis. Les vins Kuentz-Bas se déclinent en quatre gammes : la « Tradition », composée de 6 vins frais et fruités, la « Collection » qui rassemble des vins puissants et délicats, les « Vendanges Tardives & Sélections de Grains Nobles ». Sans oublier la gamme exclusive du domaine, la « Trois Châteaux », une collection de vins biologiques qui comprend notamment le pinot gris Grand Cru Eichberg ou le gewurztraminer Grand Cru Pfersigberg. Ce domaine largement plébiscité par la presse spécialisée, mérite d'être impérativement découvert !

■ **EDMOND SCHUELLER VIGNERON RÉCOLTANT**
26, route du Vin
✆ 03 89 49 32 60
www.alsace-schueller.com
Visite de cave et dégustation sur rendez-vous. Location gîte pour 5 personnes (80 m2) : 350 €/semaine. Chambre d'hôtes : 55 €/nuit pour 2 personnes, petit déjeuner compris.
C'est le petit domaine familial qui monte ! Implanté sur les coteaux ensoleillés de Husseren-les-Châteaux au-dessus d'Eguisheim, il est exploité depuis 3 générations. Voici 17 ans, Damien, le fils d'Edmond, a repris le flambeau avec des idées novatrices qui portent aujourd'hui leurs fruits. Il travaille notamment ses vignes sans engrais chimiques ni désherbants. Il récolte aussi les raisins à maturité de manière entièrement manuelle avant de faire l'objet d'un pressurage pneumatique et d'être stockés dans des foudres de bois centenaires. Un travail de longue haleine qui donne naissance à des vins de belle qualité : Tokay pinot gris Grand Cru Eichberg, gewurztraminer Grand Cru Pfersigberg, riesling et pinot blanc traditionnels, Vendanges Tardives et Crémant d'Alsace. Lors de sa première participation à la célèbre Foire aux Vins de Colmar en août 2016, Damien Schueller a fait sensation en proposant un nouveau concept œnologique : le Kritz, un spritz festif à base de crémant ! Outre la visite de sa cave et la dégustation de ses vins, Damien vous propose un appartement avec mezzanine dans une maison indépendante située au cœur du village. Ce gîte parfaitement équipé peut accueillir jusqu'à 6 personnes et dispose d'un parking privatif.

Voegtlinshoffen

■ **CATTIN GRANDS VINS D'ALSACE**
35, rue Roger Frémeaux
✆ 03 89 49 30 21
www.cattin.fr
contact@cattin.fr
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. Prix de l'écotourisme 2018. Groupes : visite de cave, dégustation sur RDV. Nombreuses animations œnotouristiques : accords mets et vins, cave de Noë l, initiation à la dégustation, balades en Segway, découverte du vignoble à vélo ou à pied.
Infatigables dans leur quête de la perfection et passionnés par leur métier de vignerons, Jacky Cattin, son fils Jacques et son frère Jean-Marie exploitent aujourd'hui 70 hectares de vignes dont les vins se vendent jusqu'en Chine ! Le domaine possède de beaux terroirs sur le Grand Cru Hatschbourg où riesling, muscat, gewurztraminer et pinot gris prospèrent sur les coteaux marno-calcaires exposés sud-sud-est. Le domaine comprend aussi le vignoble de Steinbach situé au sud de l'Alsace : le pinot noir y réussit magnifiquement sur un sol gréseux et ferrugineux. Lors de votre visite, vous pourrez découvrir l'incroyable caveau de dégustation qui est absolument sublime. Au rez-de-chaussée, l'espace de vente dévoile les foudres et les tonneaux de la cave à travers d'impressionnantes parois vitrées. C'est aussi un espace de dégustation (sans réservation préalable). À l'étage, la salle de dégustation conçue dans un esprit bar à vin est accessible aux personnes à mobilité réduite grâce à un ascenseur. Son immense terrasse végétalisée offre une vue à 360° sur les toits du villages, le vignoble, la plaine d'Alsace et la Forêt-Noire. Outre la dégustation (payante) de bons crus accompagnés ou non de produits du terroir (vins au verre ou à la bouteille et planchettes de fromage, charcuterie, foie gras…), la maison Cattin organise des visites de cave, des initiations à la dégustation, mais aussi des ateliers accords mets et vins. Sans oublier des visites du vignoble, à pied, à vélo ou, plus original, en Segway®, drôle de gyropode électrique tout-terrain !

■ **BICYCLETTE GO !**
2, impasse du Tokay
✆ 06 87 47 44 31
www.bicyclettego.com
glenn.ford@bicyclettego.com
Ouvert toute l'année. Circuits guidés en vélo et à pied. Devis gratuit. Le prix du circuit dépend de l'itinéraire choisi et du nombre de participants.
Francophile en l'âme, voilà près de 28 ans que Glenn Ford a quitté les rives de la Tamise pour s'installer au cœur du vignoble alsacien ! Glenn est un vrai sportif qui pratique aussi bien la marche que le running et le vélo. C'est d'ailleurs sa passion pour la petite reine qui l'a poussé, voici 25 ans, à se lancer dans l'organisation de randonnées à bicyclette ! Aujourd'hui, grâce à sa société Bicyclette Go ! , vous pouvez vous lancer à la découverte du vignoble et des villages qui émaillent la route des Vins dans le canton de Wintzenheim, le temps d'une demi-journée ou d'une journée. L'équipement fourni est impeccable : bicyclettes VTC 21 vitesses de différentes tailles pour hommes et femmes, casques, sacoches, eau minérale, barres énergétiques, véhicule de soutien… En bonus lors de votre périple cycliste, vous pourrez faire diverses haltes pour pique-niquer en pleine nature, déjeuner dans un bon restaurant alsacien ou encore visiter des caves de viticulteurs réputés. Bon à savoir : Glenn et son équipe se chargent de votre transport de la gare de Colmar ou de Strasbourg ainsi que de l'aéroport de Bâle-Mulhouse si vous le souhaitez. Il en va de même pour vos réservations dans un hôtel proche du circuit que vous aurez choisi !

© PHB.CZ – FOTOLIA



Voegtlinshoffen et son vignoble.

■ **GINGLINGER FIX**
38, rue Roger Frémeaux
✆ 03 89 49 30 75
www.ginglinger-fix.fr
info@ginglinger-fix.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 18h30. Le dimanche sur rendez-vous. Dégustation sur rendez-vous. Vigneron indépendant.
Il faut remonter jusqu'en l'an de grâce 1610 pour retrouver la trace du tout premier vigneron de la lignée Ginglinger ! Aujourd'hui, la tradition se perpétue avec André et Marie-Paule, épaulés par leur fille Éliane qui a une formation d'œnologue. Ici, on perpétue un savoir-faire ancestral sur lequel repose une gamme de vins variée et de très haute qualité. Certains vins sont élevés en fûts de chêne, d'autres ont obtenu le sigille de la Confrérie Saint-Étienne. Une partie du vignoble s'étend sur le grand cru Hatschbourg où le Gewurztraminer a élu domicile pour s'épanouir sous les rayons d'un soleil généreux. Si vous vous rendez sur place, vous pourrez visiter la cave (capacité d'accueil : 50 personnes) mais également le vignoble. Bon à savoir : vos enfants pourront s'ébattre sur une aire de jeux pendant que vous dégusterez quelques-uns des excellents crus Ginglinger-Fix !

Wettolsheim

Voluptueusement alanguie dans le vignoble entre Eguisheim et Colmar, la charmante cité de Wettolsheim vous réserve une surprise de taille : on y trouve en effet une réplique exacte de… la grotte de Lourdes ! Celle-ci fut édifiée en 1912, à la demande Monseigneur Schoepfer, sur les ruines de sa maison natale (incendiée le 10 août 1910). Originaire de Wettolsheim, cet ecclésiastique fut évêque de Tarbes-Lourdes au début du XX[e] siècle. Véritable curiosité touristique, cette grotte demeure le lieu de nombreuses cérémonies religieuses. Wettolsheim comporte également un site archéologique sur la Koenigsbreite. De très nombreuses découvertes y ont été faites : outils en silex datant du Néolithique, maisons sur pilotis, tombes…

■ **LA PALETTE**
9, rue Herzog
✆ 03 89 80 79 14
www.lapalette.fr
lapalette@lapalette.fr
Maître Restaurateur. Logis d'Exception – Table Distinguée. Ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 39 € à 75 €. Menu enfant : 11 € (menu enfant : 11 €p (plat + dessert) et 15 € (entrée + plat + dessert)). Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse. Boutique traiteur.
Le chef Henri Gagneux est un artiste culinaire qui peint, dessine et sculpte ses plats ! Son restaurant est un endroit singulier et attachant : il pare ses murs de couleurs et de toiles qui sont autant de signes de bonne humeur et d'optimisme ! Adepte du *slow food*, il conçoit une cuisine originale et raffinée à base de produits frais de saison. Pour vous mettre l'eau à la bouche, voici quelques mets que vous aurez peut-être le bonheur de déguster lors de votre déjeuner ou dîner à La Palette : millefeuille de champignons de Paris et foie gras servi avec une vinaigrette au sureau ; salade de lentilles Saint-Flour et croustillant de ventresèche de cochon noir de Bigorre ; filet de sandre au bouillon Dashi et céleri fondant cuit au four ; pigeon en deux cuissons sur glacis de betterave ; sorbet de thé vert, Namelaka Waïna et confit de litchi pamplemousse. Vous rêvez de jouer votre propre partition au piano ? Henri Gagneux organise des cours de cuisine ! Mais aussi des soirées à thème et des week-ends autour d'un produit où vos envies culinaires sont déclinées de l'entrée au dessert. Il propose également un service traiteur de haut vol. Pas besoin de vous faire un dessin : à la Palette, il y en a vraiment pour tous les goûts et toutes les couleurs !

■ **HÔTEL-RESTAURANT AU SOLEIL*****
20, rue Sainte Gertrude
✆ 03 89 80 62 66
www.hotel-restaurant-au-soleil.com
hotel-au-soleil-wettolsheim@orange.fr
Logis (3 cheminées). Fermé du 23 juin au 14 juillet et du 22 décembre au 12 janvier. Chambre simple de 54 € à 68 € ; chambre double de 70 € à 85 €. Soirée étape : de 79 € à 89 €. Demi-pension (de 85 € à 97 €/ pers. en chambre simple. De 70 € à 77 €/pers. en chambre double). Petit déjeuner : 11 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking privé. Chaise haute, table à langer avec matelas. Wi-fi gratuit. Restauration (restauration (maître Restaurateur, Logis 3 Cocottes ; menus entre 24 € et 50 €, menu enfant : 9,50 €). Tv satellite. Bain bouillonnant, sauna.
Littéralement rayonnante, la façade de cet hôtel familial reflète parfaitement l'ambiance chaleureuse qui règne entre ses murs. Ce bel établissement compte 16 chambres tout confort (l'une d'elles est spécialement aménagée

pour accueillir en toute sécurité les personnes à mobilité réduite). Après avoir découvert les villages pittoresques de la Route des Vins, place à la détente au sein de l'espace wellness de l'hôtel qui comprend un sauna et un bain bouillonnant. En outre, on peut réserver un ou plusieurs soins parmi une large palette : modelage du corps aux huiles, soin pour le visage à la banane et au miel, manucure… De quoi expérimenter des moments magiques ! Vous souhaitez déjeuner ou dîner sur place ? Le chef Guillaume Schilling compose une cuisine régionale de qualité, notamment des spécialités à base de foie gras et de gibier, des plats raffinés comme les coquilles Saint-Jacques au pinot noir. Sans oublier la traditionnelle choucroute garnie et les bouchées à la reine maison. Avis aux amateurs : en 2013, l'établissement a remporté le titre de Meilleure Matelote d'Alsace !

■ JEAN FREYBURGER
6, place du Général de Gaulle
✆ 03 89 79 23 48
www.gites-alsace-freyburger.com
jean.freyburger@orange.fr

Clévacances (3 clés). 2 gîtes (pour 4 personnes chacun) labellisés CléVacances 3 clés. En juillet-août, location uniquement à la semaine ou à la quinzaine. Week-end : 160 €. Semaine : 370 €. Journée supplémentaire : 53 €. Salon de jardin, lave-linge.

Ces deux charmants gîtes fournissent un hébergement sympathique aux amateurs de randonnées pédestres à destination du château du Hohlandsbourg, d'Eguisheim et des Trois Châteaux ou encore du circuit des Grands Crus. Martine et Jean Freyburger vous proposent les appartements Iris et Pivoine aménagés dans une maison construite en 1615 et intégrée dans une belle propriété vinicole. Vous serez séduits par les poutres apparentes qui donnent un cachet indéniable aux pièces claires et spacieuses. Une fois vos valises posées, vos hôtes vous inviteront à déguster de délicieux vins locaux. À l'arrière de la propriété, un jardin ombragé est à votre disposition. Parfait pour vous détendre après une longue randonnée entre vignes et forêt. Bon à savoir : si les draps sont fournis, pensez à apporter votre linge de toilette, torchons, serviettes et autres produits pour votre usage personnel.

■ DOMAINE ALBERT MANN
13, rue du Château
✆ 03 89 80 62 00
www.albertmann.com
vins@albertmann.com

Dégustation-vente du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h, uniquement sur rendez-vous. Vigneron indépendant. Certifié Ecocert et Biodyvin. Adhérent aux associations Art de Vignes, Les Gobeloteurs, Alsace Crus et Terroirs (ACT).

Consacrés « Vignerons de l'année » par la *Revue du Vin de France* en 2012, Maurice et Jacky Barthelmé sont à la tête du Domaine Albert Mann qui représente l'une des plus belles réussites alsaciennes à ce jour en matière de viticulture. Né de l'alliance entre les Mann de Wettolsheim et les Barthelmé de Kientzheim, le domaine s'étend aujourd'hui sur 23 ha et comprend 5 grands crus, 2 lieux-dits et 1 clos. Depuis 2000, l'ensemble du vignoble est cultivé de manière biologique et biodynamique, avec la double certification Écocert et Biodyvin. La conjonction du travail méticuleux de la vigne sous la houlette de Maurice Barthelmé associé au sens de la vinification très pointue de son frère Jacky permet au domaine de produire des vins de caractère qui reflètent parfaitement leur terroir, à l'instar des pinots noirs (Clos de la Faille, Saintes Claires, Grand H) qui prouvent de manière limpide que l'Alsace est aussi une terre de bons vins rouges ! Côté blancs, le Domaine Albert Mann produit par ailleurs d'excellents vins de Tradition (riesling, muscat, pinot gris, gewurztraminer), ainsi que des Grands Crus (Schlossberg, Furstentum, Hengst, Steingrubler) remarquables et des Vendanges Tardives (issues du lieu-dit Altenbourg) absolument délectables !

■ BRASSERIE BOUM'R
3, rue du Château
✆ 06 95 54 10 01
contact.boumr@gmail.com

Ouvert le samedi de 10h à 18h30 et sur rendez-vous. Apéros du brasseur. Vente en ligne : www.petit-marche.fr.

Cette brasserie artisanale est née sous l'impulsion de trois jeunes colocataires amoureux de bonnes bières. Originaires de Hettenschlag (petite commune haut-rhinoise située près de Neuf-Brisach), Pierre, Éric et Max sont des « hattaboum'r » comme on dit en alsacien. D'où le nom choisi pour leur micro-brasserie Boum'R dont les locaux sont implantés à Wettolsheim. Les trois compères brassent des bières pleines de caractère qui vous séduiront par leur haute densité en houblon et une remarquable richesse aromatique. Il y a par exemple une Blonde pleine de fraîcheur illustrée par une Marilyn agrémentée d'une coiffe alsacienne, une Pale Ale à l'effigie de la statue de la Liberté de Bartholdi, la Indian Pale Ale (IPA) Exotic, et, petite nouveauté 2019, la Hop Pils Chinook Amarillo. Ces bières sont en vente directe à la brasserie ainsi qu'au Brin de Paille à Colmar.

■ JEAN-CLAUDE BUECHER
31, rue des Vignes
✆ 03 89 80 14 01
www.cremant-buecher.fr
contact@cremant-buecher.fr

Dégustation et visite sur rendez-vous.

Bucolique et pittoresque, le domaine de Jean-Claude Buecher est niché au cœur du vignoble alsacien. Ici, on sait recevoir au gré d'agréables dégustations agrémentées de petites anecdotes. Une halte conviviale avec une particularité à souligner : le domaine ne produit que des crémants d'Alsace ! Avec ses 10 hectares de vignes, l'objectif est simple : toujours offrir le meilleur aux clients, avec un rapport qualité/prix imbattable. On vous conseille vivement le crémant Empreinte Rotenberg (Blanc de Blancs) ainsi que le crémant rosé Murmure millésime 2013 issu de pinot noir. N'hésitez pas non plus à déguster la cuvée Paradoxe née d'un assemblage de deux cépages : le pinot blanc du Grand Cru Pfersigberg et le pinot noir des Grands Crus Hengst et Steingrubler. C'est une petite merveille de légèreté fruitée et briochée.

LA VALLÉE DE KAYSERSBERG

La vallée de Kaysersberg vous offre un concentré de ce que l'Alsace possède de plus typique ! Dans le bas de la vallée où se trouvent Kaysersberg, Ammerschwihr, Kientzheim, Sigolsheim et Katzenthal, vous voici au pied des premiers contreforts du massif vosgien, entre vignes et montagne. Bien que sérieusement affectées par les combats de la Seconde Guerre mondiale, les cinq communes ont conservé l'essentiel de leur patrimoine, sans parler de leur charme ancestral mis en valeur autant par l'omniprésence de la vigne que par l'implantation de nombreux établissements hôteliers de qualité. Kaysersberg est le centre assumé d'un tourisme de masse qui pourrait certes vous déstabiliser si vous venez ici en quête de quiétude. D'autant plus que la jolie cité a été élue « Village préféré des Français 2017 » ! Dans le haut de la vallée, à partir de Fréland, on quitte l'Alsace dialectophone pour pénétrer dans le Pays Welche, îlot francophone davantage influencé par le mode de vie des agriculteurs vosgiens. Les anciens y parlent le patois welche, par ailleurs défendu par l'Académie patoise (fondée à Labaroche) qui s'efforce d'en assurer la pérennité. L'agriculture est également très vivace dans la vallée de Kaysersberg : paysages ouverts, prés de fauche, produits paysans, productions variées de lait et de fromages de munster géromé, apiculture… Bon nombre d'habitants ont opté pour un mode de vie respectueux de l'environnement avec chauffage au bois, panneaux solaires, jardinage bio, compost, récupération des eaux de pluie… Entre vignes et montagnes, la vallée de Kaysersberg vous laissera un souvenir assurément impérissable.

KAYSERSBERG ★

Selon son étymologie germanique, le nom de Kaysersberg signifie la montagne de l'Empereur. Durant l'époque romaine, Kaysersberg était un point de passage stratégique vers la Gaule. Ville natale du Docteur Schweitzer, Kaysersberg vous séduira par son église de grès rouge, sa petite fontaine, son pont fortifié datant de 1514 et sa rue principale pavée. Le donjon du château impérial de Kaysersberg surplombe la ville, on peut y accéder à pied. Protégée par ses remparts, cette petite cité active a conservé de beaux vestiges du passé, notamment l'hôtel de ville Renaissance et l'église Sainte-Croix qui se distingue par son beau portail roman et, à l'intérieur, un superbe retable sculpté du XVI^e^ siècle. Depuis janvier 2016, Kaysersberg est une commune déléguée de la commune nouvelle (de 5 000 habitants) de Kaysersberg-Vignoble qui comprend également Sigolsheim et Kientzheim. Le 13 juin 2017, elle a décroché le titre de « Village préféré des Français » en présence de Delphine Wespiser, Miss France 2012 !

■ **OFFICE DE TOURISME**
39, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 78 22 78
www.kaysersberg.com
info@kaysersberg.com
Horaires d'ouverture variables selon la saison : consulter le site Web. Standard téléphonique ouvert du lundi au samedi toute l'année, de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30.
« Visit KB » ! La vallée de Kaysersberg a bien des trésors à vous faire découvrir et l'office de tourisme est là pour vous aiguiller. Une charmante équipe vous accueille avec grand plaisir tout au long de l'année. Ici, vous trouverez une documentation touristique très fournie, on vous fournira des suggestions de balades et de visites culturelles, des sources d'hébergement, de bonnes adresses gastronomiques, une connexion gratuite à Internet et plein de trucs et astuces pour bien profiter de votre séjour ! N'hésitez pas non plus à consulter le site Web car il est très complet et régulièrement actualisé.

Points d'intérêt

■ **ABBAYE D'ALSPACH** ★
12, rue du Val Saint Jean
www.amis-abbaye-alspach.org
contact@amis-abbaye-alspach.org
Expositions le samedi, dimanche et jours fériés de 14h à 18h, entrée libre. Concerts : entrée payante.
Ce superbe espace dédié à l'art contemporain est aménagé dans une abbaye du XVII^e^ siècle transformée en manufacture de toiles peintes au XVIII^e^ siècle, puis en usine de pâtes à papier à la fin du XIX^e^ siècle et enfin en salle culturelle. On y accède depuis Colmar par la RD 415 direction Kaysersberg. Passé le rond-point à la sortie de la ville, il faut continuer vers le Col du Bonhomme, longer l'usine papetière DS Smith avant de tourner à droite vers Hinteralspach, puis encore à droite. Le trajet est fléché par des panneaux signalétiques « Abbaye d'Alspach ». Depuis plus de 20 ans, l'association des Amis d'Alspach organise des événements en relation avec le papier sous toutes ses formes. Installation *Un jour le vent souffla* d'Élisabeth Gérony et Isabelle Bringer, *B@bels* de Bernard Alain Brux, *Architectures de papier* de Mademoiselle Maurice, *Spirales inspirées* signées Odon… L'Abbaye d'Alspach dévoile toute l'ineffable féerie fantasmagorique de l'*Art Papier* au gré d'expositions mémorables assorties d'événements musicaux très originaux. Pour découvrir l'agenda 2019, consulter le site Web ou la page Facebook.



© MIEBS STÉPHANE – FOTOLIA

Kaysersberg.

LES LACS ★★

Lovés au fond de la vallée de Kaysersberg, le Lac blanc et le Lac noir charmeront à coup sûr les amateurs de randonnées vivifiantes ! Aménagés lors de l'annexion de l'Alsace à l'empire allemand après la guerre de 1870, ces deux lacs ont été reliés en 1933 pour la réalisation de la toute première station de transfert d'énergie par pompage-turbinage installée en France, avec une puissance de 80 MW. Les lacs, séparés par 100 m de dénivelé, sont reliés par une conduite forcée. Le principe consiste à échanger l'eau entre les deux réservoirs au moment des heures creuses. Aux heures de forte consommation, l'électricité est produite par le turbinage de l'eau du bassin supérieur. En heures creuses, l'eau du bassin inférieur est envoyée par pompage vers le Lac Blanc pour y être stockée. En hiver, une atmosphère particulière règne sur le site. Ce n'est pas un hasard si Jean-Pierre Mocky tourna au Lac Blanc, en 1987, la séquence d'ouverture de son film policier *Agent trouble* avec Catherine Deneuve. Quand la neige est au rendez-vous, le ski (alpin ou de fond) s'avère une activité fort prisée. Le sentier Cornelius permet d'aller du Lac Blanc au Lac noir et inversement ; un autre sentier part du col du Bonhomme vers les lacs. Situé sur les hauteurs du Bonhomme et de Lapoutroie, l'Étang du Devin est un site sublime, dominé par la Tête-des-Faux, classé monument historique après les combats de la Grande Guerre. Cet étang présente toutes les caractéristiques de la tourbière et il est protégé car il abrite une biodiversité exceptionnelle. Il est vivement conseillé de le découvrir, à pied évidemment, ne serait-ce que pour apercevoir les animaux sauvages qui y vivent. Enfin, sachez que, bien que situés dans la vallée de Munster, le Lac du Forlet et le Lac Vert sont accessibles depuis Orbey, notamment depuis le hameau des Hautes-Huttes. Les sentiers qui y mènent font partie des plus belles randonnées des Vosges haut-rhinoises. Vous pouvez emprunter les sentiers du bas ou de la crête, mais, dans les deux cas, le panorama exceptionnel vous laissera sans voix !

Le couvert

L'ALCHÉMILLE
53, route de Lapoutroie
✆ 03 89 27 66 41 – www.lalchemille.fr
contact@lalchemille.fr

Une étoile Michelin. 3 toques Gault&Millau. Labellisé Les Collectionneurs. Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 49 € à 98 €. Menu Retour du Marché (du mercredi midi au vendredi midi) : 32 € (3 plats). Bons cadeaux : à partir de 63 € (hors boissons). Service traiteur. Terrasse.

Issu d'une dynastie de bouchers-charcutiers, Jérôme Jaeglé a ouvert L'Alchémille à l'automne 2015, et, depuis, son succès ne se dément pas. Ce natif de Kaysersberg a choisi de donner à son superbe restaurant (35 couverts) le nom d'une plante qui, au dire des anciens alchimistes, « tient la rosée et rend les femmes fécondes ». Formé auprès de Jean-Yves Schillinger à Colmar) et d'Olivier Nasti à Kaysersberg, Jérôme Jaeglé est auréolé de récompenses prestigieuses (1er prix national Taittinger, Bocuse d'Or France). Il cultive un amour infini pour les légumes, herbes et autres végétaux qui poussent dans son potager ou proviennent de producteurs locaux et qui servent de base à des mets tous plus délicieusement originaux les uns que les autres. Crème de courges à l'écume de verveine et perle d'huile de cèpes, chartreuse de saucisse à l'ail et crème de persil, noix de veau et ragoût de blettes à l'origan sauvage, soupe de fruits rouges macérés à la menthe : c'est un festival de couleurs et de saveurs dans l'assiette ! Belle salle meublée de chaises design et de tables en pin douglas, terrasse agréablement ombragée, réservation hautement conseillée.

ART IS SHOW NOUVEAU
1, rue Haute du Rempart
✆ 03 89 47 11 51

Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir. 7 jours/7 en décembre. Réservation recommandée. Menu enfant : 11 €. Menu du jour : 14 € (plat+dessert). Carte et suggestions. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

Tout nouveau tout beau, cet Art Is Show ne manque pas d'arguments séduisants ! Ancien chef du Restaurant du Golf à Ammerschwihr, Mathieu Dalibert vous régale de bons petits plats alsaciens très joliment présentés : foie gras de canard mi-cuit, presskopf à la crème de raifort, choucroute garnie, baeckeoffe, kougelhopf façon pain perdu. Les suggestions ont de quoi satisfaire les amateurs de bonnes viandes, avec notamment une entrecôte délicieusement fondante accompagnée d'une sauce béarnaise maison très goûteuse. Ajoutez à cela un menu du jour (2 plats) offrant un excellent rapport qualité-prix. En bonus, l'Art Is Show se niche dans un cadre diablement convivial avec son grand bar, ses niches habillées de bois clair et ses murs d'ardoise décorés de dessins à la craie. Bien vu : l'établissement est parfaitement accessible aux personnes à mobilité réduite. Un ascenseur dessert les toilettes aménagées en sous-sol. Petite précision à l'attention de celles et ceux qui connaissent bien Kaysersberg, l'Art Is Show est aménagé dans l'ancien restaurant de l'hôtel L'Arbre Vert qui, pour sa part, s'appelle désormais Art Hôtel !

■ **LE BRATSCHALL MANALA**
104, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 47 38 49

Ouvert toute l'année. Maître Restaurateur et Chef d'Alsace. Tous les jours à partir de 11h30 et de 18h30 à 21h. Brasserie ouverte à partir de 9h. Menu du jour : 13,90 €. Vin au verre. Tartes flambées de 8,50 € à 12,50 €. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Gîtes à louer.

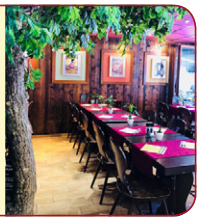
Cet adorable établissement a été créé en 2007 en lieu et place du Bretzel Chaud du Moulin dont le patron était surnommé « Bratschall Manala » par les anciens du village ! Le cadre est à l'image de l'équipe en place depuis 12 ans : jovial et haut en couleur ! Ici, on craque sans vergogne pour le burger montagnard au pain bretzel, les rognons de veau, la choucroute aux 5 viandes, ou encore le faux-filet Simmental accompagné de frites maison. Tartes flambées variées, röstis copieux, escargots à l'alsacienne et tartes aux fruits de saison jouent la carte de la tradition revisitée avec brio, d'autant plus que le Bratschall Manala privilégie les fournisseurs locaux (estampillés bio pour certains). Les plats sont généreusement servis, de quoi satisfaire les appétits les plus exigeants !

■ **LE CHAMBARD**
La Table d'Olivier Nasti
9-13, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 47 10 17
www.lechambard.fr
info@lechambard.fr

Maître Restaurateur. Relais & Châteaux. 2 étoiles au Guide Michelin. 4 toques au Gault&Millau. Grandes tables du Monde 2017. Ouvert le mardi et le mercredi le soir ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 65 € environ. Menu enfant : 30 €. Formule du midi (jeudi et vendredi uniquement) : 2 plats + dessert : 58 € (88 € avec boissons).. Vin au verre. Menu 4 plats + 1 dessert : 132 €. Menu 6 plats + 2 desserts : 188 €.

Ici, on est vraiment dans l'exceptionnel ! 2 étoiles au *Guide Michelin* depuis 2014, 4 toques au *Gault & Millau* avec une note de 17,5 sur 20, Grandes Tables du Monde en 2017 : Olivier Nasti tutoie les sommets au sein de son restaurant gastronomique qui a changé de nom en mars 2017. Aménagé au sein de l'hôtel familial Le Chambard, Le 64° s'appelle désormais La Table d'Olivier Nasti. Meilleur Ouvrier de France en 2007, ce chef passionné s'est formé au Château Servi à Belfort et chez Jean Schillinger à Colmar, chez Olivier Roellinger à Cancale et à Illhaeusern chez les Haeberlin à l'Auberge de L'Ill. Le nouveau décor de son restaurant dédié à la haute gastronomie française est à l'image de sa cuisine : sobre, élégant et boisé, avec notamment une incroyable desserte réalisée à partir de poutres alsaciennes du XVII[e] siècle. En choisissant de vous attabler dans ce lieu d'exception, vous pourrez, selon la saison, savourer une tarte flambée renversée en guise d'amuse-bouche, une anguille du Rhin au vert laquée aux agrumes ou un foie gras d'Alsace en neige à la crème de nougat en entrée. Après quoi, place à un œuf onctueux servi avec des morilles fraîches et de l'ail des ours suivi d'un agneau de lait de l'Aveyron au citron confit. Pour terminer, le Ballon d'Alsace (meringue garnie d'une crème diplomate de citron vert et de myrtille) a de quoi ravir les papilles les plus exigeantes ! La carte des vins est à la hauteur de mets : incroyable ! Meilleur jeune sommelier de France en 2011, Jean-Baptiste Klein est là pour vous guider parmi les quelque 800 références de la cave



BRATSCHALL MANALA
104, rue du Gal de Gaulle
68240 KAYSERSBERG
Tél. **03 89 47 38 49**
bratschall.manala@orange.fr




du Chambard. Autant de délices pour lesquels il vous faudra débourser pas mal d'euros… Mais c'est bien connu : quand on aime, on ne compte pas !

■ HÔTEL-RESTAURANT HASSENFORDER

129, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 47 13 54
www.roger-hassenforder.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu enfant : 10 €. Hassen'Burger : 10 € (simple) et 13 € (double). Tartes flambées : de 7,50 € à 12 €. Choucroute garnie : 17 €. Civet de gibier : 18 €. Menu groupe : de 17 € à 22 €. Chaises bébé. Terrasse.

Sis dans une vénérable maison à colombages du XVII[e] siècle, cet établissement haut en couleur fut en son temps la propriété du coureur cycliste Roger Hassenforder surnommé « Hassen le Magnifique », légende du Tour de France (8 victoires en 6 participations) dans les années 1950. Cet hôtel tenu depuis 20 ans par la famille Frey dispose d'un restaurant où il fait bon s'attabler dans un environnement chaleureux émaillé de trophées de chasse. Ici, on se régale de gratin de munster, de coq au riesling, de choucroute généreuse, de tartes flambées variées, sans oublier le fameux Hassen'Burger en version simple ou double ! Ajoutons à ce florilège de saveurs la spécialité de la maison : le gibier tiré par la famille Frey (propriétaire d'une chasse en Alsace) qui est accommodé en civet (sanglier, biche), jambon (marcassin), saucisses (cerf), fondue ou choucroute ! Le restaurant accueille volontiers les groupes (20 à 80 personnes, sur réservation). En outre, le Hassendorfer dispose de chambres agréables dont le mobilier polychrome typiquement alsacien vous séduira à coup sûr !

■ LE KAYSERSBERG

2, rue des Potiers
✆ 03 89 47 19 71

Congés annuels de mi-janvier à mi-mars. Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Menus de 22 € à 36 €. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 9 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Aménagé au bord de la rivière Weiss dans une ruelle située juste après le fameux pont fortifié (daté de 1514) de Kaysersberg, ce sympathique établissement prend ses aises au fil de plusieurs salles décorées de différentes manières. Il dispose en outre d'une terrasse installée quasiment les pieds dans l'eau ! Côté restauration, Le Kaysersberg offre un rapport qualité-prix fort intéressant, avec notamment un alléchant menu alsacien complet. Planchettes de charcuterie, tartes flambées, choucroute garnie, jambonneau braisé, bœuf gros sel, kougelhopf glacé au marc de gewurztraminer, tarte aux fruits de saison… Pour ne rien gâcher, le service est attentif et agréable. Bien vu : à l'occasion des fêtes de fin d'année, Le Kaysersberg propose en vente à emporter du foie gras de canard conditionné en verrines de 200 grammes ou au poids.

■ AU LION D'OR

66, rue du Général De Gaulle
✆ 03 89 47 11 16
www.auliondor.fr
auliond.or@wanadoo.fr

Assiette MICHELIN 2018. Jour de repos entre le 01/05 et le 31/10 : mardi soir et mercredi ; entre le 1/11 et le 30/04 : mardi et mercredi. Menus : de 23 € (végétarien) à 38 €. Menu pour les groupes : à partir de 14 €/personne. Plats enfants (-12 ans) : de 5,50 € à 8 €. Terrasse.

Implanté au cœur de la vieille ville de Kayserberg, ce restaurant typiquement alsacien vous invite à savourer les multiples facettes de la cuisine régionale dans un cadre authentique et chaleureux : cheminée monumentale, vaisselier rustique et tables joliment dressées. Chez les Ancel, la restauration est une histoire de famille depuis… 1724 ! Autant dire que l'on n'est pas déçu quand on découvre les plats concoctés avec maestria par le chef qui privilégie les produits locaux de saison. Au Lion d'Or, si les amateurs de tripes et de tête de veau à l'ancienne sont à la fête, il y en a vraiment pour tous les goûts : choucroute maison, jarret de porc rôti, bouchée à la reine, suprême de poulet au riesling, souris d'agneau à l'ail confit, pavé de daurade ou filet de bar, tartes flambées… Les appétits végétariens sont comblés avec de savoureux potages, un excellent couscous de légumes ou des nouillettes aux girolles. Quant aux enfants, une petite carte composée de bons petits plats leur est spécialement dédiée, ce qui est plutôt rare pour être souligné ! En résumé : voici une adresse tout indiquée pour déjeuner ou dîner en famille.

LE PETIT GOURMAND
9, rue de l'Ancienne Gare ✆ 03 89 22 72 10
www.lepetitgourmand.net

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menu enfant : 8,50 €. Plat du jour : 10 €. Vin au verre. Tartes flambées : de 8 € à 14,50 €. Choucroute garnie : 18,50 €. Hamburger maison : 15 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Cette sympathique adresse fait le bonheur des gourmets depuis 4 ans déjà. Sa vaste terrasse fait face aux vignes du grand cru Schlossberg, en bordure de la vieille ville de Kaysersberg. En cuisine, le chef concocte avec brio des plats typiquement alsaciens (foie gras de canard, choucroute, baeckeofe, jarret de porc grillé, gratin de spaetzles au munster, tartes flambées…). Il interprète aussi avec générosité de grands classiques (risotto safrané aux Saint-Jacques, tournedos de bœuf aux morilles, escalope de veau limousin à la crème forestière, burger du boucher…). Et, pour le plus grand plaisir des gourmands, il élabore d'irrésistibles desserts (vacherin glacé, moelleux au chocolat, panna cotta aux fruits des bois…). Le tout se déguste avec un bon cru d'Alsace, la carte des vins du Petit Gourmand recelant quelques bons crus de derrière les fagots !

RESTAURANT DU CHÂTEAU
38, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 78 24 33
samantha.fimbel@gmail.com

Ouvert du vendredi au mardi, midi et soir. Fermé mercredi et jeudi. Fermeture annuelle en janvier et 15 jours fin juin. Menu terroir : 26 €. Menu gourmand : 34 €, Menu végétarien 23 €. Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 10 €. Plat du jour : 11 €. Menu du jour : 14 € (plat + dessert) et 16 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre.

Très appréciés des clients de leur ancien restaurant Mon Repos, Samantha Fimbel et Ludovic Cuza ont quitté les hauteurs des Trois Épis pour descendre dans la vallée au cœur de la vieille ville de Kaysersberg. Ils vous reçoivent désormais au sein de leur restaurant-winstub du Château, une néo-brasserie alsacienne très agréable. Parquet brut et boiseries chocolat contrastant avec des murs jaune paille décorés de tableaux mettant à l'honneur des flacons de vin oniriques : c'est un lieu où l'on se sent immédiatement bien ! En cuisine, Ludovic élabore des plats délicieux à base de produits locaux de saison 100 % frais. La carte révèle de fort belles créations : profiteroles d'escargots à la provençale, dos de bar sauvage au lait de crabe vert, mignon de porc tandoori et sésame… Côté Alsace, le chef vous propose une jolie terrine de foie gras de canard marbrée au pain d'épice, une choucroute royale bien garnie (six viandes), ou encore un jambonneau glacé au sirop d'érable. Servi en deux ou trois plats, le menu du jour est tout aussi goûteux et généreux. Ajoutez à cela des desserts succulents et parfois insolites, à l'instar de ces nems de banane servis chauds avec un petit pot de chocolat fondu (miam !) et de la chantilly. Excellente carte des vins composée de bons crus locaux (délicieux pinot noir de Jean-Baptiste Adam, Ammerschwihr), tarifs tout a fait raisonnables, service attentif et discret, agréable terrasse d'été. Une adresse à tester sans tarder avec des collègues à midi ou avec des amis quand le cœur vous dit !

LA TABLE DU PÂTISSIER
50, rue du Général de Gaulle ✆ 03 89 78 22 73
www.restaurant-latabledupatissier.fr
vilmaindavid8@gmail.com

Maître Restaurateur. Passeport Gourmand. Restaurant : du mardi au dimanche de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 21h. Salon de thé : du mardi au jeudi de 9h à 18h30 ; vendredi, samedi et dimanche de 9h à 21h. Réservation recommandée. Plat du jour : 12 €. Burgers (sur place ou à emporter) : à partir de 10 €. Petit-déjeuner (de 9h à 11) : 8,50 €. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation, menus personnalisés). Terrasse. Vente à emporter. Salle privatisable à l'étage.

Il était une fois un jeune pâtissier qui désirait de tout cœur sortir du moule… à pâtisserie ! Une bonne fée a permis à David Vilmain d'exaucer son vœu en reprenant, voici 3 ans, un local idéalement situé au cœur de la vieille ville de Kaysersberg. David a mis la main à la pâte en réaménageant entièrement les lieux. Jolie terrasse ombragée, belle salle décorée de photos de famille très craquantes, espace cosy privatisable à l'étage : cette Table du Pâtissier mérite le détour en matière d'accueil, d'ambiance et surtout d'extases culinaires. Circuits courts, savoir-faire, imagination et créativité : David détient toutes les clés du succès ! Quelle que soit la saison, vos papilles seront enchantées par les saveurs de ses préparations salées ou sucrées : foie gras de canard maison, gravlax de truite saumonée et sa rémoulade aux câprons, choucroute ou baeckaoffe pour la touche régionale, belle pièce de bœuf maître d'hôtel ou bon plat de gibier issu de la chasse locale en saison, entre autres bonnes choses. David vous propose en outre de succulents burgers à déguster sur place ou à emporter. Version choucroute, knack et lard paysan, pain noir au charbon végétal, poulet et sauce yuzu, végétarien aux aubergines, courgettes et poivrons confits, miam ! Et puis il y a les divines pâtisseries, tout aussi belles que délicieuses, qui se dégustent aussi bien au dessert qu'au goûter…

LA VIEILLE FORGE
1, rue des Écoles ✆ 09 77 92 90 32
www.vieilleforge-kb.com
contact@restaurantlavieilleforge.fr

Membre des Chefs d'Alsace et du Club Prosper Montagné. Bib Gourmand au Guide Michelin. Ouvert du mercredi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. En décembre, ouvert le mardi midi et soir. Réservation recommandée. Menus de 31 € à 61 €. Menu enfant : 15 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Boutique.

Aménagé dans une belle demeure du XV^e^ siècle, cet adorable restaurant est tenu par la famille Gutleben depuis 1986. Depuis 2 ans, c'est la fille Laurine qui règne en cuisine. La jeune femme s'est formée chez Olivier Nasti (2 étoiles au Michelin) à Kaysersberg et à la Maison Troisgros (3 étoiles au Michelin) à Roanne. Elle compose des partitions culinaires pleines d'allant et d'inventivité : gravlax de saumon à la betterave et crème au raifort, foie gras poêlé, chouchou et sauce sésame, noix de Saint-Jacques, mousseline de panais et crumble de parmesan, filet de bœuf Rossini et truffe noire du Périgord, confit de poires et biscuit tendre accompagné d'une glace caramel… Pour accompagner ces mets délicieux, le sommelier Wilfried vous guide au fil



d'une carte des vins intelligemment composée. Réservation hautement conseillée car ce restaurant de taille restreinte affiche souvent complet !

■ **WINSTUB DU CHAMBARD**
9-13, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 47 10 17 – www.lechambard.fr
Relais & Châteaux. Congés annuels du 6 janvier au 7 février 2019. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 32 €. Menu enfant : 14 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes.
Le cadre néo-rustique de la Winstub du Chambard invite à prolonger en douceur les plaisirs de la table ! Cette brasserie chic est la deuxième adresse du Chambard, hôtel 5 étoiles qui fait partie du très sélect réseau Relais & Châteaux. À l'instar du restaurant gastronomique La Table d'Olivier Nasti, la carte de la Winstub fait la part belle aux meilleurs produits de la région. À la carte comme au menu, les plats sont de haute tenue : carpaccio de saumon Label Rouge, terrine de foie gras d'oie aux fruits du Beraweka, Lewerknepfle (traditionnelles quenelles de foie alsaciennes), choucroute royale (neuf garnitures), tête de veau grillée aux pommes écrasées à la muscade, tout est goûteux, généreux et joliment dressé dans les assiettes. De plus, chaque jeudi, c'est *soirée Baeckeoffe,* en référence au plat typiquement alsacien composé de 3 sortes de viandes (agneau, porc et bœuf) marinées dans du vin blanc et accompagné de pommes de terre et d'oignons. Le tout est mis à mijoter au four pendant de longues heures dans une terrine alsacienne. Ce plat roboratif s'accompagne volontiers d'un bon verre de riesling !

Le gîte

■ **HÔTEL LES REMPARTS*****
4, rue de la Flieh ✆ 03 89 47 12 12
www.lesremparts.com
hotel@lesremparts.com
44 chambres. Nuitée en chambre double : à partir de 76 €. Petit déjeuner buffet : 10,90 € (adulte), 5,50 € (enfant 4-8 ans). Ascenseur. TV satellite. WiFi gratuit. Sauna. Salle de jeux (babyfoot, table de ping-pong). Parking privé extérieur.
En quête d'un nid douillet pour visiter Kaysersberg et ses environs ? Prenez contact avec Les Remparts ! Cet hôtel familial dispose de 44 chambres tout confort (avec balcon pour certaines) aménagées au sein de deux pavillons noyés dans un cadre de verdure. Il propose également des appartements meublés (location à la semaine et à la nuitée). Ajoutez à cela un sauna et une salle de jeu (billard, tennis de table). Pas de service de restauration sur place, mais il y a l'embarras du choix dans les environs directs de l'hôtel en matière de bonnes adresses gastronomiques, toutes facilement accessibles à pied. Un agréable point de départ pour découvrir la vallée de Kaysersberg en toute saison : printemps tonique (randonnées, VTT, golf…), été fleuri et festif, automne rythmé par les vendanges, hiver enivré par les senteurs des marchés de Noël environnants…



■ **ART HÔTEL**
1, rue Haute du Rempart
✆ 03 89 47 11 51
www.arthotel.fr

Ouvert toute l'année. 8 chambres. Chambre double à partir de 90 € ; suite à partir de 190 €. Petit déjeuner buffet : 10 €. Appartement (4-6 personnes) : 250 €/nuitée (3 nuits minimum). Animaux acceptés (5 €). Wi-fi gratuit.
Bien connu des amoureux de Kaysersberg, L'Arbre Vert s'appelle désormais Art Hôtel. Il dispose à ce jour de 8 chambres très joliment équipées : beaux parquets, superbes boiseries et toiles contemporaines signées Gil Topaz, Lionel Guibout, Alberto Bali, Quadrio Lanfranco, Antoine Brellmann, Mathias Schauwecker, Yann Baco. Mais également literies douillettes, salles de bains tout à la fois modernes et désuètes avec leurs baignoires à pied de lion. Il y a aussi un appartement (8 personnes max)) composé de 3 chambres et de 2 salles de bains, d'une cuisine impeccablement équipée, magnifique séjour avec vidéo projecteur et grand écran, sans oublier une terrasse avec vue imprenable sur le château ! Pour vous sustenter dans un cadre insolite, n'hésitez pas à réserver votre table au restaurant voisin L'Art Is Show : vous ne serez absolument pas déçus !

■ **HÔTEL-RESTAURANT HASSENFORDER****
129, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 47 13 54
www.roger-hassenforder.com

Ouvert toute l'année. Ouvert 7/7 jours. 14 chambres. Chambre double à partir de 70 € ; suite à partir de 115 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 10 €. Lit Bébé 10 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration. Terrasse.
Fièrement ancré sur le haut de la rue principale de Kaysersberg, cet hôtel familial est aménagé dans une belle maison à colombages du XVII[e] siècle. Sa proximité directe avec un parking public s'avère forcément appréciable dans cette localité majoritairement piétonne ! Ses chambres sont décorées avec du mobilier alsacien peint selon la tradition, aussi joli que chic. Tenu parmi la famille Frey, c'est un lieu de villégiature idéal pour découvrir les multiples charmes de l'Alsace.

Gîtes

■ **LE CLOS DU SCHLOSSBERG**
21, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 47 38 21
www.gite-france-alsace.fr
contact@gite-france-alsace.fr

Clévacances (3 clés). Gîte pour 2-4 personnes. À partir de 400 €/semaine. Lave-linge, lave-vaisselle.
Vous recherchez un hébergement familial et confortable dans la belle cité natale d'Albert Schweitzer ? Le Clos du Schlossberg devrait combler vos attentes. Ce gîte se situe dans une sympathique propriété au sein d'un jardin clos, légèrement en retrait du centre-ville de Kaysersberg. Il est installé sur deux niveaux dans une charmante maisonnette bleue à colombages dotée d'une terrasse privée (20 m²) avec mobilier d'extérieur, parasol et barbecue. Dans le jardin, des chaises longues vous invitent à prendre le soleil pendant que vos enfants s'ébattent dans la piscine hors-sol. Parfaitement équipé, le gîte comprend une cuisine/séjour et une salle de bain au rez-de-chaussée ainsi que deux chambres douillettes à l'étage. Mention spéciale à la décoration vintage du plus bel effet !

■ **GÎTE HOMELSASS**
5, rue Jean Scriptoris
✆ 06 64 35 60 49
www.homelsass.jimdo.com

Ouvert toute l'année. Maison alsacienne sur trois niveaux. Pour 6 personnes (120 m², 3 chambres). Équipement bébé sur demande. À partir de 660 € la semaine. Linge de lit, de toilette et de maison fourni. Garage fermé. Terrasse. Cheminée. Barbecue. Ascenseur. Wi-fi gratuit. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle. Tv satellite. Sauna.
Repéré au cours d'un reportage sur Kaysersberg élu village préféré des Français en 2017, cet adorable gîte est aménagé avec un goût très sûr sur trois niveaux au sein d'une vénérable maison alsacienne. Il est équipé pour accueillir jusqu'à six personnes en tout confort car ses prestations sont proprement hors normes : ascenseur, climatisation, grand garage de 37 m² destiné à entreposer voiture, vélos, équipements de ski, poussette pour enfant), agréable terrasse, barbecue, sauna, petite piscine extérieure, 3 chambres doubles, 2 salles de bains, cuisine parfaitement équipée, salon avec cheminée, décoration alliant tradition et esprit contemporain : éléments design associés à de belles boiseries et à un superbe mobilier polychrome. C'est un lieu de villégiature idéal en famille avec des enfants ! Le gîte Homelsass se niche dans une petite rue très calme située à proximité de nombreux commerces et restaurants. Son propriétaire est un grand amateur de balades en VTT : il se fera donc un plaisir de vous indiquer les parcours de la région et vous proposera, pourquoi pas, de vous accompagner dans vos pérégrinations cyclotouristiques au cœur de l'Alsace !

Chambres d'hôtes

■ **LES CÈDRES – M ET MME PICAVET DANIEL**
104, route de Lapoutroie
✆ 03 89 47 15 14
www.les-cedres.org
picavet@les-cedres.org

Gîtes de France (3 épis). 5 chambres pour 2 à 3 personnes. Chambre double de 50 € à 75 € ; suite de 80 € à 122 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé. Draps, serviettes, savon fournis. Entrée indépendante. Chèque Vacances.
Les charmantes chambres d'hôte de M. et Mme Picavel sont aménagées dans une superbe maison de maître située à l'entrée de la ville de Kaysersberg, dans un grand parc boisé. La propriété dispose d'un parking privé et d'un garage couvert pour motos, quads et vélos. Les cinq chambres, à la literie particulièrement confortable, sont équipées de salles de bains et de toilettes.

Certaines disposent d'une petit salon et toutes bénéficient d'une entrée indépendante. Un bon plan pour partir à la découverte des merveilles de la route des Vins en toute tranquillité.

Loisirs

■ **ESPACE NAUTIQUE ARC-EN-CIEL**
31, rue du Geisbourg ✆ 03 89 78 26 27
www.espace-nautique-ccvk.fr
espace.nautique@cc-kaysersberg.fr
Horaires spéciaux durant les vacances scolaires et en été, voir sur le site Internet. Espace forme : horaires disponibles le site Internet. Entrée : 4,50 €. Enfant : 3 €. Entrée Espace Bien-Être & Forme : 10 €. Label Tourisme & Handicap.
Sport, loisir, forme et détente : ce centre nautique accueille petits et grands tout au long de l'année. Entièrement rénové, l'espace nautique Arc-en-Ciel utilisateurs dispose d'un bassin de natation de 25 m avec 4 couloirs de nage et d'un bassin ludique de faible profondeur (de 0,80 m à 1,20 m) avec jets massants, cascades d'eau, banc massant, couloir de nage à contre courant et geyser. Il y a aussi des toboggans, un spa, une plage intérieure et un espace forme avec hammam, sauna et fitness. L'espace extérieur comprend une grande pataugeoire, plusieurs aires de jeux pour enfants, un terrain multisports, un coin pique-nique, un solarium et un snack qui propose une petite restauration tout l'été. Outre les cours de natation proprement dits, diverses animations sont également proposées, notamment des séances d'aquagym, des activités pour bébés nageurs, des stages pour lutter contre l'aquaphobie… Bon à savoir : l'espace nautique Arc-en-Ciel est l'une des rares piscines françaises à traiter l'eau des bassins à l'ozone plutôt qu'avec du chlore !

Sorties

■ **SHAM'ROCK PUB**
13, rue du Général Rieder ✆ 09 81 77 15 73
Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 23h. Fermé le lundi. Retransmissions sportives et soirées musicales (programme sur Facebook). Petite restauration.
Le fameux trèfle irlandais (*shamrock* en anglais) fournit idoinement son nom à ce sympathique établissement ouvert en mai 2016. Niché dans une ruelle pavée du vieux Kaysersberg, c'est un pub authentiquement celtique : déco tout de vert parée, cible de fléchettes et plus de 80 bières à la pression ou en bouteille (Affligem, Licorne Black, Queue de Charrue, Barbar Blonde…). Sans parler du véritable Irish Coffee et d'une sélection de très bons whiskys (Jameson Select Reserve, Paddy, Bushmills Black, Tullamore,…). Carole et Christophe comblent aussi les petits creux avec des tartes flambées nature, gratinées ou au munster, des assiettes de steak frites, des salades composées, le tout accompagné de bibeleskas si l'estomac vous en dit ! Le Sham'Rock est un lieu convivial où il fait bon s'attabler entre amis dans une atmosphère musicale celtique en journée et plutôt pop-rock en soirée. Dans la digne tradition des pubs irlandais, il ne faut surtout pas rater la « Happy Hour » de 17h30 à 19h30 : tarif réduit sur certaines consommations !

Emplettes

■ **BISCUITERIE LA TABLE ALSACIENNE**
70, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 47 15 39
alsace-bredala@hotmail.fr
Ouvert de 10h à 18h30 tous les jours, dimanche inclus.
Des bredalas en veux-tu, en voilà ! Difficile de réfréner l'envie d'entrer dans cette alléchante boutique signalée par une enseigne en fer forgé représentant une cigogne et son cigogneau dans leur nid empli de gâteaux ! Encore plus en décembre quand la façade se pare de lumières et de décorations féeriques… Bienvenue chez Patrick Loewert, le magicien de la biscuiterie depuis 30 ans à Kaysersberg ! Avec son fils Christophe, il élabore kougelhopfs, bredalas, chocolats, pains d'épices, pâtes de fruits et autres tartelettes Linzer à partir de produits locaux 100 % naturels. Mention spéciale à ses « koug'cakes », mélange original de cake et de kougelhopf agrémenté de myrtilles, framboises ou pépites de chocolat. Patrick et Christophe Loewert font preuve d'un savoir-faire plein de poésie pour créer de jolis sujets en pain d'épice ou en chocolat à l'occasion des fêtes de Pâques et de Noël. Mais les Loewert père et fils sont aussi les rois de la confiture : ils on décroché une médaille d'or au Concours général agricole 2018 pour leur confiture d'ananas, mangue et fruits de la passion. Ces maîtres confituriers proposent une bonnes quarantaine de confitures différentes à la Biscuiterie La Table Alsacienne : de quoi varier toute l'année les plaisirs du petit déjeuner ou du goûter !

■ **BOUTIQUE BESTHEIM**
20, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 47 18 43
www.bestheim.com
Fermeture annuelle en janvier. Jours d'ouverture et horaires variables selon la saison : consulter le site web. Dégustation gratuite pour les particuliers. Groupes : sur RDV. Boutique en ligne.
S'appuyant sur un savoir-faire vinicole séculaire, la Maison Bestheim vous offre une sélection des plus beaux terroirs de la région. Le 1er janvier 2015, les vignerons de la Cave de Kientzheim-Kaysersberg ont officiellement rejoint ce fleuron alsacien de la viticulture qui regroupe à ce jour près de 500 adhérents exploitant 1 400 ha sur les appellations alsace, alsace Grand Cru et crémant d'Alsace. Avec les vignerons de Kientzheim et Kaysersberg, Bestheim étoffe sa gamme avec les prestigieux Grands Crus Schlossberg, Furstentum (magnifiques gewurztraminers !) et Kaefferkopf. N'hésitez pas à faire une halte à la boutique Bestheim de Kaysersberg pour déguster quelques-uns de ces vins authentiques ! Gros coup de cœur pour le Grand Cru Kaefferkopf qui accompagne idéalement les poissons nobles, les coquillages et la cuisine japonaise. Mais aussi pour le crémant d'Alsace Grand Prestige Rosé 2016, issu d'une cuvée 100 % pinot noir : avec son côté tannique en bouche, ce nectar gourmand rehaussé de reflets cassis vous accompagne tout au long d'un repas assurément gastronomique ! Si vous souhaitez bénéficier d'une dégustation en groupe, n'oubliez pas de prendre rendez-vous préalablement.

LA CIGOGNE ROUGE
90, rue du Général de Gaulle

Horaires d'ouverture de la boutique variables selon la saison.
En remontant la rue du Général de Gaulle, vous trouverez, juste après le splendide Pont Fortifié qui enjambe la Weiss, une sympathique échoppe spécialisée dans les produits régionaux. Pour accéder à La Cigogne Rouge, il suffit de monter 4 marches en pierre encadrées de 2 rampes décorées d'animaux rigolos ! Cette boutique met divinement en valeur le savoir-faire local et le goût des bonnes choses. Vins, spiritueux, liqueurs, bières artisanales, confitures, foie gras, choucroute et baeckoffa de canard en conserve, fromages, bredalas, fruits en bocaux, pain d'épice… Les produits vendus proviennent en majorité de producteurs, d'éleveurs et d'artisans alsaciens. Vous trouverez aussi plein d'objets de déco, utiles ou futiles, mais tous très désirables !

DOMAINE WEINBACH
Clos des Capucins
25, route du Vin ✆ 03 89 47 13 21
www.domaineweinbach.com
contact@domaineweinbach.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h. Sur rendez-vous de préférence. Congés annuels en août.
Cette prestigieuse exploitation tire son nom du Weinbach (terme germanique qui se traduit littéralement par « ruisseau du vin »), le petit cours d'eau qui le traverse. Planté en 1612 par des moines capucins, le vignoble fut acquis en 1898 par les frères Faller qui le transmirent à leur fils et neveu Théo. D'une superficie de 30 ha, le domaine Weinbach cultive une majorité de riesling de réputation mondiale, mais aussi des sylvaners, pinots et gewurztraminer. Depuis 2005, l'intégralité du domaine est cultivé en biodynamie, dans le respect du produit et de l'environnement car, ici, les maîtres mots sont : excellence, authenticité et perfection ! Déclinés en cuvée Sainte Catherine, Laurence, Colette et Théo, les vins du domaine Weinbach s'exportent aujourd'hui dans le monde entier et accompagnent les grandes tables, du Palais de l'Elysée à Buckingham Palace. Le Riesling Schlossberg Cuvée Sainte Catherine, issu de très vieilles vignes situées à mi-coteau, illustre à merveille la splendeur de ce terroir !

L'ENFARINÉ
29, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 47 63 58
www.lenfarine.fr – mail@lenfarine.fr

Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 19h ; le dimanche de 7h30 à 13h. Fermé le lundi. Wi-fi gratuit. Petite restauration. A participé à l'émission « La Meilleure Boulangerie de France » sur M6 en 2014. Service traiteur.
Aucune connotation moqueuse dans l'appellation de cette sympathique boulangerie ! Ici, on vous accueille à toute heure avec le sourire et des spécialités succulentes… Petit-déjeuner avec un bon chocolat chaud et déjeuner autour d'un pâté vigneron, d'un sandwich (chaud ou froid, à la truite, au rosbif, végétarien…) ou d'excellentes quiches dont la composition suit le fil des saison. Pour le goûter, il y a des viennoiseries pur beurre et des pâtisseries à tomber ! Pour fabriquer leurs différents pains, les artisans-boulangers de l'Enfariné utilisent du levain naturel associé à des farines biologiques et locales : pain complet aux graines de courges, pain au malt, aux cinq céréales, aux figues et noix… C'est un vrai régal et quel luxe d'avoir à disposition toute la journée du pain tout juste sorti du four ! Pour vous donner une idée de la qualité des créations de l'Enfariné, sachez que cette boulangerie artisanale fournit des pains originaux et uniques à quelques bons restaurants étoilés de la région : La Table d'Olivier Nasti (2*) et l'Alchémille (1*) à Kaysersberg, La Table du Gourmet (1*) à Riquewihr et La Maison des Têtes (1*) à Colmar !

VERRERIE D'ART
30, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 47 14 97
www.verrerie-kaysersberg.fr
info@verrerie-kaysersberg.fr

Horaires détaillés selon la saison : voir le site Web. Visites guidées. Groupes acceptés. Boutique en ligne.
Depuis 17 ans, les maîtres verriers de la verrerie d'art de Kaysersberg sont installés dans un atelier niché dans une cave voûtée toute en pierres et poutres apparentes à laquelle on accède par une petite cour intérieure. Pour le plaisir des petits comme des grands, l'atelier présente des démonstrations de soufflage de verre. Ouvrez grand les yeux car c'est un spectacle totalement magique de voir les maîtres verriers manipuler le verre en fusion avec une canne et y déposer des oxydes afin de le colorer avant de le souffler à la bouche et de le façonner délicatement pour créer de merveilleux objets. Après la visite de l'atelier, rendez-vous dans la boutique attenante qui propose des lampes, des vases, des coupes, des bougeoirs et plein d'autres idées de cadeaux tout à fait uniques ! Pour les groupes : entrée libre sans réservation préalable. Notez enfin que la Verrerie d'Art dispose désormais d'un espace de vente en ligne sur son site Web.

VINCENT STRACKAR
27, rue du Général de Gaulle
✆ 03 89 47 76 51
www.chocolaterie-strackar.fr

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h30. Fermé le lundi. En décembre : ouvert du lundi au dimanche de 9h à 16h (fermé les 25 et 26 décembre). Devis sur mesure. Classé parmi les meilleurs chocolatiers de France.
Osons une comparaison un tantinet iconoclaste : Vincent Strackar est aux fèves de cacao ce que Karl Lagerfeld est à la haute couture… un vrai génie ! En effet, ce maître chocolatier met vos papilles en fête par le biais de saveurs tout à fait inédites et de multiples façons. Coccinelles, écureuils, cigognes, clowns, lapins de Pâques, Père Noël décliné sous diverses formes… Les moulages sont originaux et le chocolat provient des quatre coins du monde. Noir, blanc ou au lait, il y en a pour tous les goûts (pralinés, truffes, ganaches…), d'autant plus que Vincent Strackar propose également plein d'autres friandises (pâtes de fruits, nougats, caramels…) qui font le bonheur des petits comme des grands gourmands. Il satisfait aussi les attentes des personnes diabétiques qui craquent sans remords pour ses tablettes et barres à croquer au lait ou noir et avec ou sans noisettes. On apprécie les précieux conseils du chocolatier et ses merveilleuses créations réalisées sur mesure pour des occasions très spéciales !


© THAUWALD-PICTURES – FOTOLIA

Place du marché, Kaysersberg.

Dans les environs

Sigolsheim

LA POMMERAIE
CD10 ✆ 03 89 78 25 66
Le Marché de la Pommeraie est ouvert de début juin à Noël 7 jours/7 de 9h à 19h, jours fériés inclus.
Les nutritionnistes recommandent de consommer au moins 5 fruits et légumes par jour. Un challenge impossible à tenir ? Pas si vous joignez l'utile à l'agréable en faisant vos emplettes à La Pommeraie ! Cette exploitation s'avère un lieu idéal pour vous aérer en famille tout en cueillant vos fruits et légumes. Alors, à la belle saison, munissez-vous de votre petit panier et venez récolter mirabelles, prunes, quetsches, myrtilles, cerises, framboises… Sans parler de délicieuses variétés de pommes : Belle de Boskoop, Reine des Reinettes, Harold Red, Fuji… Pas de temps à consacrer à la cueillette ? Le magasin de vente propose un large choix de fruits fraîchement récoltés, ainsi que des confitures, des pains d'épices et miels issus de la miellerie du Bois Matisse à Labaroche. Ici, on travaille avec des producteurs locaux et la gamme de produits s'étoffe au fil des ans. L'exploitation dispose de sa propre station météo pour surveiller les fluctuations climatiques et leurs incidences sur les cultures. Ce n'est pas de l'agriculture biologique, mais au moins, on sait d'où ça vient… et c'est rassurant !

AU BON COIN
6, place de l'Église ✆ 03 89 78 22 33
www.auboncoin-sigolsheim.com
auboncoin-sigo@orange.fr
Tables & Auberges de France. Une toque au Gault & Millau 2019. Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le jeudi et le dimanche le midi. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 53,50 €. Carte : 19 € environ. Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 6,50 € et 10,50 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Ce restaurant porte vraiment bien son nom car il attire aussi bien les gens du cru que les touristes ! Sa sympathique terrasse fait face à une fontaine gaiement fleurie dès le printemps et sa salle intérieure est très agréable. Ancien gérant du Tire-Bouchon à Riquewihr, Thierry Margerie a pris les rênes de cet établissement au printemps 2014 avec son épouse Antoinette. Dans la salle, les chemins de table décorés de grandes fleurs stylisées se marient bien avec les murs crème et le poêle à bois. Au Bon Coin offre un excellent rapport qualité-prix avec des menus fort rassasiants et des plats à la carte très goûteux : nems de choucroute au munster, tournedos de lotte et gambas poêlées, côte de cochon Label Rouge ou souris d'agneau braisée, on dit miam !

FRUITS BERNHARD
8, route du Stade ✆ 03 89 78 29 87
www.fruits-bernhard.fr
danielle@fruits-bernhard.fr
Horaires variables selon la saison : consulter le site Web. Paniers Fraîcheur : 10 € (env. 4 kg) et 15 € (env. 7 kg).
La famille Bernhard est issue d'une longue lignée de vignerons installés à Sigolsheim. Dans les années 60, le grand-père Bernhard a introduit la culture des pommiers sur son exploitation viticole. De nos jours, l'entreprise familiale vous accueille dans la zone artisanale de Sigolsheim. En saison, on peut voir les employés s'affairer autour de la machine à empaqueter les pommes. À côté d'un mur de cagettes prêtes à accueillir les fruits récoltés qui partiront chez le grossiste, un espace de vente pour les particuliers a été aménagé. On y fait le plein de légumes et de fruits locaux de saison ainsi que des produits faits maison : confitures, miels, jus de poire ou de pomme.

La famille Bernhard commercialise aussi des « Paniers Fraîcheur » dont la composition est mise à jour chaque semaine sur le site Web de l'exploitation. Bien vu : en vous abonnant à la newsletter, vous recevrez directement par e-mail la composition des paniers afin de passer votre commande. Vous pourrez ensuite la récupérer sur place à Sigolsheim aux heures d'ouverture ou le jeudi entre 16h et 19h à la gare de Colmar.

LA FERME CLARISSE
28, route des Vins
✆ 03 89 47 12 17
www.lafermeclarisse.alsace
contact@lafermeclarisse.alsace
Ouvert du mardi au jeudi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 9h à 18h ; le dimanche de 10h à 18h. Produits fermiers : fruits et légumes, viandes, produits laitiers, épicerie fine. Membre du réseau « Bienvenue à la ferme ».
Outre son entreprise agricole dédiée à la culture des asperges (la star des légumes printaniers en Alsace), Clarisse Sibler vous accueille depuis 3 ans dans sa boutique de produits du terroir ! Posée en bordure de la route des Vins entre Kientzheim et Sigolsheim, la bien nommée Ferme Clarisse vous invite à faire des emplettes pleines de saveurs : des asperges en veux-tu en voilà au printemps, des fraises de saison, des fruits et légumes du cru toute l'année. La jolie boutique dévoile aussi un rayon de boucherie-charcuterie regorgeant de produits de qualité (une partie est estampillée bio) fournies par des producteurs et des fermiers du coin. Idem pour les fromages et les laitages, ainsi que les jus de fruits, condiments, herbes fines, conserves, confitures et autres douceurs qui garnissent les rayons. En clair : la Ferme Clarisse est une sacrée aubaine pour les gourmets du coin comme pour les touristes en quête de produits alsaciens hors norme !

LES 3 ALSACIENNES
30, route des Vins
✆ 03 89 47 08 35
www.les3alsaciennes.alsace
contact@les3alsaciennes.alsace
Ouvert le lundi et le mardi le midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu « asperges » (en saison) : 14,50 € à 20,50 €. Menu enfant : 10 € (- de 12 ans). Formule du midi : 14,50 € (entrée + plat + dessert). Tartes flambées (uniquement le soir les vendredi, samedi et dimanche) : 9,50 € à 12 €. Accueil des groupes (menus spéciaux sur commande ; salle privatisable jusqu'à 50 personnes). Terrasse. Animations.
Productrice d'asperges et de fraises réputées pour leur qualité, Clarisse Sibler anime ce joli restaurant avec ses deux filles depuis le printemps 2016. La déco des 3 Alsaciennes est à leur image : chaleureuse et coquette, avec une vaste salle habillée de bois et de pierre. À l'extérieur, la terrasse s'avère bien agréable quand le soleil brille. Dans l'assiette : plein de produits frais locaux et de saison ! Tataki de thon au sésame, burger maison au lard fumé et tomme d'Alsace, choucroute aux 3 poissons, escalope de foie gras de canard poêlée, civet de gibier, fondue Les 3 Alsaciennes (2 personnes)… Au printemps, Clarisse vous régale avec ses fameuses asperges et, en été, elle organise des barbecues festifs à souhait ! Ajoutez à cela, le soir et le week-end, des tartes flambées et d'excellentes pièces de bœuf (onglet, araignée, poire, merlan…). Lors de votre passage, il faut absolument découvrir La Ferme de Clarisse située juste à côté du restaurant ! Vous pourrez y faire de savoureuses emplettes : légumes, viandes, fromages et laitages, vins et jus de fruits, épicerie fine et foie gras… Clarisse et ses filles recréent, en version alsacienne, le mythique pays de Cocagne !

Kientzheim

MUSÉE DU VIGNOBLE ET DES VINS D'ALSACE
Château de la Confrérie Saint-Étienne
1 bis, Grand'Rue ✆ 03 89 78 21 36
www.musee-du-vignoble-alsace.fr
museevignoble@yahoo.fr
Fermé de mi-octobre à fin avril. En mai, ouvert le samedi et le dimanche de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h ainsi que les 1er mai, 8 mai, week-end de l'Ascension. Du 1er juin au 20 octobre inclus, ouvert tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h. Hors saison, sur rendez-vous pour les scolaires et les groupes à partir de 20 personnes. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 5 €. Enfant : 2 €. Groupe (20 personnes) : 4 €. Visite guidée de groupe sur réservation : 20 € en sus. Boutique.
Aménagé en 1978 dans une dépendance du Château de la Confrérie Saint-Étienne, ce musée vous permet de satisfaire votre curiosité pour le monde de la viticulture. Il rend hommage au labeur ancestral des vignerons sur 300 m² d'exposition. Au rez-de-chaussée, une cave à vin est soigneusement reconstituée avec des cuves, de fûts, et des pressoirs (le plus ancien date de 1640). Il y aussi un alambic transportable des années 1930. Le premier étage dévoile le métier de vigneron de A à Z, son outillage et tous les métiers annexes comme celui de tonnelier et de verrier. Quant au deuxième étage, il est consacré à l'aspect technique du métier de viticulteur illustré par des objets datant de la fin du XIXe siècle, notamment des pompes à vin, des sulfateuses et des soufreteuses. Une visite au Musée du Vignoble et des Vins permet d'appréhender de manière ludique le monde de la viticulture, mais pas seulement car c'est toute l'histoire de l'Alsace qui est dépeinte ici. À consommer sans modération !

CÔTÉ VIGNE
30, Grand Rue
✆ 03 89 22 14 13
www.cote-vigne.fr
info@cote-vigne.fr
Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 46 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 10 € (jusqu'à 12 ans). Vin au verre. Menu Affaire (uniquement à midi) : 13 € (entrée + plat), 14 € (plat + dessert), 17 € (entrée + plat + dessert).
« Le bonheur est dans votre assiette » : telle est la devise de ce restaurant cossu créé voici huit ans par Marie-Charlotte et Thomas Schertenleib. Ces derniers ont transformé l'ancien « Cellier du Musée » en mettant

particulièrement bien en valeur ses voûtes et ses poutres d'époque grâce une décoration design tout en sobriété. Cette association de confort et de bon goût est particulièrement appréciée par les convives qui viennent déguster ici la cuisine talentueuse et inventive de Marie-Charlotte pendant que Thomas officie en salle. Côté Vignes, on cultive l'authenticité sans esbroufe. Vous pouvez donc opter en toute confiance pour l'un des quatre menus proposés ou bien piocher au gré de votre humeur dans la carte de saison. D'une manière ou d'une autre, vous êtes assurés de vivre une très belle expérience gastronomique. Pour vous en convaincre, consultez la page Facebook de Côté Vigne : elle regorge de photos alléchantes qui vous donneront envie de venir vous attabler dans ce bel et beau restaurant à Kientzheim !

■ **CONFRÉRIE SAINT-ÉTIENNE**
Château de la Confrérie
1, Grand Rue
✆ **03 89 78 23 84**
www.confrerie-st-etienne.com
chancellerie@confrerie-st-etienne.com
Cette confrérie est considérée comme l'une des plus anciennes de France. Elle œuvre à la connaissance des vins d'Alsace, tout comme ses délégations étrangères qui regroupent plus de 2 000 membres actifs de par le vaste monde, de la Belgique à la Suède en passant par le Japon et les États-Unis. Les confrères de Saint-Etienne respectent un règlement intérieur en usage depuis 1561, dont l'article premier résume de manière éloquente la philosophie épicurienne de la Confrérie : « Nul ne peut être confrère de Saint-Etienne s'il n'aime pas la joie, la bonne chère et les vins d'Alsace » ! Les origines de la Confrérie remontent au XIV[e] siècle. Chaque année, le 26 décembre, jour de la Saint Étienne, les notables d'Ammerschwihr, se réunissaient autour d'un festin pour rendre compte de leur contrôle de la qualité des vins de la cité. En 1973, la Confrérie Saint-Etienne a établi son siège au Château de Kientzheim. De nombreux aménagements ont été réalisés dans ce lieu vénérable pour installer notamment une extraordinaire oenothèque dont les millésimes les plus anciens remontent à 1834 ! La confrérie délivre par ailleurs le très convoité label « Sigille », garant de la qualité des vins concernés. Tout au long de l'année, elle organise, autour de thèmes précis, des chapitres et conférences ouverts aux amateurs et futurs connaisseurs des vins d'Alsace.

Katzenthal

Nichée au creux d'un vallon verdoyant, la cité de Katzenthal est dominée par le château du Wineck édifié au XII[e] siècle. Ce dernier abrite aujourd'hui un petit musée archéologique. Au fil de son histoire, Katzenthal a appartenu à la Maison d'Autriche, elle a accueilli le fief des comtes de Ribeaupierre et elle a fait partie de la seigneurie de Hohlandsbourg. En matière de viticulture, Katzenthal est réputée pour son Grand Cru Wineck-Schlossberg. C'est aussi le point de départ de nombreuses randonnées qui vous feront découvrir le fameux vignoble. Le blason de la commune, plutôt original, représente une croix dorée sur fond bleu avec une demi-lune argentée.

les 3 Alsaciennes
AUBERGE

30, route des vins
68240 Sigolsheim (France)
✆ **03 89 47 08 35**
www.les3alsaciennes.alsace
contact@les3alsaciennes.alsace





La ferme Clarisse
Naturellement terre à terre !

La ferme clarisse
28, route des Vins 68240 Sigolsheim
www.lafermeclarisse.alsace
✆ **03 89 47 12 17**
contact@lafermeclarisse.alsace





CAVEAU BACCHUS
2, Grand'Rue
✆ 03 89 27 32 25
www.caveau-bacchus.fr
contact@caveau-bacchus.fr
Basse saison : ouvert du jeudi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 29 €. Menu enfant : 7,50 €. Tartes flambées. Fondue vigneronne. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Vente à emporter. Animations. Spectacle d'automates animés en musique pendant le service. Parking.
Pour accéder à cette sympathique winstub, ce n'est pas bien compliqué : il suffit de remonter la petite route bordée de vignes qui mène à Katzenthal, puis s'arrêter sur le parking à côté de l'église, juste en face du restaurant. La patronne Angèle vous accueille dans un impressionnant caveau voûté tout en pierres et poutres de chêne qui fut édifié en 1791. Incroyable mais vrai : ce caveau dispose d'une climatisation naturelle ! Vous pourrez vous installer en tout confort à des petites tables de 2 à 4 personnes ou à de grandes tablées pouvant accueillir jusqu'à 50 convives ! Ici, les épicuriens en quête de spécialités alsaciennes sont à la fête : fondue vigneronne (pour 2 personnes), quenelles de foie, baeckeoffa traditionnel ou au foie gras, choucroute aux trois poissons… Pour titiller vos papilles, les tartes flambées ou le pâté en croûte et crudités vous feront patienter jusqu'au plat principal que vous dégusterez entourés de petits automates qu'Angèle actionne de temps à autre au cours du repas. L'accueil et le service sont agréables et efficaces. Un conseil cependant : le samedi soir et le dimanche midi, il faut impérativement réserver.

HÔTEL-RESTAURANT À L'AGNEAU
16, Grand'Rue
✆ 03 89 80 90 25
www.agneau-katzenthal.com
contact@agneau-katzenthal.com
Maître Restaurateur. Assiette Michelin (Cuisine de qualité). Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 53 €. Menu enfant : 13 € (jusqu'à 12 ans). American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Voici déjà dix ans que Thierry Hohly gère avec sa femme Sidonie cet établissement créé par la famille Meyer, initiatrice d'une longue lignée de vignerons réputés à Katzenthal. En 2016, la volonté de Thierry de conjuguer tradition et innovation a payé puisqu'il a décroché le titre envié de Maître Restaurateur. Mulhousien d'origine, Thierry Hohly a officié aux Trois Rois à Bâle ainsi qu'au Martinez à Cannes. En pratique, le restaurant À L'Agneau vous accueille dans deux salles différentes, l'une de type winstub, l'autre plus cosy. Dans l'assiette, Thierry Hohly peut vous proposer un carpaccio de lotte et sa vinaigrette au fruit de la passion, un faux-filet d'agneau rôti au jus de miel et sa petite ratatouille, un civet de chevreuil en cocotte, ou tout simplement une bonne choucroute alsacienne.

ECO-LOGIS DU VIGNOBLE
Clément Klur
105, rue des Trois Epis
✆ 03 89 80 94 29
www.klur.net
info@klur.net
Appartements pour 2 à 4 personnes. Séjours de 3 nuits minimum. Gratuit pour les enfants de moins de 2 ans. Nuitée en appartement 2 personnes : à partir de 98 € ; nuitée en appartement 4 personnes : à partir de 126 €. Jeux pour enfants. Wi-fi gratuit. Salon de jardin, lave-vaisselle. Tv satellite. Sauna. Etang de baignade naturelle. Barbecue. Mise à disposition de VTT. Ateliers de découverte du vin et de la vigne. Espace de coworking.
Dépaysement et détente assurés sur le domaine de la famille Klur ! Ici, on fait la part belle à l'écologie sous toutes ses formes : bassin de baignade naturelle et jardin romantique, literie artisanale (matelas, oreillers, couvertures, couettes) en matières naturelles, sauna bio et dégustation de vins bio produits sur la propriété familiale… Destinés à héberger 2 à 4 personnes, les appartements (décorés dans différents styles bohèmes) se composent de une à trois pièces avec cuisine bien équipée et salle de bain. Outre le chauffage central, ils disposent aussi d'une cheminée ou d'un poêle en faïence ou en fonte. L'accès à l'espace bien-être et aux divers soins se fait sur réservation. Un adorable bistrot, le Katz, est installé sur la terrasse commune chaque après-midi de début avril à fin octobre : super belle invitation à découvrir en bonne compagnie les saveurs locales arrosées de bons crus ! En résumé : une adresse totalement décalée pour se mettre au vert dans un cadre authentique et amoureusement préservé…

NATURE EN CAVE
105, rue des Trois Epis
✆ 07 61 85 54 12
nico.vinsnature@gmail.com
Ouvert le mercredi et le jeudi de 10h à 12h et de 14h à 19h ; le vendredi et le samedi de 15h à 19h ; le dimanche de 10h à 18h. Cave à manger le vendredi soir de 18h à 22h : réservation impérative. En juillet et août : bistrot éphémère samedi et dimanche de 15h à 18h. Présent au marché Saint Joseph à Colmar le samedi matin. Initiation aux vins nature et séances de dégustation pour particuliers et professionnels.
Vins d'artisans et épicerie paysanne : le concept de Nature en Cave ne manque pas d'originalité ! Aménagée sur le domaine de Francine et Clément Klur entre le chai et un superbe espace de co-working, cette nouvelle cave à vins est née de la volonté de Nicolas Senn de promouvoir des vignerons d'Alsace et d'ailleurs (Languedoc, Hérault, Provence, Ardèche, Sud-Ouest, Jura, Loire, Italie…) qui proposent des petites productions en quantités limitées. La rareté de ces vins nature (issus de culture biologique ou biodynamique) va de pair avec une indéniable qualité. Nicolas Senn œuvre en passeur de goût pour vous faire découvrir des vins vivants sans sulfites, à l'instar des excellents crus de la famille Klur.

Il développe également une gamme intéressante de produits d'épicerie fine régionaux dûment estampillés bio : tartinades de poissons du Pays Basque, terrines et biscuits de Corse, desserts à la cuillère de Provence… Voilà de quoi ensoleiller votre table toute l'année ! Jamais à court d'inspiration, Nicolas Senn anime une cave à manger le vendredi soir (sur réservation impérative car les places sont limitées !), des séances d'initiation aux vins nature, des dégustations dans les vignes, sans oublier, le samedi et le dimanche après-midi en juillet et août, le bistrot éphémère originellement initié par Clément Klur. Nature en Cave. Un lieu comme on les aime : convivial, jovial et 100 % nature !

Ammerschwihr

Niché entre vignes et forêt, ce village agréablement fleuri est majoritairement peuplé de viticulteurs ! Mais tout d'abord, un peu d'histoire : le peuplement de la contrée d'Ammerschwihr remonte à l'âge du Bronze. Au cours des siècles, la bourgade se transforme en ville et s'étend de façon remarquable. En 1367, trois seigneurs se partagent le ban communal et ses revenus : le Saint-Empire germanique, la seigneurerie des Ribeaupierre et celle du Hohlandsberg. Les violents bombardements de la seconde guerre mondiale vont malheureusement détruire la majeure partie de son magnifique patrimoine. Miraculeusement épargné par les bombes, un imposant crucifix de 1606 est aujourd'hui conservé dans l'église Saint-Martin. Toutes deux fortifiées, la tour des Voleurs (ancienne prison) et celle des Bourgeois sont bien conservées et accueillent des salles de dégustations. Viticolement parlant, Ammerschwihr est réputée pour son fameux Kaefferkopf (traduisez « tête de scarabée »), un terroir classé Grand Cru depuis 2007. Aujourd'hui, la cité se démarque de ses voisines par la présence sur ses terres d'un golf public 18 trous implanté sur 60 ha et sur 6 km de longueur. Deux circuits pédestres et des pistes cyclables permettent de découvrir les collines boisées environnantes.

■ **RESTAURANT JULIEN BINZ**
7, rue des Cigognes
✆ 03 89 22 98 23
www.restaurantjulienbinz.fr
restaurant@julienbinz.com
Maître Restaurateur. Disciple d'Escoffier. Chef d'Alsace. 1 au Guide Michelin, 3 toques au Gault & Millau. Membre de l'association Étoiles d'Alsace et du club Prosper Montagné. Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 48 € à 93 € (hors boissons). Carte : 38 € environ. Terrasse d'été.*
Le jeune chef alsacien a ouvert son restaurant à Ammerschwihr en décembre 2015. Deux mois plus tard, il a décroché le prix des Techniques d'Excellence remis par Marc Haeberlin (chef impérial de l'Auberge de l'Ill*** à Illhaeusern). Son équipe vous accueille dans une ambiance cosy placée sous le signe de Fragonard (fresque murale) rehaussée de boiseries gris souris. L'ensemble procure une impression de grande classe bourgeoise. Côté table : 35 couverts, pas plus, réservation impérative donc ! En cuisine, Julien fait appel à sa créativité autant qu'à son savoir-faire acquis auprès de Philippe Gaertner (Aux Armes de France, Ammerschwihr), d'Antoine Westermann (Le Buerehiesel* à Strasbourg) ou Marc Haeberlin. Selon la saison, vous pourrez vous régaler ici d'une version très chic de la tarte flambée agrémentée de truffes noires, de médaillons de homard servis avec des pickels de betterave et d'un gel litchi, ou encore d'un carré d'agneau accompagné d'une mousseline de pois chiche et de ravioles en consommé à la niçoise. En point d'orgue, la sphère chocolat-caramel nappée de chocolat chaud procure toujours un sentiment d'extase tout la fois visuelle et gustative !



© MELLOW10 - FOTOLIA

Vignoble à Ammerschwihr.

L'ORAYÉ***
11bis, route de Colmar
✆ 03 89 73 22 00
www.hotelloraye.com
hotelloraye@orange.fr

21 chambres. Chambre simple à partir de 64 € ; chambre double à partir de 74 € ; chambre triple à partir de 84 €. Petit déjeuner buffet : 9,60 € (enfant de 3 à 10 ans : 4,90 €). Parking gratuit, garage motos et vélos. Lit bébé : 8 €. Chauffe-biberon, matelas à langer, chaise haute disponible sur demande.. Wi-fi gratuit.

Ce sympathique établissement porte un nom très évocateur : L'Orayé, saluez au passage le joli jeu de mot ! Audrey et Franck Sitterlé vous accueillent à l'entrée d'Ammerschwihr, pile poil sur la route des Vins. Les chambres avec vue imprenable sur le vignoble alsacien sont claires, spacieuses et bien équipées. On apprécie l'accueil chaleureux, la déco sympa et le petit déjeuner complet qui peut être pris dans la salle à manger ou, dès que le soleil brille, sur la jolie terrasse ombragée qui offre une vue plongeante sur le vignoble du Kaefferkopf. Le rapport qualité/prix s'avère très correct et on peut s'offrir un bon verre de vin d'Alsace au bar (de 15h à 20h) après avoir visité la région. Un local est à votre disposition pour déposer votre moto, vélo ou encore vos skis. Ainsi vous pourrez glisser en toute quiétude dans les bras de Morphée pour mieux dormir sur vos deux oreilles.

© DUMOULIN CHRISTOPHE



Les vignobles autour du village Ammerschwihr.

LA COUR DE L'OURS
8, rue de l'Ours
✆ 03 89 58 92 70
www.gites-de-france.com
claire.sellal@orange.fr

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 5 personnes (92 m², 2 chambres). Equipement bébé sur demande. Semaine à partir de 470 €. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Linge de lit, de toilette et de maison fourni. Barbecue.Terrasse. Lave-linge, lave-vaisselle.

C'est une maison bleue… posée sur les hauteurs du village, non loin de l'excellente boulangerie-pâtisserie Arnaud et Fred. Claire et François y ont aménagé un charmant gîte auquel on accède par un escalier extérieur. Il dispose d'une terrasse et d'un adorable jardin qui s'avèrent tous deux bien agréables aux beaux jours. Conçu pour héberger jusqu'à 5 personnes, ce gîte 4 étoiles présente tout le confort souhaitable pour assurer votre bien-être en toute saison (chauffage au sol et poêle à bois). Il est spacieux et agréable avec ses deux chambres (chacune dispose de sa salle de bains) et un autre coin nuit en mezzanine. En poussant la porte de La Cour de l'Ours, vous vous sentirez comme chez vous ! Gîte lumineux, mobilier contemporain et beaux espaces à vivre.

GOLF D'AMMERSCHWIHR TROIS ÉPIS
Allée du Golf
✆ 03 89 47 17 30
www.golf-ammerschwihr.com
golf-mail@golf-ammerschwihr.com

Fermeture annuelle de mi-décembre à mi-janvier. Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 17h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 8h à 19h. Abonnements, cours : tarifs détaillés disponibles sur le site Web. Restauration. Boutique. Ecole de golf.

Construit en 1990 par Robert Berthet, ce superbe golf s'étend sur une soixantaine d'hectares entre vignoble et montagne. Il affiche une longueur totale de 5 207 mètres et comporte deux parcours : un 18-trous et un pitch & putt homologué 9 trous qui offrent des situations de jeux très diversifiées. De l'entraînement de base aux prestigieuses compétitions, polyvalence et technicité sont ici au rendez-vous. Chaque mercredi, l'école de golf permet aux enfants de découvrir ce sport très complet. Et tout au long de l'année, les golfeurs amateurs ou pro peuvent se perfectionner dans le cadre de cours individuels ou collectifs.

ARNAUD ET FRED
16, Grand Rue
✆ 03 89 73 43 05

Gluten-free friendly. Ouvert du lundi au vendredi de 6h à 12h30 et de 15h à 19h ; le samedi de 6h à 16h. Service traiteur.

Le boulanger Arnaud Mader et le pâtissier Frédéric Galmiche ont ouvert les portes de leur sympathique échoppe dans le vieux quartier d'Ammerschwihr en 2013. Ici, tout est fait maison à partir d'ingrédients naturels de haute tenue. Vous y trouverez des pains

traditionnels (baguette, miche, livre…) et spéciaux (au méteil, aux céréales, sans gluten…) ainsi qu'un vaste choix de viennoiseries, kougelhopf, tartes salées ou sucrées, pâtisseries (éclairs, religieuses, mille-feuilles, paris-brest, saint-honoré…), glaces et vacherins glacés, chocolats, mignardises et petits fours ainsi que des sandwichs frais du jour. Sans oublier, en janvier, de savoureuses galettes des rois truffées de jolies fèves qui valent le déplacement ! Combinant leur savoir-faire et leur expérience professionnelle, les deux artisans vous proposent également un service traiteur avec toute une palette de gourmandises telles que des pains surprises, canapés et autres petits salés. Un vrai délice !

■ THIERRY SCHERRER

1, rue de la Gare
✆ 03 89 47 15 86
www.domaine-thierry-scherrer.fr
thierry.scherrer@wanadoo.fr

De préférence sur rendez-vous, le dimanche ou en semaine après 17h. Vigneron Indépendant. Oenologue-viticulteur. Vente par correspondance.

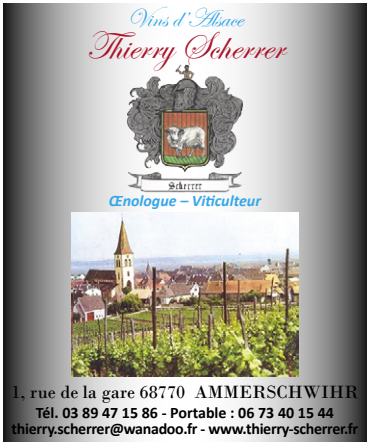
Œnologue formé à Beaune et à Reims, puis dans les belles maisons Hugel et Josmeyer, Thierry Scherrer a repris le domaine familial de 8,5 ha créé dans les années 1950 par ses parents, tous deux issus de vieilles familles vigneronnes du village. Il pratique aujourd'hui une exploitation respectueuse de l'environnement sans aucun traitement chimique, avec enherbement d'un rang sur deux. Il produit toute la gamme des vins alsaciens, Grands Crus et crémants d'Alsace (blanc ou rosé) inclus. Le domaine possède des parcelles sur le Grand Cru Kaefferkopf où il cultive gewurztraminer et riesling. Le talent de Thierry Scherrer est régulièrement salué : son pinot noir élevé en fût de chêne 2016 fait ainsi partie de la sélection du *Guide Hachette des Vins* 2019. Le producteur peut recevoir des petits groupes d'une dizaine de personnes pour présenter son domaine. Une dégustation entre les tonneaux, dans la cave, parachève la visite.

■ DOMAINE JEAN-BAPTISTE ADAM

5, rue de l'Aigle
✆ 03 89 78 23 21
www.jb-adam.com
jbadam@jb-adam.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé le dimanche de janvier à Pâques. Groupes (12 personnes minimum) : 6 €/personne, sur réservation. Boutique en ligne.

À la tête de 14 ha de vignes, Jean-Baptiste Adam perpétue une longue tradition familiale : à ce jour, pas moins de quatorze générations se sont succédé avec la même passion ! De cet héritage, Jean Baptiste Adam a conservé les foudres sculptés du XIX[e] ainsi qu'un vieux pressoir du XVII[e] gardé dans son jus, visibles dans les caves du domaine. La famille Adam cultive ses vignes en biodynamie pour mieux affirmer la personnalité, le fruité, et la complexité aromatique, bref l'élégance typiquement alsacienne. Le Grand Cru Wineck-Schlossberg est un



fameux terroir à Riesling. Le Grand Cru Kaefferkopf donne naissance à de grands gewurztraminer. Quant au Lieu-Dit Letzenberg, il donne des pinots gris fins et opulents. La gamme des vins est vaste : Traditions, Réserves, Cuvées JB Adam, Natures Bio, Grands Vins Bio, Vendanges Tardives, Sélections de Grains Nobles. En conclusion : une maison sérieuse et incontournable sur la Route des Vins.

■ VINS D'ALSACE KUEHN SA

3, Grand'Rue
✆ 03 89 78 23 16
http://kuehn.fr
vin@kuehn.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h30 ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Fermeture à 16h les 24 et 31 décembre. Fermé les 25 et 26 décembre ainsi que le 1[er] janvier. Ouvert le dimanche et les jours fériés à partir de 10h. Groupes (15 personnes minimum) : visite et dégustation sur rendez-vous. Boutique en ligne.

Fondé en 1765, le Domaine Kuehn s'enorgueillit d'une riche histoire et d'un extraordinaire patrimoine viticole ! Implanté sur les coteaux d'Ammerschwihr, son vignoble bénéficie d'un excellent ensoleillement et d'une exploitation en viticulture raisonnée fort intéressante. Grâce à cela, les vins Kuehn développent une superbe richesse aromatique fort appréciée des œnophiles avertis. La vinification s'accomplit sous la houlette de Francis Klee, œnologue passionné et membre de la Confrérie Saint-Etienne. Surnommées les « Caves de l'Enfer », les caves du domaine ont été aménagées au XVII[e] siècle et ont vaillamment résisté aux bombardements de la Seconde Guerre mondiale. Lors de votre visite, vous découvrirez 45 foudres en chêne centenaires dressés comme autant de gardiens du temple. Le plus ancien fut fabriqué en 1850 par Martin Sattler, maître tonnelier fort respecté en son temps. Lors de votre dégustation, il faut impérativement goûter le Kaefferkopf Grand Cru 2016 qui fait partie de la sélection 2019 du *Guide Hachette des Vins*.

Saint-Dié-des-Vosges ★★

OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL DE SAINT-DIÉ DES VOSGES
Destination Vosges Portes d'Alsace
6, quai du Maréchal-Leclerc
Offices de Tourisme d'Anould, Corcieux, Fraize, Plainfaing, Raon L'Etape, Senones
✆ 03 29 42 22 22 – www.vosges-portes-alsace.fr
tourisme@ca-saintdie.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Les dimanche et jours fériés en mai, juin et septembre de 10h à 13h. En Juillet-Août : du lundi au samedi de 9h à 18h ; les dimanches et jours fériés de 10h30 à 13h et de 14h à 16h30.

Le territoire de Saint-Dié-des-Vosges, situé dans le massif des Vosges et proche de l'Alsace, vous séduira par ses paysages naturels. Une découverte en toute saison et une altitude de 340 m à 1 306 m. Vous pourrez profiter des nombreux loisirs sportifs et culturels : un large panel de visites du patrimoine, diverses animations pour tous les publics, ainsi que de nombreuses idées de balades et de randonnées, trails, sentiers de découverte… Tout est très bien détaillé dans toutes les brochures proposées. Vous pourrez également trouver votre bonheur côté hébergement et restauration. La destination Vosges Portes d'Alsace vous accueille et pour réussir votre séjour sur Saint-Dié-des-Vosges, Anould, Corcieux, Fraize, Plainfaing, Raon-l'Étape et Senones.

LABAROCHE

ESPACE DES MÉTIERS DU BOIS ET DU PATRIMOINE
La Place ✆ 03 89 78 94 18
www.musee-bois-labaroche.com

Fermé du 1er octobre au 30 mars. Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h. Pour les groupes : ouverture jusqu'au 30 octobre sur réservation. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6 €. Enfant : 3,50 €. Groupe (15 personnes) : 5 €. Chèque Vacances. Les étages sont accessibles par ascenseur. Les chiens tenus en laisse sont autorisés lors de la visite.
Pittoresque village établi à 700 m d'altitude à environ 30 min de Colmar, Labaroche abrite un musée atypique né de la volonté d'une poignée de bénévoles férus d'histoire forestière de la région. Installé dans une scierie désaffectée, ce musée se visite en deux heures sous la houlette d'un guide qui vous présentera divers métiers du bois : bûcherons, scieurs, menuisiers, sabotiers, fromagers… Vous découvrirez des machines d'époque, un espace de menuiserie animé avec des marionnettes, ainsi que plus de 900 jouets en bois. En outre, une salle accueille la collection privée de l'humaniste bruxelloise Mady Smets-Hennekine. Cette collection unique en son genre se compose d'outils anciens correspondant à tous les corps de métier du bois : charpentier de marine, tonnelier et même horlogerie et lutherie… À noter aussi, l'installation à l'entrée du musée d'un buste d'Albert Schweitzer réalisé par le sculpteur Eric Schiele. Au terme de votre visite, un petit tour à la boutique vous permettra de repartir avec un joli souvenir en bois pendant que vos enfants iront s'ébattre dans le parc du musée ! De nombreuses animations sont organisées d'avril à septembre : à suivre sur la page Facebook de l'Espace des Métiers du Bois et du Patrimoine.

AUBERGE DE LA ROCHETTE
500, lieu-dit La Rochette ✆ 03 89 49 80 40
www.larochette-hotel.fr
Maître Restaurateur. Bib Gourmand au guide Michelin. 2 toques au Gault & Millau. Chefs d'Alsace. Table Distinguée chez Logis. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 45 €. Menu enfant : 10 €. Menu du Marché (du mercredi au vendredi) midi : 18 € (3 plats). Menu végétarien sur demande. Hôtel : chambre double à partir de 80 €/nuit. Jardin. Terrasse.
Chez les Lanoix, on fait merveille en cuisine de père en fils ! Leurs mets allient saveurs et générosité avec un indéniable brio régulièrement récompensé par la reconnaissance de leurs pairs. À la carte ou au menu, les spécialités de l'Auberge de la Rochette font swinguer les papilles de plaisir : jolie touche alsacienne avec un délicieux foie gras de canard (1er prix lors de l'édition 2018 du concours du meilleur foie gras d'Alsace), accords mer et terre avec les Saint-Jacques dorées & queue de bœuf braisé en gardiane. Il y a aussi la chasse avec le civet de biche et autre gibier de saison ou encore, par exemple, la fameuse matelote de poissons et ses nouilles au beurre. Le tout se déguste confortablement dans une vaste salle aménagée dans un style contemporain très lumineux ou sur la belle terrasse abritée. Côté hôtel : la famille Lanoix vous propose dix chambres et une suite très agréables.

CHALET DES SANTOLINES
222E, lieu dit Faîte ✆ 03 89 49 87 12
www.montagneverte.com

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 7 personnes (120 m², 3 chambres). De 490 € à 650 € la semaine selon saison. Week-end : 270 €. Animaux acceptés (5 €/jour). Wi-fi. Terrasse, barbecue. Salon de jardin, location de draps.
Construit en 2007, ce joli chalet en bois doit son nom à une plante herbacée réputée pour ses vertus médicinales. Point de départ parfait pour partir en randonnée à pied ou à vélo en famille ou avec des amis, il s'élève dans un cadre bucolique et calme. Aménagé sur deux niveaux, il peut accueillir jusqu'à 7 personnes en tout confort : 3 jolies chambres, salon avec poêle à bois, cuisine toute équipée, salle de bains et salle de douche, terrasse, jardin, barbecue, tennis de table… Les propriétaires vous proposent diverses activités accompagnées (visite de cave vinicole, dégustation de vins, balades nocturnes…). Aménagé dans un esprit rustique très chic, le Chalet des Santolines est le lieu idéal pour engranger de magnifiques souvenirs de vacances !

DESTINATION VOSGES
PORTES D'ALSACE
Une montagne de trésors

Laissez-vous séduire par la diversité de notre patrimoine architectural : religieux ou industriel, civil ou militaire, de l'antiquité au 20e siècle…





La nature à l'état pur :
un environnement préservé
et des curiosités uniques !





Randonnées à pied, à vélo ou à VTT :
3 voies vertes et de nombreux circuits pour découvrir des paysages enchanteurs.





UNE DESTINATION, 7 OFFICES DE TOURISME POUR VOUS ACCUEILLIR

Office de tourisme
6 Quai du Maréchal Leclerc
88100 Saint Dié des Vosges
Tél. 03 29 42 22 22

Office de tourisme
926 rue de Saint-Dié
88650 Anould
Tél. 03 29 50 15 18

Office de Tourisme
9 rue Henry
88430 Corcieux
Tél. 03 29 50 73 29

Office de Tourisme
3 place Jean Sonrel
88230 Fraize
Tél. 03 29 50 43 75

Office de Tourisme
17 rue de Gérardmer
88230 Plainfaing
Tél. 03 29 50 30 30

Office de Tourisme
Quai de la Victoire
88110 Raon l'Etape
Tél. 03 29 41 28 65

Office de Tourisme
18 place Dom Calmet
88210 Senones
Tél. 03 29 57 91 03

Renseignez-vous !
Notre équipe de conseillers en séjour aura le plaisir de vous accueillir

Les événements à ne pas manquer !

-Vosges Moto Estival à Saint-Dié-des-Vosges du 7 au 9 juin 2019
-Festiforges à Corcieux les 20 et 21 juillet 2019
-Festival des Abbayes du 29 juin au 24 août 2019
-Festival International de Géographie du 4 au 6 octobre 2019

www.vosges-portes-alsace.fr

LA CHAUME
Josiane et Manuel Steinlé
31, Lieu-dit Basse Roche ✆ 03 89 78 92 18
www.gite-alsace-steinle.com

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 2 personnes (40 m², 1 chambre). De 182 € à 378 € la semaine selon saison. 3ème personne : 30€ sup. Forfait ménage : 33 €. Animaux acceptés (40 €/semaine). Terrasse. Parking privé. Salon de jardin, location de draps, lave-linge.
Parfait pour une escapade en amoureux, ce gîte niché entre vignes et montagnes à 550 mètres d'altitude sur la commune de Labaroche présente de nombreux arguments pour séduire les amateurs d'évasion au cœur d'une nature préservée. Outre la proximité de la Route des Vins, c'est un bon point de départ pour arpenter les sentiers de randonnée voisins. Josiane et Manuel Steinlé ont aménagé avec beaucoup de goût un charmant studio au sein de leur demeure de caractère toute de pierre vêtue. Sertie dans un écrin de verdure agrémenté d'un petit plan d'eau, cette ancienne ferme du XVIIIe siècle bénéficie d'un ensoleillement idyllique. Équipements et prestations de qualité, accueil attentif et convivial : voilà une adresse toute indiquée pour découvrir les multiples facettes de la vallée de Kaysersberg, mais aussi de Colmar, de Turckheim et de Sainte-Marie-aux-Mines.

LES FERMES DE PINPIN
236, les Fontenelles ✆ 06 80 44 14 86
http://lesfermesdepinpin.fr

5 gîtes pour 2 à 7 personnes. Location (3 nuits minimum) : de 85€ /jour/2 personnes à 220 €/jour/7 personnes, y compris ménage, draps, serviettes de bain, bois pour cheminée. Animaux acceptés (sur demande, avec supplément). Wi-fi gratuit. Lave-vaisselle. Bain bouillonnant. Terrasse.
Envie de séjourner en Alsace dans un lieu aussi rare que préservé ? Pinpin vous invite à vous détendre dans l'un de ses trois gîtes aménagés avec inventivité sur les hauteurs de Labaroche. Au fil des saisons, vous pourrez apprécier toutes les facettes des paysages alsaciens : fleuris, ensoleillés, parés des ors de l'automne ou encore enneigés. Outre une charmante piscine et un bain bouillonnant pour vous délasser après de vivifiantes balades sur les sentiers de randonnée voisins, les Fermes de Pinpin (aménagées sur un ancien site de ferme welche) se composent de 3 appartements de vacances parfaitement équipés pour accueillir en tout confort 2 à 7 personnes : L'Étable, La Grange à Foin ou La Fermette : à vous de choisir ! Entre lacs, forêts, pâturages et sommets vosgiens, voici un cadre idéal pour une parenthèse idyllique en phase totale avec Dame Nature…

LE ROMANTIC***
Mylène et Denis Romand
563, L'Etang ✆ 03 89 49 87 77
www.romantic-labaroche.com

Clévacances (2 clés). Ouvert toute l'année. 2 studios pour 2 et 4 personnes. 300 €/semaine ; 500 €/quinzaine ; 50 €/nuitée. Draps fournis. Parking privé. Animaux acceptés (2 €/jour – 10 €/semaine). TV TNT. Terrasse. Salon de jardin, lave-linge, sèche-linge. Prêt de vélos.
Lové à 800 mètres d'altitude dans un cadre verdoyant romantique à souhait, ce gîte composé de deux studios est aménagé en bordure de forêt à proximité d'un parc à chevaux (séances d'initiation à l'équitation et promenades sur réservation). En venant de Colmar, on y accède par la route D11 en direction de Labaroche. Très bien équipés, les studios Petit Hohnack et Grand Hohnack peuvent héberger 2 à 4 personnes en toute saison. Ils s'ouvrent sur un charmant jardin et une terrasse avec mobilier outdoor barbecue. Excellent point de départ pour se ressourcer, partir en balade, à pied ou à vélo dans le massif vosgien et partir à la découverte de la Route des Vins.

LA MONTAGNE VERTE
60, Basse Baroche ✆ 03 89 49 87 12
www.montagneverte.com

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double à partir de 59 €. Petit déjeuner inclus. Chambre familiale (4 personnes) : 118 €/nuit. Animaux acceptés (gratuit). Wi-fi. Terrasse, barbecue, parking privé. Tv satellite. Visite de cave vinicole et dégustation gratuite.
À La Montagne Verte, tout est absolument charmant : le lieu verdoyant et reposant avec jardin et terrasse, la maison d'hôtes cosy et confortable, l'accueil des propriétaires Christiane et Hubert. Ces derniers vous proposent 5 chambres joliment décorées pouvant accueillir 2 à 4 personnes. Au petit déjeuner (inclus dans le prix de la nuitée), Christiane vous régale de ses confitures et de son fameux kougelhopf maison. Aux beaux jours, Hubert organise des barbecues fort animés : vous fournissez les aliments, il vous offre le vin ! Il vous propose également des visites de caves assorties de dégustations gratuites à Ammerschwihr (déplacement en minibus), ainsi que des balades gourmandes jusqu'à une auberge forestière de Labaroche. En un mot comme en cent, voici une adresse toute dédiée aux amoureux de la nature et des bonnes choses !

CAMPING DES DEUX HOHNACK**
542, lieu-dit Giragoutte ✆ 03 89 49 83 72
www.camping-labaroche.com

Ouvert de début avril à fin septembre. Terrain de 1,7 ha. 66 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Location de caravanes. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 17,50 €. Enfant : 2 €. Camping-car : 4,50 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (chiens tenus en laisse, 1 €/jour). Wi-fi. Snackbar et restaurant. Dépôt de pain. Table de ping-pong.
Aménagé à 750 mètres d'altitude sur un terrain en terrasse tout à la fois semi-ombragé et ensoleillé, ce camping municipal vous invite à vous mettre au vert à petit prix ! Il dispose d'emplacements pour les tentes, les caravanes et les camping-cars. Les enfants sont les bienvenus, de même que les chiens tenus en laisse. Il est équipé d'une borne wi-fi et d'un espace laverie avec machine à laver et séchoir. Côté restauration, le camping des Deux Hohnack dispose d'un snackbar et d'un petit restaurant fort apprécié par les campeurs. Avis aux amateurs d'escapades à vélo, les gérants vous proposent différents circuits cyclotouristiques sur mesure.

LES TROIS ÉPIS

Fièrement perchée à 658 mètres d'altitude, la station des Trois Épis doit son nom à une légende selon laquelle, le 3 mai 1491, Thierry Schoeré, forgeron d'Orbey, vit apparaître la Vierge tenant dans une main trois épis de blé et dans l'autre un glaçon. Les épis représentaient le bien et l'opulence, le glaçon symbolisait le mal et la misère. Le forgeron réussit à convaincre ses concitoyens d'édifier un sanctuaire à l'emplacement du chêne où la Vierge lui était apparue. Ladite chapelle date de la fin du XV^e^ siècle et attire chaque année de nombreux pèlerins. La station des Trois Epis a connu son heure de gloire au début du XX^e^ siècle grâce à un tramway qui acheminait les touristes au grand air depuis la vallée. Une période faste pour les hôtels et autres établissements qui coulèrent des jours heureux et fastes jusque dans les années 1970-1980. Le site des Trois Épis bénéficie du label Station Climatique depuis 1980 et mérite bien qu'on y fasse une halte ! Ne serait-ce que pour profiter de la vue sur les Vosges, pour arpenter ses sentiers de randonnée ou séjourner dans l'un de ses établissements hôteliers qui proposent tous des prestations de qualité. On peut également visiter l'église Notre-Dame de l'Annonciation. Cette dernière présente un bon exemple de l'architecture religieuse des années 1960. Elle a été réalisée en béton avec une fausse voûte en lamellé-collé et des murs construits en partie en dalles de verre. Datée de 1991, la flèche faite de trois piliers symbolise les trois épis de la Vierge, juste retour à la légende initiale !

Points d'intérêt

CHÂTEAU DU HOHNACK

Gratuit.

Culminant à 940 mètres d'altitude, le château du Hohnack surplombe majestueusement la commune de Labaroche. Offrant un panorama très impressionnant, c'est l'un des châteaux les plus élevés d'Alsace ! Il aurait été construit à la fin du XI^e^ siècle par les comtes d'Eguisheim sur l'emplacement d'un ancien poste de guet romain. Il devint la propriété des Ribeaupierre à la fin du XIII^e^ siècle et, au XVI^e^ siècle, de grands travaux pour l'adapter à l'artillerie ont été entrepris. En 1650, lors de la paix de Munster, une garnison du roi de France s'y est établie. Mais la place étant finalement considérée sans intérêt stratégique, sa démolition fut entamée en 1655. Aujourd'hui, on peut encore admirer le donjon du XII^e^ siècle et les remparts remaniés au XVI^e^ siècle qui comportent de nombreuses pierres à bossage ainsi que des marques de tâcherons. En revanche, il ne subsiste que les ruines de l'enceinte primitive, notamment le donjon carré qui laisse apparaître de belles pierres à bossages. Ce secteur est riche en belles balades. Attention tout de même, le chemin pour y accéder est plutôt raide… Alors accrochez-vous !

Le gîte

L'ALEXAIN***

10, rue Thierry Schoeré ✆ 03 89 49 81 61
www.alexain.net – alexain@orange.fr

Fermé en janvier. 42 chambres et suites. Chambre double à partir de 80 €; suite à partir de 135 €. Petit déjeuner inclus. Parking gratuit. Local fermé pour les vélos et les motos. Chambre familiale (5 personnes) : à partir de 150 €/nuit. Animaux acceptés (8 €). Restaurant L'Alexain Trois Épis : menus de 29 € à 59 €. Terrasse. Service traiteur. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

L'expression « vue imprenable » fait totalement sens lorsqu'on accède à cet hôtel-restaurant & wellness qui dévoile un incroyable panorama sur les Vosges, la plaine d'Alsace et la Forêt Noire. Implanté sur les hauteurs de la station climatique des Trois Epis, il dispose de 42 chambres et suites meublées et décorées dans un esprit bourgeois très chic ainsi que d'un restaurant gastronomique. Mention spéciale à son espace bien-être qui comprend une piscine intérieure, un hammam persan (Gassoul El Herza), une grotte de sel (L'Himalaya), un sauna panoramique, des cabines de soin et, détail fort original, des lits à eau destinés à favoriser la relaxation d'une manière tout à fait inédite ! Formules de séjours (3 à 7 nuits) à des tarifs fort intéressants toute l'année.

HÔTEL LA VILLA ROSA**

4, rue Thierry Schœrré ✆ 03 89 49 81 19
www.villarosa.fr – contact@villarosa.fr

8 chambres d'hôtes (2-3 personnes) à partir de 65 €/nuit/2 pers. Petit déjeuner : 10 €. 1 gîte (4 personnes) à partir de 110 €/nuit. Jardin. Piscine extérieure. Sauna.

Vous souhaitez découvrir l'Alsace en séjournant au vert dans un cadre 100 % bucolique ? Bienvenue dans le petit paradis de Anne-Rose et Francis ! Ce couple charmant vous héberge dans huit chambres d'hôtes qui portent des noms de roses rares : Bobbie James, Cuisse de Nymphe, Duchesse de Montebello… Décorées avec beaucoup de goût dans un esprit vintage, elles disposent de literies douillettes et certaines possèdent un balcon avec vue sur la plaine d'Alsace, la ligne bleue des Vosges ou sur un jardin extraordinaire plein de poésie végétale (les roses s'y déploient à foison). Anne-Rose et Francis y ont aménagé une piscine chauffée à l'énergie solaire ainsi qu'un adorable chalet pouvant accueillir 4 personnes. Au petit déjeuner comme au dîner (table d'hôte le soir sur réservation préalable), vous pourrez vous régaler de produits issus du jardin ou sélectionnés auprès de producteurs locaux. Plats alsaciens traditionnels ou mets végétariens, il y en a pour tous les goûts. Labellisée « Hôtel au Naturel », la Villa Rosa pratique le tri des déchets, le compostage des déchets verts et autres astuces pour préserver durablement Dame Nature !

LE PAYS WELCHE

Nichées dans la vallée de la Weiss, les communes de Labaroche, Fréland, Orbey, Lapoutroie et du Bonhomme forment ce que l'on appelle le Pays Welche. Il s'agit d'un îlot francophone au sein de l'Alsace dialectophone, à l'instar d'une partie des vallées de Sainte-Marie-aux-Mines, mais aussi de Schirmeck dans le Bas-Rhin. Avec ses paysages ouverts grâce à une agriculture encore très vivace, ses fermes et hameaux à l'architecture typique et sa toponymie originale, ce territoire à part séduit par sa singularité et sa beauté. Cette enclave recèle bien des trésors qu'il serait dommage de ne pas découvrir. Le Pays Welche propose ce que le massif vosgien (dans sa partie haut-rhinoise) offre de meilleur : une diversité de produits paysans de qualité, un environnement enchanteur et des habitants accueillants dont certains parlent encore un patois d'origine roman qui tend malheureusement à disparaître. À découvrir les yeux grands ouverts.

ORBEY ★

Orbey est le bourg le plus important de la vallée de la Weiss avec ses quelque 3 600 Orbelais et Orbelaises. Il rassemble de nombreux hameaux disséminés entre 400 m et plus de 900 m d'altitude. Orbey concentre les commerces les plus nombreux et les plus dynamiques. Le canton tient, par ailleurs, le haut du pavé en matière d'hébergements touristiques.

Points d'intérêt

■ CIMETIÈRE MILITAIRE DES CHASSEURS ★
Col du Wettstein
Dans ce cimetière militaire situé au col de Wettstein ont été regroupés, sur près de 10 000 m², les corps de soldats tombés dans les communes des environs durant la Première Guerre mondiale. La bataille du Linge (affrontement particulièrement meurtrier qui eut lieu entre le 20 juillet et le 15 octobre 1915) fut menée côté français par le maréchal Joffre. Les hostilités très violentes amenèrent à un point donné Allemands et Français à conserver leurs positions respectives jusqu'à la fin du conflit. Bilan : plus de 11 000 morts côté français et plus de 7 500 côté allemand.

■ MUSÉE DU VAL D'ORBEY
97 A, rue Charles de Gaulle ✆ 03 89 71 27 65
Ouvert toute l'année. Uniquement sur rendez-vous. Visite guidée.
Créé voici 35 ans c'est le plus ancien musée du Pays welche ! Aménagé par Suzanne et Hubert Laurent, il témoigne de la vie quotidienne d'autrefois dans les Hautes-Vosges par le biais de mobilier ancien et de toutes sortes d'objets rassemblés depuis les années 1960. Ainsi, dans une pièce de 40 m², vous découvrirez les arts populaires et l'artisanat local avec les assiettes du temps des moines de l'abbaye de Pairis, le tissage avec divers costumes traditionnels. Mais aussi l'industrie fromagère illustrée par des cuveaux et autres chaudrons en cuivre, ainsi que l'histoire des marcaires. Les époux Laurent sont devenus les gardiens de la culture Welche que seuls les anciens entretiennent encore dans le canton. Particuliers ou groupes, ce musée se visite uniquement sur rendez-vous.

■ MUSÉE MÉMORIAL DU LINGE ★★★
Association du Mémorial du Linge
86, rue du Général de Gaulle ✆ 03 89 77 29 97
www.linge1915.com
contact@linge1915.eu

© ASSOCIATION DU MÉMORIAL DU LINGE



Le Musée-Mémorial du Linge.

Le Lac Blanc

Situé à 1 055 m d'altitude sur le ban de la commune d'Orbey, ce lac d'altitude niché dans le massif des Vosges tire son nom de la couleur du sable cristallin qui tapisse son fond. Il occupe un vaste cirque glaciaire naturel serti dans un écrin boisé de sapins. Détail curieux : le Lac Blanc est dominé par une énorme roche en forme de forteresse appelé le Rocher Hans. Selon la légende, un seigneur cruel vivait dans le château qui surplombait jadis cette roche d'où il terrorisait la population ! Aujourd'hui surmonté d'une statue de la Vierge, le « Rocher Hans » offre un magnifique point de vue sur tout le Lac Blanc et s'avère aussi un spot d'escalade très prisé. En randonnée pédestre, il faut compter deux bonnes heures pour faire le tour du lac qui est également un excellent point de départ pour d'agréables balades sur les nombreux sentiers balisés aux alentours par le Club Vosgien. En toute saison, le Lac Blanc est un vrai paradis pour les sportifs amateurs ou aguerris ! Il dispose d'une station de sports d'hiver où, en fonction de l'enneigement, on peut pratiquer ski alpin, ski de fond, raquette à neige, luge et promenades en chiens de traîneau. À la belle saison, le Lac Blanc Parc d'Aventures, le Bike Park et le Sentier Pieds Nus, ainsi que des sorties en Segway, des initiations au parapente et des promenades équestres fournissent de belles sensations aux amateurs d'évasion en pleine nature ! Le temps d'une journée, d'un week-end ou d'un séjour de vacances, le Lac Blanc dévoile de multiples possibilités d'hébergement et de restauration : ferme-auberge, hôtel wellness, village de vacances, gîte rural, chambre d'hôtes, camping, auberge, restaurant traditionnel ou gastronomique… Il y en a vraiment pour tous les goûts et toutes les bourses !

Ouvert de fin mars à la mi-novembre de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 16 ans (accompagné d'un adulte). Adulte : 4 €. Chiens non acceptés. Visite guidée (chaussures et vêtements de randonnées fortement recommandés).

Dédié à un champ de bataille qui fut l'un des plus meurtriers de la Première Guerre Mondiale, le Musée Mémorial du Linge s'est agrandi en 2015 pour mieux témoigner encore des événements sanglants qui se déroulèrent sur le site du Linge (appelé originellement le « Gazon de Leinge »), lieu hautement stratégique de la défense allemande entre le 20 juillet et le 15 octobre 1915 car il était destiné à stopper l'avancée des troupes françaises vers Colmar. 17 000 victimes ont péri dans ces combats. L'association qui gère le musée a recréé très fidèlement l'ambiance qui régna au cours de l'été 1915 au plus fort des combats. Ainsi, trois soldats du 74e régiment d'infanterie prussien, un officier allemand ainsi qu'un sapeur occupent une tranchée derrière laquelle se trouve un abri d'observateur d'infanterie. La visite proprement dite est organisée de façon chronologique par l'évocation de l'entrée en guerre et les prémices de la bataille du Linge. L'ensemble est décrit à travers des photos, des objets et des mannequins vêtus d'uniformes d'époque. Diverses vitrines dévoilent le paquetage type du soldat (tabac, matériel de couture, martinet pour chasser les poux…), l'outillage militaire, des pièces de monnaie, armes, pipes, chaussures, médaillons et autres objets retrouvés sur le champ de bataille. Sur ce dernier, un cheminement a par ailleurs été conçu avec 16 panneaux trilingues placés en des endroits stratégiques pour matérialiser ici et là un abri équipé d'une grille anti-grenade, un poste d'observation d'artillerie… Les bénévoles de l'Association du Mémorial du Linge ont voulu ainsi rendre hommage le mieux possible aux soldats tombés au champ de bataille, tout en informant le public d'une manière attractive et didactique.

TOUR DU FAUDÉ

Gratuit.

Construite en 1889 par le Club Vosgien de Kaysersberg-Lapoutroie, cette tour de guet coiffe le sommet du massif du Faudé qui culmine à 773 m. Sa petite histoire s'avère riche en péripéties et se confond avec la grande Histoire : en 1915, alors qu'elle sert de belvédère à l'armée allemande, la Tour du Faudé est détruite par des tirs d'obus français. Après la Première Guerre mondiale, elle est reconstruite sous une forme hexagonale en 1934 et s'élève alors à 16,50 m de haut. Dix ans plus tard, *bis et repetita* : la tour s'effondre sous les obus… allemands ! Il faut attendre 1990, date de la création de l'association des Amis de la Tour, pour que sa reconstruction prenne forme. Surnommés les « Fadas », les bénévoles de l'association s'improvisent alors tailleurs de pierre et maçons pour la reconstruire grâce à des financements variés (fête champêtre du 15 août, concours de belote, marché de Noël). Inaugurée en 2002, la Tour du Faudé est aujourd'hui accessible à pied depuis Orbey en suivant le fléchage Club Vosgien des disques bleus : attention, la balade est pentue et réservée aux sportifs et aux marcheurs courageux équipés de bonnes chaussures. Une fois arrivé au pied de la tour, il vous faut encore gravir 92 marches… mais le jeu en vaut franchement la chandelle : du haut de ses 16,50 m, une superbe vue à 360° sur la plaine d'Alsace et tout le massif des Vosges vous attend. Pour la petite anecdote : étymologiquement, Faudé signifie « Faux Dieu », en référence aux mauvais esprits qui hanteraient le massif !

VAL D'ORBEY

Niché entre Kaysersberg, Munster et le Col du Bonhomme, le Val d'Orbey est un paradis verdoyant composé de bois et de pâturages, de forêts de sapins et de lacs d'altitude. Apprécié en hiver du fait de la proximité de la grande station de ski du Lac Blanc, mais également à la belle saison car c'est le point de départ de nombreuses randonnées à pied ou en VTT, le Val d'Orbey est un lieu de villégiature incontournable pour les sportifs comme pour les amoureux de la nature authentique et préservée.

Le couvert

AUBERGE DES 2 LACS
310, lieu-dit le Noirrupt ✆ 03 89 71 33 22
www.auberge-des-2-lacs.fr

Ouvert le mercredi et le jeudi le midi ; du vendredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu enfant : 7 € (jusqu'à 10 ans). Menus groupes (15 personnes minimum) : 25 € à 38 €. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique. Parking gratuit.

Nichée dans un cadre verdoyant à proximité de multiples sentiers de randonnée, cette adorable auberge dispose d'une vaste terrasse offrant une vue imprenable sur la vallée d'Orbey. Ici, vous pourrez vous régaler de multiples spécialités à base de truite issues de la pisciculture François Guidat, concoctées avec amour par José Di Luca qui est membre de la Commanderie des Cordons Bleus de France depuis octobre 2014. Dans l'assiette donc, par exemple : carpaccio de truite saumonée ou soupe de truite accompagnée de croûtons à l'ail en entrée et truite au beurre blanc ou aux amandes ou duo de filets de truite sur choucroute en plat de résistance. Le chef vous propose également un excellent foie gras de canard maison, ainsi que de succulents médaillons de veau aux morilles. Après vos agapes arrosés de bons crus de la région, faites donc un tour à la boutique adjacente au restaurant. Vous y trouverez de délicieuses spécialités à base de truite (emballage sous vide possible) : soupes, tartinades, pâté en croûte, pressé, tourte, lasagnes et autres poissons frais (truite arc-en-ciel, omble chevalier, saumon de fontaine). Accueil charmant et qualité au top !

LA COCOTTE ROUGE
72, La Housserouse ✆ 03 89 71 28 15
www.cocotterouge.com
domainedebasil@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le midi et le soir. Réservation impérative. Carte : 16 € environ. Menu enfant : 10 €. Vin au verre. Menus groupes : de 24 € à 47,50 €/personne. Sur réservation : mouton à la broche ou barbecue (minimum 15 personnes). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Nichée à 700 mètres d'altitude au sein du Domaine de Basil sur les hauteurs d'Orbey, La Cocotte Rouge est un lieu unique en son genre décoré dans un esprit chalet rustique, avec cheminée, boiseries chaleureuses et grosses poutres. On s'y attable en famille ou avec des amis pour se régaler de bons petits plats mitonnés avec amour : choucroute 5 viandes, burger chasseur (biche et tomme welche), entrecôte Black Angus au Bleu d'Hachimette, gratin de munster accompagné d'une saucisse de gibier fumée, fondue suisse moitié-moitié (50 % gruyère, 50 % vacherin fribourgeois) et plein d'autres spécialités à base de gibier tiré par les propriétaires de la Cocotte Rouge. En groupe (15 personnes au minimum), on peut partager, sur réservation préalable, un barbecue ou un mouton à la broche. Accueil et service agréables, belle terrasse ensoleillée, et plein d'animaux (poules, canards, chèvres…) pour égayer les enfants.

HÔTEL-RESTAURANT AU BOIS LE SIRE
20, rue Charles de Gaulle ✆ 03 89 71 25 25
www.bois-le-sire.fr – boislesire@bois-le-sire.fr

Maître Restaurateur. Tables & Auberges de France. Vignobles et Découvertes. Logis (3 cocottes). Fermeture annuelle en janvier. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 26 € à 71 €. Menu enfant : 10 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 13 € (entrée+plat+dessert+café). Vin au verre. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes. Terrasse.

Le restaurant de l'hôtel Au Bois Le Sire séduit tout autant les amateurs de bonne chère que les randonneurs de passage. Dans son écrin de pâturages et de forêts de sapin, il cultive une atmosphère intimiste de bon aloi dans ses deux salles. En cuisine, les chefs David Florence et Thomas Cazé font des merveilles avec les produits du terroir : escalope de foie gras de canard poêlée, saumon mariné aux agrumes, cuisse de pigeon farcie, dos de porcelet aux abricots, choucroute alsacienne maison et vacherin glacé du Pays welche. Quant à vos enfants, une fois qu'ils auront dévoré le menu spécialement concocté à leur attention, ils fileront s'ébattre avec plaisir sur l'aire de jeux extérieure !

CHEZ MADEÏ
229, lieu-dit Pairis
✆ 06 10 76 45 15
chezmadei68370@gmail.com

Salon de thé, café, bar. Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 18h30. À la carte. Grande variété de desserts et





Ferme-Auberge du Chèvremont

323, Chèvremont - 68370 Orbey - Tél./Fax **03 89 71 23 51**
Site : www.fermeaubergeduchevremont.fr - E-mail : chevremont2@wanadoo.fr

de glaces « maison ». Salades composées, tartes flambées, quiches, friands. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Aire extérieure de jeu pour les enfants.
Qu'il fait bon lézarder au soleil sur la jolie terrasse en bois de ce salon de thé ! Sa propriétaire Madeï (Marie-Claire Gander) vous régale de délicieuses pâtisseries maison qui varient au fil des saisons : tartes aux fruits, profiteroles et autres éclairs, tartelettes au citron meringuées, gâteau forêt-noire, torches aux marrons, Linzertorte, cookies… Mais la grande spécialité de Madeï (on peut même parler de passion), ce sont les vacherins glacés ! Soit pas moins de 16 parfums différents, sans parler des créations éphémères. On peut aussi combler une petite faim avec des salades composées, des tartes flambées ou encore une part de quiche lorraine. Madeï organise régulièrement des concerts gratuits ainsi que des journées champêtres au cours desquelles on peut déguster, par exemple, du jambon sous la cendre ou un authentique pot-au-feu orbelais ! Détail écologique fort sympathique : le salon de thé assure sa propre production d'électricité grâce à une turbine hydroélectrique et un barrage installés sur le cours d'eau voisin, le Noirupt.

Fermes-auberges

■ FERME-AUBERGE DU CHÈVREMONT

323, Chèvremont
✆ 03 89 71 23 51
www.fermeaubergeduchevremont.fr
chevremont2@wanadoo.fr
Congés annuels en novembre. Détail des jours ouvrés : consulter le site Web. Ouvert de 11h à 23h. Repas servis de 12h à 13h30 et de 18h à 20h. Réservation recommandée. Menu marcaire : 20 €. Carte : 14 € environ. 4 chambres d'hôtes (2-4 personnes) labellisées Gîtes de France 3 épis : à partir de 68 €/nuit/2 personnes. Chaises bébé. Terrasse. Boutique. Camping et aire d'accueil pour camping-cars.
Cette accueillante ferme-auberge est nichée aux abords d'anciens sentiers de chèvres, d'où son nom ! Touristes et autochtones apprécient tout à la fois son authenticité et sa carte riche en spécialités du Pays Welche mitonnés à partir des produits de la ferme du Chèvremont et d'autres producteurs du coin. Menu marcaire, planchette paysanne, tchic fermier, choucroute, baeckaoffe aux 3 viandes ou aux escargots, tourte alsacienne, jambon au foin, fondue au munster : autant de plats généreux pour vous rassasier après une belle randonnée ! La déco fait la part belle aux authentiques clarines des marcaires, aux objets utilisés pour la fabrication du fromage de munster, ainsi qu'aux charmants tableaux peints par Reine, la maman de la propriétaire ! Envie de séjourner sur les hauteurs d'Orbey ? La famille Guidat met à votre disposition 4 chambres d'hôtes ainsi qu'un terrain équipé d'un bloc sanitaire pour les campeurs (tentes et caravanes) et les camping-caristes.

■ FERME-AUBERGE DU PRÉ BRACOT

331, lieu-dit Pré Bracot
Route des Lacs
✆ 03 89 71 25 29
www.fermeaubergeprebracot.com
fermeaubergeprebracot@wanadoo.fr
Fermé en janvier. Ouvert du mardi au dimanche le midi. Ouverture tous les soirs de la semaine en été et les week-ends. Réservation recommandée. Menu unique à 20 €. Appartements de vacances (2 à 8 personnes) labellisés Gîtes de France 2 épis : à partir de 250 € la semaine (2 personnes). Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Aire de jeux pour enfants. Parking privé.
Attention, voici une adresse incontournable sur la route des Lacs sur les hauteurs d'Orbey. Parmi les agréables fermes-auberges du secteur, elle se distingue par son accessibilité en voiture toute l'année et son accueil facilité pour les personnes à mobilité réduite. Très agréable terrasse joliment fleurie, petit paradis dédié aux enfants avec un chouette espace de jeu (toboggan, tourniquet et balançoires), découverte des animaux de la ferme (poules, biquettes, vaches…), mais aussi, à l'intérieur, un coin coloriage avec un mobilier adapté aux petits bouts ! Murs tapissés de rondins de bois, superbe bar et grandes tables conviviales, clarines et autres objets authentiquement vosgiens : la déco vaut le coup d'œil. Dans l'assiette : que du bon et fait maison à partir des produits de la ferme. Menu marcaire forcément, mais aussi choucroute garnie (mercredi et samedi) et baeckaoffa (vendredi et dimanche). Autant de délicieuses préparations qui sont aussi proposées à emporter, tout comme la tourte maison, le munster et le lard paysan. En outre, la famille Siffert met à votre disposition deux gîtes ruraux (2-8 personnes) aménagés à l'étage de l'auberge. Vue superbe sur la vallée et les sommets environnants.

FERME-AUBERGE DU RAIN DES CHÊNES
215, Basses-Huttes
✆ 03 89 71 30 42
www.ferme-auberge-alsace.com
contact@ferme-auberge-alsace.com
Congés annuels au mois de janvier. Ouvert du jeudi au dimanche et les jours fériés de 12h à 14h et de 18h30 à 21h. Boissons et desserts servis à toute heure. Réservation recommandée. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 5,50 €. Vin au verre. Tarte flambée : de 7,50 € à 9,30 €. Raclette à volonté : 21 €. Côte de bœuf (pour 2 personnes) : 45,70 €. Menu groupe : de 15,80 € à 25,20 €. Chèques non acceptés. Terrasse. Vente à emporter.
Si vous partez en randonnée du côté du Lac Blanc, n'hésitez pas à faire une halte gourmande dans cette ferme-auberge pas comme les autres. Et pour cause : outre un élevage traditionnel de vaches et de cochons, la famille Chaize dorlote également un troupeau de yaks ! Pour l'instant, ces braves ruminants de l'Himalaya ne sont pas destinés à la consommation, mais qui sait, d'ici quelques années… En attendant, la cuisine du Rain des Chênes regorge de délicieuses spécialités maison : galettes vosgiennes (viande hachée fromage de montagne et légumes) servies avec une sauce à l'échalote, raclette aux trois fromages, terrine de sanglier, côte de bœuf d'1 kg accompagnée de « frites mamie » et tartes flambées à gogo. Autant de bons petits plats à déguster dans la salle aux larges baies vitrées de cette auberge installée dans un chalet construit en rondins de sapin douglas. Quand le soleil brille, il fait également bon s'installer sur la vaste terrasse qui offre une vision panoramique sur les hauteurs d'Orbey. Avant de reprendre la route, pensez à faire le plein de produits fermiers : saucisson de porc, munster, tomme de montagne, beurre et fromage frais on encore confiture de myrtilles. De quoi remplir un vrai panier de « cocagne » !

Le gîte

AUBERGE-REFUGE LE BLANCRUPT
Station du Lac-Blanc
✆ 03 89 71 27 11
www.blancrupt.com
info@blancrupt.com
Ouvert toute l'année. Sauf les mois d'avril et de novembre (sur demande pour les groupes). 9 chambres (pour 2 à 7 personnes). Pension complète (61 € (32,50 € et 43 € pour les enfants)). Demi-pension (45,50 € (26,50 € et 34 € pour les enfants)). Petit déjeuner inclus. Nuitée enfant : 18,50 € (- de 5 ans) et 26 € (- de 12 ans). Baignoire bébé, table à langer, chaises hautes. Nuitée adulte : 30 €. Supplément draps : 5 €. Location à la journée : ski de fond, 13 € ; raquettes, 9,50 € ; luge : 8 € ; ski alpin : 20 € ; snowboard, 23 €. Location de vélos avec assistance électrique 43 € ; VTT, 20 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (animaux acceptés (3 € à 5 € selon la taille)). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration. Terrasse. Randonnée accompagnée.
Posé au cœur des Vosges à 1 120 m d'altitude, le Blancrupt dévoile un panorama à couper le souffle, d'autant plus en hiver quand la nature environnante se couvre de neige. Mais ce n'est pas le seul atout dont jouit cette auberge-refuge conçue dans un esprit nordique. Ici, vous êtes à deux pas des pistes de ski de la station du Lac Blanc 1200, tout près également du Bike Park, du Parc d'Aventures du Lac Blanc et du « Sentier Pieds Nus ». Outre la location de matériel de ski et de VTT, il est possible, depuis mai 2017, de louer des vélos à assistance électrique (VAE). Parfait pour surmonter les pentes sans effort ! En matière d'hébergement, les chambres de style montagnard s'avèrent confortables, certaines sont équipées pour accueillir les familles (jusqu'à 7 personnes). Les propriétaires Nadine et Jean-Marc Duportail sont très chaleureux et mettent un point d'honneur à rendre votre séjour le plus agréable possible. Côté restauration, la gastronomie alsacienne et vosgienne (compiche, tourte, raclette, civet de biche, baeckeoffe, tartes flambées, röstis…) est de rigueur. Attention : pour accéder au Blancrupt en hiver, n'oubliez pas vos pneus neige ou empruntez la navette des Crêtes !

DOMAINE DE BASIL HÔTEL-RESTAURANT*
72, La Housserouse
Tannach ✆ 03 89 71 28 15
www.domainedebasil.com
domainedebasil@orange.fr
Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 60 € ; chambre triple à partir de 100 € ; studio / appartement à partir de 80 € ; suite à partir de 130 €. Demi-pension (3 nuits minimum, à partir de 50 €/personne). Petit déjeuner : 7,50 €. Location lit bébé avec linge (baignoire bébé et chauffe-biberon à disposition) : 10 €/nuit. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (5 €/jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Restauration (la Cocotte Rouge). Table de ping-pong. Location de VTT.
Implanté sur un hectare verdoyant, le Domaine de Basil joue la carte bucolique et familiale. Des poissons nagent dans son étang, des chèvres et des moutons s'ébattent au milieu d'un parc clôturé, il y a des petits cochons dodus et des poules qui pondent selon leur humeur tandis que Théo et Tango gardent les lieux ! De quoi ravir petits et grands amoureux de la nature. Accessible par une petite route qui serpente doucement dans les bois, cette sympathique résidence hôtelière très *roots* comprend 5 chambres doubles, 2 chambres et suites familiales sans oublier 1 suite dédiée aux personnes à mobilité réduite. Certaines disposent d'un balcon ou d'une terrasse privée. Il est également possible de se restaurer sur place à La Cocotte Rouge : le chef vous régale de spécialités du terroir, pour la plupart à base de gibier ! Si vous êtes sportifs, il y a de nombreux circuits de randonnée à pied ou en VTT à proximité. Mais rien ne vous empêche de vous la couler douce au soleil dans le jardin avec un bon gros roman !

HÔTEL-RESTAURANT AU BOIS LE SIRE*
20, rue Charles de Gaulle
✆ 03 89 71 25 25
www.bois-le-sire.fr
boislesire@bois-le-sire.fr

Ferme Auberge du Rain des Chênes







A la ferme-auberge du Rain des Chênes vous pouvez venir vous restaurer du jeudi midi au dimanche soir de 11h à 0h, nous servons des repas chauds de 12h à 14h30 et de 18h30 à 21h. **Boissons, plats froids et desserts à toute heure. Gîtes.**

215 Basses-Huttes • 68370 Orbey • Tél. **03 89 71 30 42** • Coordonnées GPS : latitude : 48.06.10 • longitude : 7.07.54

Logis (3 cheminées). Qualité Tourisme. Vignobles et Découvertes. Congés annuels en janvier. 36 chambres. Chambre double à partir de 86 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Garage : 8 €. American Express, Diners Club. Label Tourisme & Handicap. Jeux pour enfants. Wi-fi gratuit. Restaurant (Maître Restaurateur). Tv satellite. Hammam, sauna.

Cet hôtel familial se niche au cœur de la vallée de Kaysersberg, entre bois et pâturages, forêts de sapins et lacs d'altitude. Depuis plus de 50 ans, il fait le bonheur des amateurs de randonnées et de ressourcement en pleine nature. Ses chambres spacieuses et douillettes (avec grands balcons pour certaines) vont de pair avec un espace bien-être (piscine couverte, sauna, hammam, bain bouillonnant, fitness, soins modelage). Ajoutez à cela une aire de jeux extérieure pour les enfants et un excellent restaurant (Logis 3 Cocottes, Maître Restaurateur) où il fait bon savourer dans un cadre cossu une cuisine de terroir plutôt raffinée.

■ **LES TERRASSES DU LAC BLANC****
348, lieu-dit Lac Blanc
✆ **03 89 86 50 00**
www.les-terrasses-du-lac-blanc.com
accueil@les-terrasses-du-lac-blanc.com

14 chambres. Chambre double de 50 € à 72 € la nuit, de 365 € à 625 € la semaine ; studio / appartement de 64 € à 101 € la nuit, de 480 € à 625 € la semaine. Pension complète (de 56 € à 84 € par personne). Demi-pension (de 42 € à 70 € (par aldulte)). Petit déjeuner buffet : 9,50 €. Lit supplémentaire : 8 €. Parking privé gratuit. Animaux acceptés (avec supplément). Wi-fi gratuit. Arrivée : à partir de 16h. Départ : avant 10h. Emplacement camping-car : 7 €/nuitée + 3,50 € (électricité). Campingcaristes : pour tout repas pris au restaurant, l'emplacement pour la nuit est offert.

Voilà un excellent point de chute pour séjourner avec vos enfants, avec des amis ou en amoureux au cœur d'une nature préservée : vue imprenable sur le Lac Blanc, sur la Forêt-Noire et les Alpes suisses depuis les chambres, studios et appartements, dont trois tout neuf avec des vues à couper le souffle, comme au restaurant panoramique ! Les lits douillets vous permettront de récupérer après vos randonnées pédestres ou vos prouesses à ski car Les Terrasses du Lac Blanc sont situées à proximité des pistes de la station du Lac Blanc 1200, à 1 130 m d'altitude. Ajoutez à cela que ce bel établissement joue la carte écologique en privilégiant le chauffage au bois et à l'énergie solaire. Côté restauration, vous pourrez déguster une cuisine faite maison, du terroir, simple et généreuse faite avec des produits locaux, le chef s'approvisionnant dans les fermes voisines : salade au munster chaud, gratinée au munster, tartes flambées, tourte à la viande, tarte aux myrtilles, vacherin glacé… En résumé : une excellente adresse pour les familles, sportives ou non !

Les Terrasses du Lac Blanc
Au coeur de la station du Lac Blanc



Famille MARCHAND
Altitude 1 130 m
348 Lac Blanc - 68370 Orbey
Tél. 03 89 86 50 00
Fax 03 89 86 50 05
www.les-terrasses-du-lac-blanc.com
accueil@les-terrasses-du-lac-blanc.com • les-terrasses-du-lac-blanc@wanadoo.fr

■ **HÔTEL-RESTAURANT AUX BRUYÈRES*****
35, rue Charles de Gaulle
✆ 03 89 71 20 36
www.auxbruyeres.com
info@auxbruyeres.com

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 29 chambres. Chambre double de 54 € à 99 € ; suite à partir de 100 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 10 €. 2 parkings privés gratuits – garage à motos. American Express. Label Tourisme & Handicap. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restaurant Logis 2 Cocottes. Menus : 13,50 € à 42 €. Menu enfant : 9 €. Ascenseur. Terrasse. Tv satellite. Sauna.

Implanté face à un superbe parc, ce sympathique établissement a fêté ses 50 ans en 2018 et ne cesse pas de se réinventer ! Les familles et les groupes d'amis y sont particulièrement chouchoutés. De plus, l'hôtel est accessible en totalité aux personnes à mobilité réduite. Chambres spacieuses et confortables (avec balcon ou terrasse privée pour certaines d'entre elles), ascenseur, jardin d'été, aire de jeu pour les enfants, sauna, sans oublier un bar-salon de thé et un excellent restaurant estampillé Logis 2 cocottes. En cuisine, Nicolas et Laurent concoctent de savoureuses spécialités : foie gras d'oie maison, salade de chèvre chaud à l'émulsion de noisette, truite du Val d'Orbey au riesling, magret de canard au pain d'épices et plantureuse choucroute garnie. Accueil, hébergement, restauration, tarifs : l'Hôtel aux Bruyères réalise un sans-faute !

Gîtes

■ **LE CHALET DE CAMILLE**
215, Basses-Huttes
✆ 06 02 22 68 42
www.gites-auberge-alsace.com
contact@ferme-auberge-alsace.com

2 gîtes pour 6 personnes chacun. Horaires d'arrivée : de 15h30 à 18h. Horaires de départ : de 9h à 12h. Tarifs détaillés sur demande. Le service de nettoyage en fin de séjour est compris dans le prix de la location. Les animaux ne sont pas autorisés. Connexion Internet gratuite. Sauna.

Les propriétaires de la ferme-auberge du Rain des Chênes vous proposent deux gîtes (La Rougeotte et La Grisette) dans un chalet tout de bois vêtu, à l'extérieur comme à l'intérieur. De style montagnard avec des touches contemporaines, ces deux gîtes accueillent chacun jusqu'à six personnes pour un séjour tout confort avec chauffage au sol et radiateurs. La terrasse offre une superbe vue sur la vallée des Basses-Huttes et sur la ferme en contrebas. Le salon pourvu d'un téléviseur à écran plat jouxte une cuisine américaine, avec comptoir et espace repas, bien équipée : four, micro-onde, plaque de cuisson à induction, lave-vaisselle… La salle de bain comprend une douche spacieuse, un lavabo avec rangements, un étendoir à linge ainsi qu'un lave-linge/sèche-linge. Chaque gîte compte deux chambres doubles et une chambre ouverte sur une mezzanine. Un lit bébé est mis à disposition pour le gîte de la Grisette. Franchement prévenants, les propriétaires incluent dans le prix de la location le linge de lit et de toilette, les produits d'entretien, torchons de vaisselle et matériel de ménage sans oublier la poudre de lessive et de lave-vaisselle. Tarifs sur demande.

■ **GÎTE DU PRÉ AUX COLIMAÇONS**
234, Pairis
✆ 03 89 71 22 46
www.le-pre-aux-colimacons.fr
dominique.huss@gmail.com

Gîtes de France (3 épis). Gîte 5 personnes. À partir de 340 €/semaine. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Lave-linge, lave-vaisselle.

Ce gîte rural bénéficie d'un cadre tout à fait insolite car il est aménagé sur l'exploitation hélicicole du même nom ! Il occupe le rez-de-chaussée d'une ferme rénovée couverte de glycines aux beaux jours. Le cadre est bucolique à souhait avec son petit étang qui attire biches et renards, et sa végétation luxuriante héberge une grande diversité d'oiseaux. Très impliqués dans la sauvegarde et la protection de la nature, les propriétaires ont obtenu le label national « Gîte Panda » décerné à des Gîtes de France situés dans un parc naturel régional. Composé de trois pièces, le gîte peut accueillir 5 personnes. Il dispose d'une terrasse avec table et bancs, parasol, barbecue et chaises longues. Les deux chambres sont décorées dans un style campagnard coloré. La cuisine rustique est bien équipée avec four traditionnel, micro-onde, plaque de cuisson électrique, réfrigérateur, lave-vaisselle, sans oublier un appareil à raclette très apprécié en hiver ! Côté salon, un poêle-cheminée ajoutera une touche de chaleur à vos soirées quand la température extérieure dégringole…

■ **LA PETITE FINLANDE**
Anne-Lise Dubray
290, Schoultzbach les Hautes-Huttes
✆ 03 89 71 00 37
www.lapetitefinlande.com
contact@lapetitefinlande.com

Un gîte et deux chambres d'hôtes dans une ferme d'esprit nordique. Parking privé. Dans les chambres d'hôtes, séjour gratuit pour les enfants de moins de 3 ans. Lit bébé mis à disposition sur demande. Gîte (5 personnes + 1 bébé) : 500 €/ semaine ; location à la nuit : 50 €/personne (petit-déjeuner inclus et draps fournis). Chambre d'hôtes (2 personnes) : de 80 € à 100 € la nuitée (petit-déjeuner inclus) ; 20 € par personne supplémentaire. Jeux pour enfants. Connexion Internet gratuite. Restauration (table d'hôtes : 25 €/ adulte et 15 €/enfant (-10 ans)). Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle. Berbecue. Pneus neiges et chaines obligatoires en hiver.

Lovée dans un écrin de verdure parfaitement préservé, cette ferme située à 900 m d'altitude présente une architecture typique du Pays Welche. Amoureux du Grand Nord, ses propriétaires Anne-Lise et Frédéric Dubray l'ont entièrement rénovée dans un esprit scandinave pour vous offrir un dépaysement total au cœur des Vosges au sein d'un gîte (5 personnes et un bébé) tapissé de jolies boiseries claires. Il comprend un séjour, deux chambres, une cuisine bien équipée, une adorable salle



de bains carrelée de mosaïque ainsi qu'une entrée avec rangement et séchoir. Les Dubray proposent également deux chambres d'hôtes (Carélie et Laponie) en tous points remarquables pour leur décoration qui puise son inspiration dans le folklore finlandais. Vous pourrez, si vous le souhaitez, inclure un petit déjeuner copieux et bio dans votre forfait. Anne-Lise vous ouvre également sa table d'hôtes le soir (uniquement sur réservation) avec apéritif (dans le jardin en été ou au coin du feu en hiver) et trois formules de restauration au choix : finlandaise (à base de poissons fumés et de baies sauvages), alsacienne (choucroute, baeckeofe, tourte…) et marcaire (repas traditionnel des fermiers vosgiens). En résumé, si vous aimez la nature, la bonne chère et les animaux, vous voici assurément à la bonne adresse !

Loisirs

■ **CHEMINS DU NORD**
« La Petite Finlande »
290 Schoultzbach
✆ 03 89 71 00 37
www.cheminsdunord.com
contact@cheminsdunord.com
Découverte nordique, trottineige, balade en chiens de traîneau (chiens, rennes, chevaux) : tarifs détaillés sur le site Web. Accès en hiver : Pneus neiges et chaines obligatoires.
Installés à Orbey depuis plus de 16 ans sur les Hautes-Huttes, Frédéric et Anne-Lise Dubray partagent avec vous leur passion pour le Grand Nord à travers diverses activités sportives ou familiales. Il y a tout d'abord la visite commentée de leur ferme nordique située en contre-bas du Lac Noir qui offre, à 900 m d'altitude, une vue à 360° sur le Val d'Orbey ! Frédéric et Anne-Lise organisent également diverses activités hivernales, notamment des sorties en trottineige (un petit engin léger tiré par un chien) et, bien sûr, des randonnées en traîneau à chien mené par un musher. Quand la neige tire sa révérence, la trottineige se transforme en cani-trottinette ! Les chiens du chenil vous accompagnent alors dans des randonnées pédestres pleines de surprises, à moins que vous n'optiez pour une balade en calèche à chevaux sur les Hautes-Huttes. Alors, tenez-vous prêts à découvrir le Val d'Orbey d'une façon tout à fait originale en compagnie d'Anne-Lise et Frédéric Dubray, un couple absolument charmant !

■ **LAC BLANC AVENTURES – PAINT BALL**
Station du Lac Blanc ✆ 03 89 71 28 72
www.lacblancparcdaventures.com
info@lacblancaventures.com
Dates et horaires d'ouverture : consulter le site Web. Tarif réduit sur le Sentier Pieds Nus si activité faite le même jour que le Parc d'Aventure. Tarifs de 10 € à 23 €, selon parcours et âge. Le parc est équipé par le système « CLIC-IT » pour des sensations 100% sécurisées. Activité paintball (uniquement sur réservation), à partir de 12 ans : 33 € par joueur pour 2h (avec 200 billes). Chèque Vacances.
Si vous vous sentez une âme de Tarzan ou rêvez de côtoyer les écureuils, le Lac Blanc Parc d'Aventures est fait pour vous ! Il comprend 9 parcours aux difficultés variables qui vous mènent toujours en haut de la cime des sapins. Du parcours de L'Ourson (pour les enfants de 3 à 7 ans mesurant au moins 0,90 m) à celui du Lynx en passant par La Belette et Le Chamois, il y en a pour tous les goûts et tous les âges. Petite grimpette avant d'emprunter un pont suspendu et, hop là ! on se lance de toutes ses forces… Avis aux têtes brûlées, la grande tyrolienne offre son pesant de frissons ! Les ateliers sont variés et chacun apporte son lot d'adrénaline. En matière de sécurité, rien n'est laissé au hasard. Passionnés de montagne, les moniteurs formés spécifiquement vous font découvrir le fonctionnement du parc et vous indiquent toutes les consignes de sécurité. Ils vous initient patiemment au maniement des mousquetons et poulies et vous assistent tout au long de votre parcours. Gardez les yeux grand ouverts quand vous arrivez tout en haut car le panorama vaut le détour ! Notez en outre que le Lac Blanc Parc d'Aventures dispose d'un espace paintball fermé par des filets de protection. Il est accessible exclusivement sur réservation avec un minimum de 6 personnes.

Le Bike-Park du Lac Blanc

Premier en titre dans le Nord-Est de la France, le Bike Park du Lac Blanc propose 7 pistes de descente et leurs variantes entre Lac Blanc 1200 et Lac blanc 900. Facilement accessibles grâce au télésiège débrayable 6 places qui permet d'embarquer 4 vélos/4 pilotes (ce qui permet d'enchaîner les rotations de 10h à 17h45), les pistes Cool, Smooth, Easy, Flow, Nuts, Roots et Fat sont émaillées de multiples obstacles et fournissent leur lot de sensations fortes ! Passerelles, racines, pierres, North Shore, Wall Ride, Step up : de quoi vous découvrir des aptitudes insoupçonnées ! Au bas de la station, une piste permanente de 4X (Four Cross) propose aux bikers de se mesurer en équipe sur un parcours de plus de 400 m composé de virages relevés, hoops et sauts. En 2019, le Bike Park est ouvert du 4 mai au 6 octobre pour une nouvelle saison riche en émotions !

Renseignements, réservation : ✆ 03 89 71 35 45 - www.lacblanc-bikepark.com. Facebook : https ://www.facebook.com/lac.blanc

LE SENTIER PIEDS NUS

Station du Lac Blanc
✆ 03 89 71 28 72
www.sentier-pieds-nus-lac-blanc.com
info@spn-lacblanc.com
Ouvert de début mai à fin septembre. Horaires détaillés : consulter le site Web. En dehors des dates d'ouverture : sur réservation pour les groupes à partir de 25 personnes. Entrée : 6,50 €. Enfant : 5 €. Tarif famille : 18 €. Tarifs réduits au Parc d'Aventure si activité faite le même jour que le Sentier Pieds Nus.
Lauréat du Challenge de l'Initiative Touristique Alsace, ce sentier tracé sur les hauteurs de Orbey rappellera sans doute aux adultes des souvenirs oubliés depuis belle lurette tout en donnant aux enfants une bonne occasion de se salir sans se faire gronder ! À découvrir idéalement en famille, ce parcours d'1,2 km serpente poétiquement à proximité du Lac Blanc et vous permet d'expérimenter des sensations inédites au gré d'une marche sur le sol naturel de la forêt jonché d'une variété de matériaux soigneusement sélectionnés : sable, gravier, gravillons et cailloux, dalles, cônes de sapin et écorces, eau (parfois très froide), le tout jalonné d'ateliers ludiques, pédagogiques et sensitifs. Au terme de cette balade ludique d'une durée d'1h30 à 2h30, un point d'eau vous permet de vous laver les pieds avant de récupérer vos chaussures à la consigne. Petite restauration et location de porte-bébé.

STATION DE SKI DU LAC BLANC 1200

✆ 03 89 78 22 78
www.lac-blanc.com
info@lac-blanc.com
Accès par la route du Bonhomme Lac Blanc 900, pour les remontées mécaniques et par la route d'Orbey Lac Blanc 1200 (toutes les activités de la station) pour le haut de la station.
Ouvert de décembre à avril, selon l'enneigement. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 16h45. Nocturnes mardi, mercredi, vendredi et samedi de 17h à 21h45. Ski alpin et nordique, snowboard, luge, raquettes. Tarifs détaillés des forfaits, location de matériel : consulter le site Web. Cours de ski dispensés par l'Ecole de Ski français (ESF).
Pourquoi mettre le cap sur les Alpes pour savourer les plaisirs de la glisse tous azimuts quand les Vosges vous ouvrent leurs pentes enneigées ! Avec plus de 14 km de pistes de ski alpin et 77 km de pistes de ski de fond, 153 enneigeurs, 7 téléskis et un télésiège débrayable de 6 places, mais aussi une zone airbag freestyle, un boardercross, un Nordic Park et deux pistes de luge sécurisées, la station du Lac Blanc n'a pas vraiment rien à envier à ses alter égo alpins. En famille comme entre amis, l'éventail des activités hivernales qui s'offrent à vous est très large : ski alpin, snowboard, ski nordique, balades en chiens de traîneau, promenades en raquettes à neige, handisport (tandem, uniski, dualski)… Il y en a véritablement pour tous les goûts et pour tous les âges ! Par contre, en soirée, vous ne pratiquerez que le ski alpin. Sur place, l'école de ski français (ESF) met à disposition le Jardin des Neiges Piou Piou, un espace entièrement dédié aux enfants (de 4 à 6 ans) où ils pourront découvrir les joies du ski. De nombreux événements ont lieu tout au long de la saison hivernale, par exemple le slalom géant ou la course de chiens de traîneau. Aux beaux jours, la station ne perd rien de son intérêt, avec diverses activités ludiques ou sportives au Lac Blanc Parc d'Aventures et à l'espace paint-ball, sur le Sentier Pieds Nus ou encore au Bike Park. N'hésitez pas à consulter le site Web de la station : vous pourrez télécharger diverses brochures d'informations concernant l'hébergement et la restauration, la location de matériel, les cours de ski ou de snowboard, les différents forfaits ainsi que le détail des activités au fil des saisons.

Autre adresse : ESF LAC BLANC 1200 : Maison d'accueil du Lac Blanc Col du Calvaire – 68650 Le Bonhomme – ✆ 03 89 71 33 11

Emplettes

LA FERME DU SCHOULTZBACH

284, Pairis
✆ 06 80 32 41 96
www.schoultzbach.fr
contact@schoultzbach.fr
La boutique de la ferme est ouverte tous les matins de 9h à 11h (sauf mardi, mercredi et jeudi) ainsi que le jeudi, vendredi et samedi de 14h à 18h, et sur rendez-vous. 2 gîtes (2 à 4 personnes) : de 310 € à 390 €/semaine. 3 chambres d'hôte (1 à 3 personnes) : de 50 € à 80 €/nuitée. Petit-déjeuner fermier : 7 €/personne.

Excellente étape lors de votre découverte des environs de Orbey, la Ferme familiale du Schoultzbach vous révèle de jolis moments épicuriens ! Chambres d'hôtes et gîtes très confortables, mais aussi visite d'une exploitation typiquement vosgienne et d'une fromagerie artisanale de haut vol. Célèbres fromages de munster, mais également spécialités de montagne et produits laitiers fermiers : faisselles, tomme vosgienne, barkass, yaourts, fromages affinés ou frais, Tchic, etc. Ajoutez à cela divers produits locaux d'artisans voisins : charcuteries, jus de fruits, confiture, miels et autres spécialités… Voilà de quoi vous mettre à coup sûr l'eau à la bouche !

■ **MUNSTER SCHUSTER**
1, rue Paul Munier ✆ 03 89 71 20 08
www.munsterschuster.com
caveschuster@wanadoo.fr
Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le mercredi de 8h à 12h. Vente de fromage de Munster Géromé AOP en libre service et à la coupe.
Voici près de 130 ans que la famille Schuster fait mûrir des munsters à la belle croûte orangée dans ses caves d'affinage. La 5e génération est aujourd'hui incarnée par Adrien Schuster. Ce dernier entretient fidèlement un précieux savoir-faire d'affineur transmis de père en fils depuis 1889 ! Seul fromage AOP du Nord-Est de la France, le munster est le fruit d'une élaboration extrêmement soignée. Il fait l'objet de contrôles méticuleux pour lui assurer une qualité constante et sans défauts. En pratique, affiner le munster consiste à laver le fromage à l'eau pure deux fois par semaine avant de le mettre en cave durant au moins 21 jours pour les petits formats et 28 jours pour les gros calibres. Chez les Schuster, les munsters sont affinés sur des planches en bois de sapin afin d'obtenir des fromages plus fruités et plus moelleux. Notez que la Maison Schuster produit également du fromage de munster non affiné, le bien nommé P'tit Blanc qui séduit le palais par sa fraîcheur acidulée. Profitez donc d'une balade sur les hauteurs d'Orbey pour découvrir les merveilles fromagères de la famille Schuster !

■ **TURLUPAIN**
97, route de Tannach
✆ 03 89 71 28 30
www.turlupain.com
turlupain@orange.fr
Ouvert le lundi, le mercredi et le vendredi de 16h à 19h30. Présent sur les marchés de Rouffach (bio) le mercredi (17h – 19h), Turckheim le vendredi, Sélestat, Munster et Colmar (place St Joseph) le samedi. Commande en ligne.
Dédiée au bon pain d'antan, cette adresse gourmande tire son nom du « Turlutin », un lutin malicieux qui apparaît dans une chanson entonnée par les enfants lors de la fête de la Saint-Martin. Luc et Muriel Reuiller ont créé leur boulangerie artisanale voici 16 ans dans le but d'élaborer des pains au levain pur, sans la moindre adjonction de levure de boulanger. Les farines moulues sur des meules de pierre sont fournies par Fernand Krust qui gère une la ferme en biodynamie à Berrwiller. Les pains sont cuits au feu de bois dans un four que Luc Reuiller a spécialement fait venir de Bretagne en convoi exceptionnel. Le four est d'ailleurs bien visible depuis l'espace de vente qui exhale des arômes de pâte croustillante et de mie moelleuse : pains de froment, seigle, épeautre, garnis de graines, de raisins, de noix ou d'olives, mais aussi manalas en décembre et galettes des rois en janvier… Si vous ne pouvez pas vous déplacer jusqu'à Orbey, sachez que la plupart des produits de Turlupain sont présentés sur les marchés de la région et dans divers points de vente bio en Alsace, d'Ingersheim ainsi qu'à Saâles dans le Bas-Rhin. Commande en ligne possible.

◗ **Autre adresse :** Z.A Chemin de la Pierrechelle 67420 Saâles ✆ 03 88 47 76 39

Gourmandises à découvrir dans les environs d'Orbey…

■ **CONFISERIE DES HAUTES-VOSGES – CDHV**
44, Habeaurupt
PLAINFAING
✆ 03 29 50 44 56
www.cdhv.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visites commentées, guidées et gratuites avec dégustation (pour les groupes uniquement sur réservation sauf les dimanches et jours fériés) Durée : 1h. Boutique en ligne.
Coquelicot, bergamote, violette, mirabelle, menthe, réglisse-anis, framboise, mûre, citron, orange, mandarine, sapin des Vosges, eucalyptus : plus de 35 variétés de bonbons 100% naturels sont fabriqués de manière artisanale à la Confiserie des Hautes-Vosges. Ces douceurs sont élaborées à base d'huiles essentielles, d'arômes naturels et de sucre alsacien et elles sont cuites comme autrefois dans de grands chaudrons en cuivre. Le bon goût d'antan et un doux parfum d'enfance pour des friandises made in France dont la réputation a depuis longtemps franchi les frontières de la région. Pour preuve : près de 300 tonnes de bonbons y sont confectionnés chaque année d'après une mystérieuse recette transmis dans la famille Claudepierre de génération en génération. Car si la Confiserie des Hautes Vosges est née en 1986, elle est la digne héritière de la Confiserie des Images d'Épinal dont elle perpétue désormais les traditions.

Dans les environs

Fréland

Nichée au fond d'un vallon à l'ombre du Brézouard qui culmine à 1 229 mètres d'altitude, cette petite commune typique du Pays Welche séduit par la beauté de son cadre. À 20 min en voiture de Colmar, ce charmant village mérite une halte car on y trouve quelques producteurs de produits paysans de grand talent. C'est également le point de départ de très jolies promenades et randonnées, notamment vers le fameux Brézouard, montagne que se partagent diverses communes comme Aubure, Lapoutroie, Le Bonhomme et Sainte-Marie-aux-Mines. À l'initiative du Parc naturel régional des Ballons des Vosges, un sentier de découverte des paysages de Fréland a été aménagé. D'une longueur de 7,5 km, son point de départ se situe en face de la mairie. Constitué d'une dizaine de haltes, ce sentier traverse les pâturages et offre des vues magnifiques sur le village et ses nombreux vallons.

■ **LA MAISON DU PAYS WELCHE**
2, rue de la Rochette ✆ 06 62 13 89 87
www.musee-pays-welche.alsace
Ouvert du 1er avril au 30 octobre. Visite commentée le vendredi, samedi, dimanche et jours fériés. Groupes (minimum 10 personnes) toute l'année sur réservation. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant : 2 €. Groupe (10 personnes) : 4 €.
Aménagé dans un presbytère où résidaient les curés de Fréland du XVIe au XVIIIe siècle, ce musée témoigne des modes de vie, traditions et usages dans un canton qui, contrairement au reste de l'Alsace, parle une langue romane (le welche) et observe des traditions proches de celles des montagnes vosgiennes. Outre une médiathèque bien fournie, ce musée-maison est prolongé par une distillerie, un atelier de bois, une cave à fromages et un four à pain. À l'extérieur, le musée se signale immédiatement par sa grande roue à eau récupérée sur un ancien moulin frélandais. Pour commencer, suivez les guides en costume traditionnel. Après quoi, complétez votre visite à Fréland par l'ancienne chapelle Saint-Thiébaut (art religieux) et découvrez le monde merveilleux des automates de Gabriel Barlier ! Un grand coup de chapeau au site Web de la Maison du Pays Welche qui brille par sa modernité.

■ **MUSÉE DE LA VIEILLE FORGE, DE LA TRAVERSÉE DU SIÈCLE ET DES AUTOMATES**
90, Grand Rue ✆ 03 89 47 58 30
Ouvert toute l'année. Uniquement sur rendez-vous. Tous les jours et les jours fériés. Gratuit jusqu'à 6 ans. Tarif : 5 € par adulte et par enfant de plus de 6 ans. Visite guidée.
Cet ensemble de trois musées a vu le jour sous l'impulsion de Gabriel Barlier. Fils et petit-fils de maîtres forgerons, ce garagiste plein d'humour entretient l'amour des belles choses, une passion authentique qui l'a dissuadé de remiser à jamais les formidables objets, outils et inventions de ses aïeux ! Dans le bâtiment couvert de lierre qui abritait la forge de son ancêtre Ambroise Barlier, il a restauré l'énorme roue à godets de 4,50 m de diamètre qui fournissait la maison en électricité dès le début des années 1900. Notez que ladite forge fonctionne encore aujourd'hui ! Les trois musées regorgent d'objets de tous âges, au nombre desquels figurent un étrange appareil pour nettoyer les pores de la peau, un moule pour façonner les doigts des gants et d'anciennes machines en état de marche qui reconstituent l'atelier du forgeron. Au fil de la visite, l'enchantement se poursuit. Les autres salles du musée plairont aux petits comme aux grands avec de nombreux automates, tout un tas de jouets rapportés de voyages autour du monde ainsi qu'une voiture fabriquée de toutes pièces dans les années 1960. Comptez trois bonnes heures pour faire le tour de ce grenier extraordinaire sous la houlette du propriétaire de la collection. Personnage haut en couleur, Gabriel Barlier vous invite à faire un voyage dans le temps tout à fait passionnant !

■ **RESTAURANT DU MUSÉE**
2, rue de la Rochette ✆ 03 89 47 24 18
www.restaurantmusee.fr
restaurant.musee@gmail.com
Fermé le dimanche soir, le lundi toute la journée et le mercredi soir. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 37 €. Menu enfant : 10,50 €. Terrasse.
C'est une perle rare semi-gastronomique qui se niche juste à côté du Musée du Pays Welche, en lieu et place de l'ancienne auberge détruite par un incendie en 2013. Voici deux ans déjà que le chef cuisinier Alain Schmitt a investi les lieux après d'intenses travaux qui ont donné naissance à un restaurant absolument magnifique. Aménagé sur deux étages, le lieu séduit instantanément par un mariage fort réussi de pierres de taille et de bois brut ainsi que par sa belle hauteur de plafond et sa décoration moderne très chic. À l'extérieur, une charmante terrasse permet de déjeuner tout en profitant du soleil. Après s'être distingué à l'Arbre Vert à Berrwiller et au Sarment d'Or de Gilbert Merckling à Riquewihr, Alain Schmitt vole désormais de ses propres ailes au sein de son Restaurant du Musée à Fréland. Cet esthète amoureux des bonnes choses crée de jolies œuvres d'art dans l'assiette au gré des saisons et au fil de ses envies, à partir de produits de qualité en grande partie locaux. Carpaccio de poulpe relevé de pimientos, foie d'oie poêlé accompagné de pêches blanches rôties à la verveine, noix d'entrecôte Herdshire terminée au chalumeau, le tout assorti de desserts aussi délicieux qu'irrésistibles ! En janvier 2018, le Restaurant du Musée a obtenu un Bib Gourmand Michelin : cette distinction largement méritée récompense le travail d'une équipe soudée autour d'un chef à l'esprit infiniment créatif.

■ **HÔTEL-RESTAURANT LE KALBLIN**
48, Grand-Rue ✆ 03 89 71 91 44
www.lekalblin.fr – hotelkalblin@orange.fr
Congés annuels en janvier. 7 chambres. Chambre simple 48 € ; chambre double 58 €. Petit déjeuner buffet : 8 €. Garage motos. Formule « Bonplan » (4 nuits en demi-penson en chambre double) : 390 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wi-fi gratuit. Restaurant (fermé dimanche soir et lundi) : menu du jour : 12,50 €.
Anne et Jean-Luc Kedinger vous promettent de vrais moments de plaisir dans leur hôtel aménagé dans un ancien corps de ferme datant de 1750. Vous serez immédiatement séduits par son charme campagnard ainsi que par sa situation à mi-chemin entre la Route des Vins et la Route des Crêtes. Pour l'anecdote, le Kalblin demeure sans doute à ce jour le plus petit hôtel de la Vallée de



Kaysersberg ! Ses 7 chambres simples mais confortables sont installées au premier et au deuxième étage, elles sont accessibles par un escalier rustique. Du côté des assiettes, Anne et Jean-Luc Kedinger ont fait le choix d'utiliser au maximum des produits frais provenant d'Alsace afin de ravir vos palais. Jean-Luc est un passionné et cela se sent dans ses plats. La carte affiche des mets du terroir arrosés des crus les plus réputés de la région. Aux petits soins, Anne s'assure tout au long de votre séjour que vous ne manquez de rien. Les motards et les amoureux de la nature ont de quoi être ravis : l'endroit est idéal pour partir en balade !

■ **GÎTE DE L'ABEILLE BLEUE**
Marie Ray Prou et Dominique Ganter
La Taupré ✆ 03 89 47 20 28
https ://gitedelabeillebleue.fr
domganter@zaclys.net

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Labellisé Panda. Pour 5 personnes (2 chambres). De 300 € à 400 € la semaine selon saison. Chaise haute et lit bébé fournis gracieusement. Week-end (hors vacances scolaires et de juin à septembre) : 150 €/2 nuits. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Connexion internet par câble gratuite. Vente de miel. Salon de jardin, location de draps, lave-linge.
Cet agréable gîte (5-7 personnes) a tout bon : superbe cadre verdoyant sur les hauteurs de Fréland et franche convivialité. Aménagé dans les combles d'une vénérable ferme vosgienne, ce gîte dispose d'une entrée indépendante et d'un espace extérieur avec mobilier de jardin en bois. Labellisé « Panda », il comprend 2 chambres, un salon avec baie vitrée, une cuisine bien équipée et une salle de bains avec baignoire et lave-linge. C'est un endroit parfaitement adapté aux familles désireuses de découvrir la faune vosgienne. Marie et Dominique vous fournissent deux paires de jumelles pour observer diverses espèces d'oiseaux, chevreuils, biches, renards, blaireaux… Vos enfants pourront partir sur la piste du faux-bourdon Zébulon en suivant un parcours balisé depuis le gîte qui offre une belle balade. Vous aurez également tout loisir pour découvrir les ficelles du métier d'apiculteur avec Dominique ! Celui-ci bichonne amoureusement ses abeilles bourdonnant de joie de vivre qui produisent différents miels (acacia, tilleul, sapin). La bien nommée « Abeille bleue » vous invite à vous régaler de pain d'épice, gelée royale, hydromel, noisettes au miel et autres délicieuses préparations !

■ **ART BOUCHERIE**
63, Grand Rue ✆ 03 89 22 37 65
www.art-boucherie.com
Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 15h ; le vendredi et le samedi de 10h à 18h. Boutique en ligne. Gibier : de 8,50 €/kg (sanglier) à 38 €/kg (cerf et biche). Tourte de gibier : 16,50 €/kg. Saucisses : de 14,50 € à 18 € le kilo.
À l'heure où l'art de la chasse alimente de multiples controverses sur le territoire français, Christophe Frey et son épouse Amélie s'emploient plus que jamais à mettre en valeur le gibier du Pays Welche tiré dans les règles de l'art dans le respect des traditions ancestrales. Dans leur superbe boucherie frélandaise, ils vous font découvrir de multiples spécialités à nulles autres pareilles : cuissot, selle ou civet de chevreuil, rôti, filet ou ragoût de biche, carré ou côtelettes de sanglier, préparations charcutières, saucisses et tourtes entre autres bonnes choses… Ajoutez à cela une sélection intelligente de produits d'épicerie fine riches en saveurs du terroir (vinaigres, sirops, vins d'Alsace, miels bio, fromages…). Si vous ne pouvez pas vous rendre à Fréland, sachez que la boutique de l'hôtel À L'Arbre Vert à Kaysersberg et l'enseigne Cœur Paysan à Colmar proposent toute l'année la plupart des excellentes préparations d'Art Boucherie qui anime par ailleurs une boutique en ligne parfaitement sécurisée.

Autres adresses : Coeur Paysan – 84 Route de Neuf-Brisach 68000 Colmar ✆ 09 67 83 57 31 • L'Arbre Vert – 1 Rue Haute du Rempart 68240 Kaysersberg ✆ 03 89 47 11 51.

■ **L'API DE LA BROQUE**
18, rue des Frênes
✆ 06 15 72 11 89
Ouvert le lundi et le mardi de 16h à 19h. Vente directe de miel artisanal.
Ce n'est plus un secret pour personne : les abeilles disparaissent inexorablement en France, la faute aux pesticides, à certains parasites et au frelon asiatique ! Voilà pourquoi il convient de saluer toute initiative destinée à préserver l'univers apicole. Au cœur du Pays Welsche, Benoît Parmentier suit les pas de son père apiculteur : depuis l'été 2017, il élève des abeilles avec une infinie patience dans un cadre préservé, au sein de ruches 5 étoiles joliment parées de couleurs vives qui égayent la nature environnante. Benoît élabore pour l'instant 4 variétés de miel (d'acacia, de fleurs, de sapin et de montagne) qui séduisent les papilles par leurs saveurs raffinées et leurs textures pleines de douceur.

Savoureux tout au long de l'année au petit déjeuner comme au goûter, ils accompagnent également à merveille des plats salés ou sucrés. Ces miels délicieux artisanaux sont vendus sur place ainsi qu'à la boutique de l'hôtel Les Alisiers à Lapoutroie.

■ **FERME LAURENT**
La Taupré ✆ 03 89 47 55 37
ferme.laurent@gmail.com
Ouvert toute l'année de 8h à 19h. Présent sur le marché de Kayserberg le vendredi de 16h30 à 19h. Vente à l'Echoppe Paysanne à Ribeauvillé le mercredi, jeudi, vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h à18h30, le samedi de 8h30 à 13h. Elevage laitier en agriculture biologique. Vente sur place de produits de la ferme.
Profitez de votre balade sur les hauts de Fréland pour découvrir cette belle ferme exploitée par la famille Laurent qui pratique avec succès l'élevage laitier en agriculture biologique. Vous y découvrirez le métier d'éleveur, les animaux de la ferme (vaches, chevaux, cochons). À travers les vitres de la fromagerie, vous pourrez découvrir les différentes étapes de la fabrication de fromage. Vous pourrez aussi assister la traite des laitières de 17h30 à 18h30. Vos enfants seront invités à donner le biberon aux petits veaux et à nourrir les animaux ! Avant de rejoindre vos pénates, n'hésitez pas à faire le plein de bons produits bio : tchic (fromage frais du jour), munster nature ou cumin, barkass, tomme affinée au vin blanc, randonneur nature ou à l'ail des ours, raclette, faisselle, yaourts natures ou aromatisés aux fruits, lait cru… De quoi (re) découvrir des saveurs authentiques 100 % naturelles ! Bon à savoir : vous trouverez également les produits de la Ferme Laurent au marché de Kaysersberg le vendredi de 16h30 à 19h ainsi qu'à L'Échoppe Paysanne à Ribeauvillé.

Lapoutroie ★

Tristement célèbre pour le champ de bataille qui s'y est déroulé durant la guerre 1914-1918, Lapoutroie n'a gardé fort heureusement que très peu de séquelles de ces affrontements et la nature a su y reprendre ses droits. Niché au cœur de grandes forêts de sapins, protégé par les premiers reliefs des Vosges, ce village emblématique du Pays Welche réserve quelques belles surprises aux courageux qui grimperont jusqu'à lui. Randonnées au panorama unique, fromageries et fermes artisanales, eaux-de-vie, foire paysanne le 14 juillet : vous auriez tort de ne pas y faire une petite halte.

■ **MUSÉE DES EAUX DE VIE RENÉ DE MISCAULT**
85, rue du Général Dufieux
Centre du village ✆ 03 89 47 50 26
www.musee-eaux-de-vie.com
rene.de.miscault@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours, toute l'année de 9 à 12h et de 14 à 18h. Visite gratuite. Label Tourisme & Handicap. Boutique en ligne.
Installé dans un ancien relais de poste daté du XVIII[e] siècle, ce musée aux allures de laboratoire d'alchimiste dévoile tous les secrets de la fabrication des eaux de vie et des spiritueux ! Il abrite une collection unique au monde de 300 bouteilles de liqueurs et d'eaux-de-vie fabriquées en France dans les années 1950. Il expose aussi tout un matériel d'époque : alambics, sirogènes, alcoomètres, bouchonneuses, fûts à porte, pressoirs et autres moules à bouteilles. À voir également : quelque 5 000 mignonnettes, de superbes affiches anciennes signées par de grands artistes et une incroyable collection de bouteilles datant du XVIII[e] siècle. Au terme de votre visite, place à la dégustation dans la boutique adjacente au musée ! Elle déploie tous les produits Miscault : eaux-de-vie classiques, comme la « Bonne Prune » ou la « Vieille Poire », ainsi que la désormais célèbre « Libertine » à base de plantes d'absinthe… Vous bénéficierez aussi de nombreux conseils de dégustation : choix du verre (fin, de forme « ballon » ou « tulipe » pour concentrer les arômes), température (frappée ou chambrée), fruits à pépins ou fruits à noyaux… La boutique propose en outre la gamme des bières de la Brasserie du Pays Welche.

■ **LE BOUTON D'OR – L'AUBERGE DU SOLEIL**
31, Le Bermont ✆ 03 89 47 50 95
www.leboutondor.com
info@leboutondor.com
Logis (2 cocottes). Restaurant fermé le mercredi toute la journée, le lundi midi et le jeudi midi. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 27 €. Menu enfant : 8 € à 14 €. Soirée grill party « Finland'Or » : 35 €/ personne. Hôtel. Chambre double à partir de 58 €. Petit déjeuner buffet : 10,50 €. Sauna et bain finlandais,. Chaises bébé. Terrasse.
Perchée à 750 m d'altitude au cœur du Pays Welche, cette charmante auberge s'impose comme un havre de paix niché dans un cadre verdoyant. Elle affiche fièrement le charme d'une ancienne ferme de montagne rénovée avec goût. L'établissement est idéal pour partir en randonnée à la découverte des Vosges et de la tour du Faudé située juste en face de sa terrasse. Son restaurant propose divers

Fête du Munster au Pays Welche

Chaque premier dimanche d'octobre, le WAL (comité welche animation) célèbre avec faste les délices du fameux fromage de munster à Lapoutroie, au cœur du Pays Welche qui fournit environ 35 % de la production totale de munster en Alsace. Au menu des festivités : visite de caves à fromage, portes ouvertes à la Brasserie Welche, animations culturelles (artisanat, expos, concerts…), jeux pour les enfants et savoureuses dégustations orchestrées par des producteurs, fermiers et affineurs du coin. L'édition 2018 a dévoilé une nouvelle spécialité nommée la Munstiflette, qui est constituée d'un fromage élaboré spécifiquement pour cette nouvelle recette par la fort réputée Maison Dodin.

Informations et repas marcaire sur réservation sur la page Facebook de l'événement Fête du Munster au Pays Welche.

plats régionaux : jambonneau fumé braisé, magret de canard aux girolles, choucroute, tourte à la viande ou encore une sacrée bonne raclette. Mais le top, c'est vraiment la spécialité de la maison, à savoir la potence. Viandes ou crustacés sont préparés sous vos yeux : bœuf et magret de canard flambés au cognac ou gambas et noix de Saint-Jacques flambées au whisky. Vous désirez prolonger votre séjour ? N'hésitez pas à réserver l'une des chambres de l'auberge dont vous apprécierez le calme et le confort. Bon à savoir : diverses formules de nuitées thématiques vous sont proposées, notamment la Finland'or, avec Grill Party, sauna et bain finlandais !

■ LES ALISIERS***
5, Lieu-dit Faudé ✆ 03 89 47 52 82
www.alisiers.fr – hotel@alisiers.com

Congés annuels en janvier. 12 chambres. Chambre double à partir de 67 € ; suite 182 €. Petit-déjeuner buffet. Parking privé gratuit. Lit bébé. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restaurant (Maître Restaurateur – Chefs d'Alsace). Menus de 39 € à 50 €. Tv satellite. Terrasse.

Les Alisiers vous hébergent en toute zénitude dans un cadre enchanteur : vue à 360° sur les sommets vosgiens et la plaine d'Alsace, nature environnante époustouflante en toute saison, notamment en hiver quand la neige déploie son blanc manteau ! Aménagé dans une ancienne ferme de 1819, cet hôtel au charme fou a été fondé par les parents de Matthias Degouy qui en a repris la direction avec son épouse Caroline voici quelques années déjà. L'accueil est souriant et bon enfant. Les chambres douillettes parées de bois chaleureux offrent un confort incomparable lors d'un séjour en amoureux ou en famille. Gros coup de cœur pour la Suite Angélique conçue dans un style chalet contemporain, dévoilant un sublime salon avec vue panoramique. Outre un service hôtelier irréprochable, Les Alisiers peuvent s'enorgueillir d'un excellent restaurant décoré dans un esprit design très lumineux. En cuisine, Matthias et Benoît élaborent des plats qui ne manquent pas d'allant : foie gras d'oie et sa compotée de fruits de berawecka (distingué par un 1er prix bien mérité lors du concours du meilleur foie gras 2017), suprême de poulet jaune au jus d'échalote, côte de bœuf Hershire aux herbes et oignons cébettes, nougat glacé au miel… Excellente adresse au pied des sentiers de randonnée et des pistes de ski de la station du lac Blanc.

■ HORIZONS D'ALSACE
28, rue du Général Dufieux ✆ 03 89 78 35 20
www.horizons-alsace.com
infos@horizons-alsace.com

Secrétariat ouvert du lundi au vendredi de 8h à 13h (fermé le mercredi d'octobre à mars). Une permanence téléphonique est assurée en dehors des heures d'ouverture du bureau. Circuits touristiques : de 516 €/personne à 737 €/personne.

Cette association dynamique bénéficie de l'habilitation « agence de voyage » et fonctionne comme un tour-opérateur. En pratique, elle vous propose six types de circuits (4 à 7 jours) : pédestre, cyclo-balade, VTT évasion, randonnée gastronomique, randonnée Bacchus et randonnée raquette. Le principal atout d'Horizons d'Alsace est d'assurer toute la logistique de votre séjour en Alsace : la réservation des nuitées et des dîners dans des hôtels sur la route des Vins et à la route des Crêtes, la fourniture d'un topo-guide et d'un panier-repas à midi. Vos bagages sont acheminés d'hôtel en hôtel au fil de votre circuit. La randonnée pédestre gastronomique, par exemple, débute à Kayserberg et se conclut à Labaroche. Elle comprend des visites de cave vinicole, de distillerie et de fromagerie avec dégustation. Le savoir-faire de cette association trentenaire vous permet de découvrir l'Alsace en toute liberté !

■ HÔTEL-RESTAURANT DU FAUDÉ**
28, rue du Général Dufieux ✆ 03 89 47 50 35
www.faude.com – info@faude.com

Logis (3 cheminées). Parking.

Excellent rapport qualité-prix pour cet établissement tenu par la famille Baldinger depuis cinquante-huit ans. Cet hôtel composé de 32 chambres tout confort, dont 3 suites dispose d'un espace forme avec piscine couverte et chauffée toute l'année, sauna et hammam. Vous y trouverez également une terrasse d'été ainsi qu'un jardin bucolique et serein traversé par une petite rivière appelée La Béhine. Outre son confort élégant et ses formules de séjours en tête-à-tête très séduisantes, Le Faudé vous accueille dans son restaurant gastronomique estampillé « Logis 3 cocottes ». Dans un cadre plutôt chic, le chef régale ses convives d'une cuisine tout à la fois régionale et gastronomique avec un service assuré en costume alsacien ! Pour une soirée entre amis ou en famille, vous pourrez aussi réserver le Kota Grill, un mini chalet tout en bois de forme octogonale situé dans le jardin de l'établissement, prévu pour accueillir de 4 à 10 personnes. Vous y effectuerez vos grillades en direct live sur un gril central entouré de bancs très conviviaux.

■ GÎTE DE LA CORNEILLE BLANCHE
86, lieu-dit La Bohle ✆ 06 08 45 18 81
www.alsace-gite-nature.com
h.brion@laposte.net

Gîtes de France (3 épis). Location gîte (maximum 5 personnes) à la semaine : du samedi après 16h au samedi avant 10h. Semaine : 435 €. Week-end (2 nuits minimum) : 240 €. Forfait ménage final en option : 50 €. Wi-fi. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle.

Nichés dans un écrin de verdure, les deux gîtes de la Corneille Blanche (labellisés Panda WWF) sont aménagés dans le grenier à foin d'une ancienne ferme vosgienne surplombant Lapoutroie à 560 m d'altitude. Posée en lisière des bois et des pâturages, cette villégiature idyllique est l'endroit rêvé pour vous ressourcer en écoutant le chant des oiseaux et en guettant l'apparition d'un écureuil ou d'une hermine ! C'est également un excellent point de départ pour de longues randonnées au cœur du parc Naturel Régional des Ballons des Vosges. Si les deux gîtes peuvent accueillir chacun jusqu'à 5 personnes, notez que celui du Mûrier est aménagé pour répondre aux besoins des personnes à mobilité réduite. En revanche, si vous programmez un séjour en hiver ici, pensez à vous munir de vos pneus neige ou, au pire, de chaînes ! Un dernier détail : le propriétaire des lieux pratique l'élevage des vers à soie !

■ **BRASSERIE DU PAYS WELCHE**
84, rue du général Dufieux
✆ 03 89 47 50 26
www.brasseriedupayswelche.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Parking gratuit. Livraison possible. Bière en bouteille (33 cl) : 3 €. Coffret : à partir de 18 €. Location de tireuse : 50 € (forfait location 3 jours). Boutique en ligne.
Fin 2017, la Brasserie du Pays Welche a déménagé juste en face du musée des Eaux-de-vie. Et, après 6 ans d'intense activité, ses créateurs Patrick et Évelyne Hauser ont transmis le flambeau à la famille de Miscault qui s'est adjoint les services de Joël Tournier, ancien chef de l'Arbre Vert à Ammerschwihr et désormais brasseur après une formation au musée français de la Brasserie à Saint-Nicolas-de-Port en Meurthe-et-Moselle. Il brasse 3 versions différentes de La Welche : la blonde (médaille d'argent au Concours international de Lyon 2018) est une bière aux arômes d'agrumes et d'herbe ; plus douce, l'ambrée se pare d'une robe opaque et d'une mousse généreuse ; enfin, la blanche distille des arômes d'épice fort agréables. Ces bières sont élaborées à base de malt bio et les résidus de fabrication sont récupérés par un agriculteur du village qui les recycle pour nourrir ses vaches ! Lors de votre visite de la Brasserie du Pays Welche, vous pourrez déguster et acquérir ces bières délicieuses qui sont également en vente au musée des Eaux-de-vie voisin. Détail sympathique : un espace de pique-nique (avec une table abritée sous un toit) est à votre disposition dans la cour de la brasserie !

■ **LE CELLIER DES MONTAGNES**
4, route de l'Europe
Hachimette ✆ 03 89 47 23 60
www.lecellierdesmontagnes.fr
Ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h30 ; le samedi de 9h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Fermé le mardi.
Fondé en 1988, ce sympathique point de vente directe de produits fermiers a fêté ses 30 ans en septembre 2018 dans la joie et la bonne humeur ! Sa longévité est sans nul doute liée aux liens forts tissés avec constance au fil des années avec des producteurs locaux (17 à ce jour) animés par un même souci de qualité. Implanté en bordure de la route qui mène à Orbey et au Bonhomme, Le Cellier des Montagnes commercialise des fromages (munster, barkass, faisselle…) et des produits laitiers (yaourts, beurre, glaces…), de la charcuterie (saucisses, rillettes, terrines, tourtes…), du bœuf de qualité biologique, de la viande de porc et d'agneau élevés sans compléments industriels, de la truite sous vide, des légumes pour garder la ligne, du pain biologique au levain cuit au feu de bois, des confitures et des miels pour les gourmands, des tisanes et des sirops ainsi que des plantes médicinales cultivées en agrobiologie ou tout simplement cueillies en montagne. Vous pourrez aussi y faire le plein de vins d'Alsace, bières artisanales, eaux-de-vie et autres jus de fruits originaux comme le jus de myrtille, aussi rare que goûteux ! Ajoutez à cela des bouquets de fleurs, des bougies et des objets décoratifs. Face à tous ces bons produits du terroir, le plus dur c'est de choisir. Alors avant votre visite, n'hésitez pas à consulter le site Web du Cellier des Montagnes !

■ **DISTILLERIE ARTISANALE D'EAUX-DE-VIE DE FRUITS ET DE WHISKY GILBERT MICLO**
311, La Gayire ✆ 03 89 47 54 14
www.distillerie-miclo.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 12h et de 14h à 18h. Boutique fermée les 25-26 décembre et le 1er janvier. Visites guidées et dégustations gratuites du lundi au vendredi à 16h30 d'avril au 31 octobre ; samedi et dimanche sur rendez-vous. Groupes toute l'année sur rendez-vous. Parking gratuit. Boutique en ligne.
Sertie dans un écrin verdoyant à l'entrée de Lapoutroie en venant de Colmar, cette distillerie familiale a été créée en 1962 par Gilbert Miclo. Les locaux sont spacieux et dotés d'un jardin avec fruits et baies qui se transformeront en eaux-de-vie. Afin de vous faire découvrir l'art de la distillation, un circuit dévoile toutes les étapes clés de l'élaboration d'une eau-de-vie, d'une liqueur ou d'une crème. La visite est interactive et pédagogique grâce au guide qui vous accompagne tout le long de chemin et répond à la moindre de vos interrogations. En parcourant le domaine, vous pourrez admirer la salle des alambics, la cuverie de vieillissement ainsi que le chai de whisky. Avis aux connaisseurs : la gamme des whiskies est une merveille du genre ! Après la diffusion d'un film explicatif et la découverte du jardin didactique, place à la dégustation ! Mention spéciale aux shots à base de vodka aux parfums de melon, de pamplemousse, de barbe à papa… Pour finir, l'espace de vente déploie toute les spécialités de la Distillerie Gilbert Miclo : eaux-de-vle, liqueurs, crèmes et apéritifs, whiskies single malt et vodkas, fruits captifs…

◗ **Autres adresses :** 15, rue du Général de Gaulle, RIQUEWIHR ✆ 03 89 49 00 33 • 73, rue du Général de Gaulle, KAYSERSBERG ✆ 03 89 47 38 88.

■ **FROMAGERIE HAXAIRE**
333A, La Croix d'Orbey ✆ 03 89 47 50 76
info@haxaire.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h.
Construite en 1996 par la famille Haxaire, cette fromagerie reste fidèle à la tradition de fabrication de l'authentique munster. Ici, vous aurez le privilège de découvrir les secrets de l'élaboration de ce savoureux fromage odorant. Des secrets qui se transmettent de génération en génération dans la famille Haxaire depuis 1929. Du caillage à l'affinage, en passant par le moulage et le salage, vous saurez tout sur ce fromage AOC au fort caractère. Démonstration de fabrication certains jours. Outre la découverte de l'envers du décor grâce à un parcours pédagogique et une projection vidéo, la maison propose en vente directe divers munsters fermiers affinés. Si vous devez voyager avec votre munster fraîchement acquis, pas de problème : la maison vous l'emballe sous vide. Transport garanti sans odeur !

■ **MAISON DODIN**
1A, rue du Docteur Macker ✆ 03 89 47 50 05
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h à 18h30.
« Pour vivre heureux, vivons cachés » ! Entreprise familiale centenaire, la Maison Dodin a installé ses locaux dans une ruelle perpendiculaire à la rue principale de Lapoutroie. Elle y perpétue la tradition de l'affinage de fromages de munster initié en 1908 par Adrien Bertrand. Depuis 1998,

G. Miclo
DISTILLATEUR – LIQUORISTE
Eaux-de-vie & Whisky

-10 % sur vos achats
68650 LAPOUTROIE - Tél. 03 89 47 50 16
www.distillerie-miclo.com - info@distillerie-miclo.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

l'entreprise est dirigée par Brigitte Dodin-Baldinger, assistée de son époux qui est responsable de la production et des caves d'affinage. Ici, le fromage de munster est affiné à l'ancienne : à la main, sur des planches en bois de sapin des Vosges. Il est lavé tous les deux jours, exclusivement avec de l'eau pure. Sa couleur jaune claire s'obtient au contact de la planche en bois. Il mûrit ensuite dans des caves artisanales. C'est là qu'il acquiert son goût authentique et savoureux, au fur et à mesure des soins qui lui sont apportés. Lors d'une balade du côté de Lapoutroie, n'hésitez pas faire une halte à la Maison Dodin pour acheter quelques fromages de munster en cours d'affinage. Vous pourrez également faire le plein de bonnes adresses de producteurs locaux pour peu que vous raffoliez des produits du terroir. Vous repartirez aussi, si vous le souhaitez, avec quelques savoureuses recettes à base de munster !

Le Bonhomme

Aux confins de la vallée de Kaysersberg, Le Bonhomme (environ 800 habitants) est un passage obligé vers le col éponyme qui mène à Saint-Dié-des-Vosges. C'est aussi par là que l'on accède à la station de sport d'hiver du Lac Blanc, ainsi qu'à celle des Bagenelles, petite station de ski alpin et de fond située sur les hauteurs de Sainte-Marie-aux-Mines. L'accès par le nord de la célèbre route des Crêtes se fait par le col des Bagenelles. Le vallon qui mène à ce col est l'un des plus beaux du canton. Il existe cependant d'autres coins qui ne se révèlent qu'aux plus curieux. Des randonnées pédestres (ou à VTT) vous permettront d'apprécier pleinement cette région particulièrement séduisante au printemps lorsque les nombreux agriculteurs n'ont pas encore fauché leurs prés. La commune est dominée au nord-est par le massif du Brézouard (1 229 m) et au sud par le sommet de la Tête des Faux (1 224 m) où reposent de nombreux vestiges de la Grande Guerre. Mais Le Bonhomme, c'est aussi quelques bonnes adresses où vous aurez plaisir à déguster des produits du terroir de qualité.

■ **AUBERGE DU HAYCOT**
1, Chemin Le Haycot ✆ 03 89 47 21 46
www.aubergeduhaycot.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 22h non-stop. Fermé le jeudi en juin, juillet et août. Réservation recommandée. Vin au verre. Menu Marcaire : 18 €. Suggestions variées à la carte. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Bienvenue dans la plus ancienne ferme-auberge d'Alsace ! Vue imprenable sur les sommets vosgiens et le Val d'Argent depuis l'agréable terrasse (100 couverts) ou depuis la salle (50 couverts) à la décoration typiquement alsacienne. Ici, à 1 085 mètres d'altitude, vous êtes assurés de pouvoir vous sustenter dans les règles de l'art des marcairies vosgiennes avant ou après une belle randonnée sur les hauteurs de Sainte-Marie-aux-Mines. Au menu ? Une cuisine familiale, gourmande et généreuse : repas marcaire (tourte de la vallée, collet fumé, roïgabrageldi, salade verte, munster) bien sûr, mais aussi des spécialités très roboratives. Salade vigneronne (cervelas et gruyère), tarte à l'oignon, jambonneau, choucroute garnie (sur commande), bibelsekass, et, au dessert, le fameux siasskass (fromage blanc au kirsch) ou une bonne part de tarte aux fruits de saison : voilà de quoi satisfaire les appétits les plus aiguisés !



HÔTEL DE LA POSTE**
76, rue du 3e Spahis Algérien
✆ 03 89 47 51 10
www.hotel-la-poste.com
contact@hotel-la-poste.com

Qualité Tourisme. Logis (3 cheminées). 35 chambres. Chambre double de 70 € à 96 €. Petit déjeuner : 10 €. Enfant en chambre parentale avec PDJ : 5 € (-10 ans), 20 € (10 à 15 ans). Label Tourisme & Handicap. 7 chambres PMR. Au restaurant, menu en braille à disposition. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restaurant : Logis 3 Cocottes et Maître Restaurateur. Tv satellite, Canal +. Sauna.

Avis aux randonneurs, skieurs et autres amateurs de circuits en vélo, cette adresse familiale est idéalement située à quelques minutes du sentier GR5 qui traverse les Vosges, mais aussi du Bike Park du Lac Blanc. L'Hôtel de la Poste est tenu depuis 4 générations par la famille Petitdemange qui vient de fêter ses 50 ans de gérance. Ce bel établissement dispose d'un espace bien-être composé d'une piscine couverte chauffée à 28°C avec nage à contre-courant, d'un sauna et d'une salle de remise en forme. Il fait bon lézarder au soleil sur des transats dans le jardin ou sur la grande terrasse donnant sur un petit cours d'eau. Ajoutez à cela 35 chambres confortables (dont 5 nouvelles cChambres Nature aménagées au fond du parc), un bar alsacien, un espace de jeux pour les enfants : autant d'atouts pour goûter aux plaisirs d'une escapade familiale ou amicale sans soucis. Quant au restaurant de l'hôtel, La Béhine (Logis 2 Cocottes), son chef Denis Petitdemange est Maître Restaurateur et il fait partie de la fédération des Chefs d'Alsace. Il vous propose un excellent choix de spécialités qui varient au fil des saisons : terrine de poule en gelée, trilogie de poissons et légumes façon Baeckaoffa, munstiflette du Bonhomme, magret de canard à la graine de sésame et miel de montagne… Petite précision à l'attention des personnes malvoyantes : la carte des mets est disponible en braille !

HÔTEL-RESTAURANT LA TÊTE DES FAUX « VECCHIA ROMA »**
102, rue du 3e Spahis Algérien
✆ 03 89 47 51 11
www.latetedesfaux.fr
hotelrestaurantlatetedesfaux@orange.fr

Logis (2 cheminées). Fermé les 24 et 25 décembre ainsi que pendant les vacances de la Toussaint. 8 chambres. Chambre double à partir de 55 € ; suite à partir de 75 €. Petit déjeuner : 7 €. Parking inclus (garage motos et vélos gratuit). Lit bébé sur demande. Animaux acceptés (2 €/jour). Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restaurant Vecchia Romana (Logis 3 Cocottes). Terrasse.

Ce petit hôtel allie confort et convivialité dans ses 7 chambres douillettes. Ajoutez à cela un restaurant typiquement… italien, le Vecchia Roma ! Le chef vous y régale tout à la fois de bons petits plats et d'anecdotes sur sa région natale. Les antipasti sont aussi délicieux que variés, les pastas aussi généreuses que goûteuses, notamment les ravioles à la truffe blanche d'Alba et les linguine aux palourdes et moules. La carte propose aussi du mignon de porc sauce truffée aux cèpes, des gambas tièdes à la crème de vinaigre balsamique encore de la truite en papillote… Si la cuisine italienne est incomparable, notez tout de même qu'un menu alsacien est proposé à la carte. Une chose est sûre, au moment de repartir, à l'inverse d'Obélix, impossible de clamer : « Ils sont fous ces Romains ! »

FERME CLAUDEPIERRE
159 a, lieu-dit Faurupt
✆ 03 89 47 55 04
www.fermeclaudepierre.fr
gerard.claudepierre@orange.fr

Gîtes de France (3 épis). Fromagerie ouverte tous les jours de 7h à 12h et de 14h à 18h. Le dimanche matin sur rendez-vous. Gîte pour 6 personnes. De 440 € à 570 € la semaine selon saison. Équipement bébé. Jeux pour enfants. Lave-linge, lave-vaisselle. Tv satellite. Terrasse. Barbecue.

Le lieu-dit du Faurupt se déploie dans un cadre naturel magnifique exposé quasiment plein sud. Il se dévoile tout particulièrement au fil de la route serpentant vers le col des Bagenelles. C'est dans cet environnement idyllique que Marie-Cécile et Gérard Claudepierre perpétuent la tradition familiale : la fabrication de fromages de montagne. Mais leur réputation dépasse largement les frontières de l'Hexagone puisqu'on peut retrouver leurs munsters et tommes des Vosges sur les tables hollandaises, belges, allemandes… Dans sa salle d'affinage où affleure le granit de la montagne, Gérard Claudepierre cultive un savoir-faire unique hérité de ses parents. C'est ici, sur des tablettes tournantes, que les fromages sont affinés pour offrir au consommateur leur bouquet d'arômes de fleurs et d'herbes inimitables. Outre la fabrication des fromages, Marie-Cécile vend de la confiture de myrtilles faite maison ainsi que du miel de montagne. La ferme abrite également un gîte qui peut accueillir jusqu'à six personnes (3 chambres). Déco rustique, salon avec cheminée, chauffage central et au bois, et grande cuisine bien équipée. Espace extérieur de jeux pour les enfants.

VALLÉE DE MUNSTER

Qui dit vallée de Munster, pense automatiquement au fameux fromage emblématique à pâte molle et à croûte levée créé au VII^e siècle par les moines du monastère… Et c'est bien vrai : vous pourrez effectivement en déguster dans la vallée de Munster. Mais il convient de le souligner, cette région est aussi l'une des plus belles des Vosges ! Son cadre naturel s'impose par sa qualité exceptionnelle, car la Vallée de Munster est un territoire privilégié ! Elle englobe de majestueux ballons de plus de 1 200 m d'altitude usés par des millions d'années d'érosion. Ces ballons dominent la vallée qui forme un « Y » grâce au Hohneck, au Rocher du Tanet, au Petit Ballon et aux trois « frères jumeaux » que sont le Rainkopf, le Rothenbachkopf et le Batteriekopf. Sur des flancs abrupts, au creux de cuvettes façonnées par l'avancée des glaciers, le promeneur découvre des falaises, des forêts primaires, des moraines et des lacs, sans oublier une faune et une flore exceptionnelles ! Munster est également l'une des portes donnant accès à la célèbre route des Crêtes qui mène à travers le massif des Vosges par ses cols, ses forêts et ses pâturages, tantôt dans le Haut-Rhin, tantôt dans les Vosges. En résumé : vous voici au cœur des Hautes-Vosges. Haut lieu du tourisme haut-rhinois, la vallée de Munster est aussi réputée que la Route des Vins. Très fréquentée durant les beaux jours, cette ancienne vallée glaciaire offre un panel d'activités dont le ski de fond, le ski alpin, le VTT et les randonnées pédestres sur de très nombreux sentiers. Vous pourrez faire étape dans l'une des nombreuses fermes-auberges typiques de la vallée de Munster où vous serez invités à déguster les succulents fromages de munster accommodés sous diverses formes. Le village de Munster est le fief du Parc naturel régional des Ballons des Vosges. Ce dernier a su préserver son incroyable nature. Son charme vous émerveillera par son cadre incroyablement majestueux.

MUNSTER ★

Charmante cité nichée dans la vallée de la Fecht, Munster est réputée pour son fromage qui porte le même nom. Celui-ci aurait été fabriqué par des moines irlandais qui ont fondé une communauté et une abbaye à cet endroit, vers 660, dédiée à saint Grégoire. La vallée de Munster ou « Val Saint-Grégoire » est composée de seize communes dont Munster est le chef-lieu de canton. En 1308, la ville était entourée de remparts pour assurer une protection à ses habitants contre les éventuelles attaques ennemies. La guerre de Trente Ans représenta sans nul doute la période la plus triste pour cette vallée : famine, maladies, climat très dur, les habitants ont énormément souffert à cette époque. Le XIX^e siècle constitua un tournant majeur pour Munster qui s'engagea alors dans une vaste modernisation : industrialisation, ouverture sur l'extérieur, extension du réseau ferroviaire et multiplication des transports. Pendant la Première Guerre mondiale, Munster fut bombardée et détruite presque complètement avant d'être reconstruite en 1918. Depuis, Munster a su devenir un centre touristique incontournable renforcé par la présence d'un centre de cure. La ville doit beaucoup à André Hartmann qui, au XVIII^e siècle, fonda, dans les anciens bâtiments de l'abbaye, une des premières usines textiles de la région. Le parc Albert Schweitzer, ancienne orangerie de la famille et aujourd'hui centre de cure, porte aussi la marque de la dynastie Hartmann. Lors votre promenade, vous passerez forcément par la place du Marché : c'est le cœur historique de la ville. On y trouve l'hôtel de ville dont la façade date de 1550. Sa porte affiche le blason de Munster : un aigle bicéphale domine, symbole qui rappelle l'appartenance de Munster au Saint-Empire romain germanique. En face de l'hôtel de ville, il reste encore une partie de l'ancien palais abbatial datant de 1789. Quelques arcades de l'abbaye, des ruines qui ont laissé l'empreinte du riche passé de la ville. L'office de tourisme de Munster se trouve juste à côté. À voir aussi, l'enclos à cigognes de l'autre côté de la rive de la Fecht : il abrite une vingtaine de spécimens de cet oiseau symbole de chance et de bonheur que les Alsaciens affectionnent tant ! Elevés en volière pendant trois ans, les cigogneaux perdent leur instinct de migration : voilà pourquoi, été comme hiver, on peut apercevoir ces majestueux échassiers survoler le centre-ville pour nicher sur les toits de l'ancienne abbaye. La fontaine du Lion témoigne aussi de l'histoire de la ville : elle fut érigée en 1576 pour fêter le traité de Kientzheim qui autorisait le libre choix du culte. La tradition raconte qu'à chaque fois que la ville était en conflit avec l'abbé, on tournait le lion de telle manière qu'il montrait son postérieur à l'abbaye, ce qui avait pour effet de plonger l'abbé dans une grosse colère ! La Grand-Rue constitue le cœur commercial de la cité. Elle a été entièrement rénovée ces dernières années. L'imposante église protestante de Munster, construite de 1867 à 1873, est également à visiter. L'édifice a été entièrement détruit pendant la Première Guerre mondiale, ce n'est que depuis 1927 que le culte y est à nouveau célébré. L'environnement naturel, le patrimoine historique de Munster et son nom associé au célèbre fromage sont des atouts majeurs, d'où un engouement touristique qui ne se dément pas !

La Table de la Ferme
23, rue de la République
68140 Munster
✆ 06 06 58 20 66
www.latabledelaferme.fr
contact@latabledelaferme.fr



Points d'intérêt

LES PARCS DE MUNSTER
www.munster.alsace

La bonne ville de Munster possède 3 magnifiques parcs qui invitent à la promenade contemplative. Situé en face de la gare, le parc André Hartmann a été créé entre 1866 et 1870. Il recèle un superbe kiosque provenant de l'exposition artisanale de 1925 ainsi qu'un rocher en granit portant une effigie en bronze de Frédéric Kirschleger, botaniste munstérien (1804-1869). Quant au parc Albert Schweitzer, il se déploie en face de la place de la Salle des Fêtes de Munster, à proximité de l'espace culturel Saint-Grégoire. Vous pourrez y admirer une fontaine en grès rose du XVIII[e] siècle, ainsi que des statues de sphinx et de griffons réalisées par le sculpteur Landolin Ohmacht (1760-1834). Vous y découvrirez également le Monument de la Paix ou Monument Bergmeister : constitué de six lames en bronze entrecroisées et dirigées vers le haut, il symbolise la volonté des six pays fondateurs de l'Union européenne de construire une paix durable après les deux guerres mondiales qui ont décimé l'Europe. Ce monument est l'œuvre du ferronnier d'art bavarois Manfred Bergmeister. Le parc Albert Schweitzer est aussi réputé pour sa grande variété d'arbres remarquables, notamment un hêtre pleureur cultivar, un platane de 35 m de haut et un superbe séquoia. N'hésitez pas à conclure votre balade en arpentant le parc de la Fecht voisin, dont l'étang fort romantique est bordé par une statue de Neptune également réalisée par Landolin Ohmacht.

Le couvert

AU P'TIT MUNSTER
30, rue de la République ✆ 03 89 77 51 93
www.restaurant.vallee-munster.fr
aupetitmunster@gmail.com

Maître Restaurateur. Fermé le mercredi toute la journée, le jeudi midi et le dimanche soir. Menus de 14 € à 39 €. Menu enfant : 9,90 €. Formule du midi : 14 €. Vente de produits régionaux. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. -10 % sur le magasin pour tout repas au restaurant.

Vous aimez partager un repas en famille ou entre amis dans un restaurant sympathiquement douillet ? Alors, n'hésitez pas à réserver une table Au P'tit Munster car vous ne serez pas déçus ! Joliment rénové en 2012, l'établissement a décroché le titre envié de maître restaurateur en 2015. Au P'tit Munster, le chef travaille uniquement avec des producteurs locaux. Il concocte diverses variations autour de la fameuse truite de la vallée de Munster : farcie au citron et gingembre, agrémentée d'un crumble maison aux herbes, en version traditionnelle aux amandes… Les formules « planches » associent salade de noix, jambon, pommes de terre, munster et bibeleskas pour bien vous rassasier. Cette bonne adresse mitonne aussi de savoureuses potées mijotées au four : viande de porc, jarret, saucisse alsacienne fumée, carottes, poireaux, pommes de terre et choux, c'est un pur régal ! Une adresse vraiment futée car le rapport qualité/prix y est toujours au rendez-vous !

LA TABLE DE LA FERME
NOUVEAU

23, rue de la République
✆ 06 06 58 20 66
www.latabledelaferme.fr
contact@latabledelaferme.fr

Fermé le lundi et le mardi du 01/05 au 14/09 et le mercredi et le jeudi le reste de l'année. Formule « tartes flambées à volonté » : 15 € et 21 €. Service traiteur. Terrasse. Musée des anciens métiers de la Vallée, ouvert du 1/05 au 14/09 : 4 € (2 € pour les clients à la boutique KLEI'BELCHA).

Cette Table de la Ferme a tout pour plaire aux amoureux des traditions régionales ! Jean-Marc Baumgartner vous invite à découvrir les anciens métiers de la Vallée de Munster au sein d'un petit musée fort sympathique. Après la visite, installez-vous confortablement sur sa charmante terrasse pour déguster des tartes flambées au feu de bois, un bon burger au lard paysan, steak haché de bœuf Black Angus, une savoureuse raclette ou encore une fondue vigneronne au pinot blanc ou au pinot noir. Avis aux viandards : la côte de bœuf est un pur délice, de même que les brasérades composées d'un assortiment de viandes (volaille, porc, bœuf), de salades variées et de 3 sauces maison. Miam !

Le Schnepfenried

Située à 15 km de Munster et à 30 km de Colmar, la station de ski du Schnepfenried n'a vraiment rien à envier à ses homologues alpins ! C'est un véritable espace de glisse ouvert tout l'hiver grâce à des équipements modernes d'enneigement. Par ailleurs, c'est l'un des plus grands domaines skiables d'Alsace avec ses 3 000 m de dénivelé répartis sur 20 pistes. De quoi combler les attentes des skieurs de tous niveaux ! Pendant que les ados s'éclatent au snowpark ou au bordercross, 3 pistes bleues et 4 pistes rouges accueillent les familles et 3 pistes vertes sont ouvertes aux débutants. Les skieurs confirmés ont à leur disposition 5 pistes noires. Les bambins sont accueillis au jardin d'enfant équipé d'un télécorde. Ajoutez à cela le site nordique (dont l'accès est gratuit) qui relie la station du Schnepfenried au Grand Ballon en passant par le Markstein ainsi que des parcours en raquettes et chiens de traîneau fléchés. Et puis, après l'effort… place au réconfort dans le cadre douillet du restaurant d'altitude Le Panoramic ! Outre sa vaste terrasse, ses larges baies vitrées garantissent un cadre lumineux à souhait et les enfants y trouveront un espace de jeux où ils pourront s'ébattre après avoir dévoré un menu spécialement élaboré pour eux. À midi, le restaurant propose un self-service avec un plat du jour ou des propositions à la carte. Et, lors des nocturnes, c'est « fondue aux cèpes » pour tout le monde ! Mais, au Schnepfenried, la vie ne s'arrête pas à la fin de l'hiver. Dès les beaux jours, randonnées, promenades autour du lac, parcours d'accrobranche et Bike Park font le bonheur des amateurs d'évasion au grand air !

Durant la saison hivernale, la station est ouverte tous les jours de 9h à 18h. Nocturnes les mardis, vendredis et samedis de 18h30 à 21h30.
Contact : ✆ 03 89 21 09 84 - teleskischnepf@orange.fr
www.leschnepf.com – https ://www.facebook.com/leschnepf

L'OLIVIER

NOUVEAU

2, rue St Grégoire
✆ 03 89 77 34 08
restaurantolivier.l@gmail.com
Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 31 €. Menu enfant : 10 € (plat+dessert). Menu du Marché (le midi) : 19,50 € (entrée+plat+dessert).
Bien connu des gastronomes de la région de Munster, L'Agneau d'Or de Martin Fache a changé de nom : il s'appelle désormais L'Olivier en référence à Olivier Lamard qui, début septembre 2015, a repris ce bel établissement avec son épouse Peggy. Les lieux ont été rénovés dans un esprit tout à la fois sobre, chic et contemporain, mariant teintes douces et jolis objets de déco. Ancien second de cuisine de Julien Binz (1 étoile au Michelin) à Ammerschwihr, Olivier Lamard s'est aussi distingué par le passé à la Table du Gourmet (1 étoile au Michelin) à Riquewihr ainsi qu'au fameux restaurant du Château d'Isenbourg à Rouffach. C'est dire si ce jeune chef maîtrise à merveille les codes d'une cuisine tout à la fois simple et moderne, avec un sens aigu de la mise en place qui donne naissance à des assiettes aussi belles à voir que délicieuses à déguster ! Olivier a fait le choix d'une carte réduite (3 entrées, 2 poissons, 2 viandes, 3 desserts) qui évolue au rythme des saisons et de l'inspiration du moment : foie gras de canard fumé (élu meilleur foie gras d'Alsace 2017), filet de sandre sur choucroute et pommes paillasson, compression de pommes aux épices assortie de glace et de spéculoos… Excellent menu du marché proposé à midi, suggestions à l'ardoise et belle carte des vins.

LA PLANQUE

6, rue Rapp
✆ 03 89 30 09 31
Ouvert du mardi au jeudi de 12h à 14h et de 18h30 à 22h ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h et de 18h30 à 23h ; le dimanche de 18h30 à 23h. Fermé le lundi. Menu enfant : 7,50 €. Burgers : de 9,40 € à 18,90 €. Sur commande : Burger 1% (1 kg) 24,90 € ; Burger O.M.C (4 personnes) 39,90 €. Planchettes : de 8,50 € à 14,50 €. Salade composée : 12,50 €. Vente à emporter.
Tout à la fois original et 100 % local, ce chouette resto rustique est entièrement dédié (ou presque) aux… burgers ! À l'origine de ce concept inédit dans la Vallée de Munster, il y a les Holl : Christian (le père) et Cyril (le fils), tous deux passionnés de bons produits du terroir. Voilà pourquoi La Planque met à l'honneur une large variété de burgers composés exclusivement d'ingrédients alsaciens et munstériens. Côté poids, il y en a pour les petits et gros mangeurs : de 90 g à 300 g, voire 1 kg ! Côté recettes, la base des burgers est composée de steak haché, salade, tomate, et cornichons, assortie au choix de cheddar, munster ou tomme et d'une sauce barbecue ou ketchup. On peut aussi opter pour un Cops au poulet pané et à l'emmental, ou encore, soyons fous, commander le fameux O.M.C. à composer à partir de la liste des burgers et à déguster à 4 convives ! La Planque propose en outre des planchettes (pour l'apéro ou le repas) de fromages et de charcuteries, ainsi que des salades composées aussi goûteuses que plantureuses. Voilà une adresse à retenir en toute saison, avant ou après une belle randonnée ou une grande journée de ski !

S'STEWLA

3, rue Alfred Hartmann
✆ 03 89 77 46 22
www.winstub-stewla.fr
contact@winstub-stewla.fr
Ouvert du jeudi au lundi de 11h à 14h et de 18h à 21h ; le mardi de 11h à 13h30. Fermé le mardi soir et le mercredi toute la journée. Réservation recommandée. Remise de 50 % sur chaque plat pour les enfants. Menu du jour (entrée + plat + dessert) : 12 €. Choucroute garnie (6 viandes) : 15 €. Munstiflette : 14 €. Tartes flambées : de 7 € à 9 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Au cœur de Munster, à proximité de la place du Marché, le S'Stewla s'enorgueillit d'une agréable terrasse et d'une salle agréablement rustique sans sombrer pour autant dans le kitsch : poutres apparentes, superbe bar en sapin rehaussé d'un cor des Alpes, rideaux et nappes à petits carreaux rouge et blanc, petites lampes décorées de cœurs alsaciens, clarines accrochées au plafond, mignonnes cocottes en tissu… Ici, les enfants sont accueillis avec des coloriages et des petits jeux pendant que leurs parents font leur choix parmi les succulents mets proposés à la carte et autres suggestions du moment : tourte de la vallée et spécialités fromagères (salade de munster pané, munstiflette, flammakuecha, bibeleskas, siaskass…), bons petits plats alsaciens (choucroute généreusement garnie, jarret de porc braisé, kasknepfla, lawerknepfla…), sans oublier d'excellentes pièces de viande. Il faut garder une petite place pour les desserts, car ils sont délicieux en toute saison. Un grand bravo aux propriétaires des lieux, Christel et Manu Fillinger !

■ **AUBERGE DU WASEN**
40, Grand Rue
MUNSTER ✆ 03 89 77 28 77
Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu enfant : 6 €. Formule du midi : 11 € (2 plats).
Au cœur de la vieille ville de Munster, cette winstub typiquement alsacienne marie avec bonheur mobilier ancien, poutres apparentes et déco rustique chic. Ici, on vous accueille avec le sourire avant de vous inviter à vous attabler sans faire de chichis pour faire bombance avec de bons petits plats du terroir. Foie gras et saumon fumé mariné maison, choucroute généreusement garnie, tartes flambées à partager par exemple en entrée, savoureuses quiches agrémentées de crudités pleines de fraîcheur, succulent jambonneau, filet de bœuf tendre à souhait, gibier de saison, sans oublier le traditionnel couscous du jeudi et des desserts à tomber (fabuleuse forêt-noire…) : le chef Marc Thiebold fait merveille en cuisine !

Le gîte

■ **HÔTEL RESTAURANT LA CIGOGNE*****
4, place du Marché ✆ 03 89 77 32 27
www.cigogne-munster.fr
contact@cigogne-munster.fr

Fermeture annuelle en janvier. 16 chambres. Chambre double à partir de 75 € ; chambre triple à partir de 89 €. Petit déjeuner buffet : 11 €. Garage moto : 3 €. Restauration. Tv satellite. Terrasse.
Fièrement dressée juste en face de la Place du Marché, cette superbe bâtisse du XVIII[e] siècle est toujours généreusement fleurie dès le printemps. L'Hôtel-restaurant La Cigogne met à votre disposition 16 chambres de caractère, spacieuses et lumineuses. Situées au calme à l'arrière de l'établissement, elles sont décorées avec goût et sobriété. Au rez-de-chaussée, le restaurant sert de bonnes spécialités du coin dans trois salles claires et cosy : tartes flambées variées, choucroute de La Cigogne, tourte de la vallée, escalope de veau au munster… Amis motards : l'établissement dispose d'un garage pouvant héberger une vingtaine de motos !

■ **VERTE VALLÉE*****
10, rue Alfred Hartmann
✆ 03 89 77 15 15
www.verte-vallee.com
contact@vertevallee.fr

Qualité Tourisme. Vignobles et Découvertes. Ouvert toute l'année. Logis 4 cheminées. Accueil 24h/24. 108 chambres. Chambre double de 65 € à 155 € ; chambre triple de 98 € à 170 € ; suite de 120 € à 305 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 16,50 € (enfant 3-12 ans : 8,50 €). Parking inclus. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (20 €/jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restaurant gastronomique. Terrasse. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Balnéothérapie, cabines de soins, boutique.
Exceptionnel ! Cet hôtel-restaurant et Spa mérite bien ses 3 étoiles et sa labellisation Logis 4 cheminées. Niché dans un écrin de verdure luxuriant, il collectionne les atouts majeurs pour vous offrir un séjour mémorable en Alsace. Au menu : animations pour les enfants pendant les vacances scolaires ; flipper, baby-foot, billard, jeu de palets pour les plus grands ; espace forme avec deux piscines (bassin multi-jets et couloir de nage), sauna, hammam et salle de fitness pour les adultes ; sans oublier un vaste éventail de soins de beauté (produits Thalgo), de minceur et de bien-être (Zen Shiatsu, réflexologie, massages et modelages…). À la Verte Vallée, il y en a vraiment pour tous les goûts et pour tous les âges. Quant aux gourmets, le chef Thony Billon (Maître Restaurateur et Chef d'Alsace depuis 2015) leur réserve de belles sensations inspirées par les produits de saison : foie gras de canard au potiron vanillé, filet de saint-pierre rôti au beurre noisette, dos de cerf et tatin de butternut, Siesskass aux myrtilles et meringues croquantes… Toute l'année, la Verte Vallée propose différentes formules d'hébergement susceptibles de faire le bonheur des amateurs de gastronomie, de sport et de détente !

Campings

■ **LE PARC DE LA FECHT*****
Route de Gunsbach ✆ 04 30 05 15 19
www.campingleparcdelafecht.com

Ouverture du 08 juin 2019 au 1[er] septembre 2019. Terrain de 4,5 ha. 125 emplacements. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes à partir de 385 € la semaine. Forfait emplacement/2-4 personnes/électricité : à partir de 80 €/semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (3 €/jour). Wi-fi payant. Dépôt de pain. Animations. Location de barbecues, barbecue autorisé sur emplacement (gaz, électrique).
Point de départ très bien situé pour partir à la découverte de la vallée de Munster, ce camping familial est agréablement niché dans la verdure à 100 m d'un étang de pêche et à 500 m de la piscine municipale qui dispose d'un espace aquatique extérieur et d'une piscine à vagues. Sur place, vous trouverez un terrain de pétanque, des tables de ping-pong, des jeux gonflables et un club enfants (ouvert de fin juin à fin août). Des soirées à

Marche à pied et ski de fond

Partir en randonnée à pied est certainement le meilleur moyen de découvrir les richesses naturelles de la vallée de Munster ! Et pour cause : les bénévoles du Club Vosgien entretiennent quelque 18 000 km de circuits pédestres soigneusement balisés. Bon à savoir : le Club Vosgien édite des petits guides comprenant des fiches ultra-pratiques, avec indications géographiques des refuges, tables d'orientations, haltes de repos… Parmi les balades les plus spectaculaires, le Sentier des Roches suit un itinéraire aménagé au début du siècle dernier et offre des points de vue exceptionnels sur la vallée de Munster. Il prend son départ au col de la Schlucht pour vous mener sous le Hohneck, très précisément au Frankenthal, un magnifique site protégé par un statut de Réserve Naturelle. Attention : la vigilance est de règle car le sentier exige impérativement un bon équipement : chaussures de montagne et vêtements de pluie si la météo s'avère incertaine. Quoi que l'on en dise, les Vosges n'ont rien d'une « montagne à vaches » que l'on parcourt la bouche en cœur, basket aux pieds ! Il est impératif d'être bien équipé si l'on décide de randonner sans accompagnement, en particulier sur les sentiers rocheux empruntant les flancs orientaux (les plus abrupts) des Hautes-Vosges. Des randonnées sans bagages sont organisées par des accompagnateurs en moyenne montagne. Ces derniers proposent des circuits à thème et il serait vraiment dommage de se passer de leurs services car ces professionnels de la montagne connaissent parfaitement l'histoire du massif et les risques éventuels.

Après Munster, en allant vers col de la Schlucht, on peut prendre la direction de Hohrod et du col du Wettstein, ne serait-ce que pour bénéficier d'une vue imprenable sur le Hohneck, le Petit Hohneck, le cirque glaciaire du Frankenthal et, plus au sud, sur le Petit Ballon. Plus haut, on atteint la station estivale d'Hohrodberg, surnommée « le balcon de la vallée », par une route qui serpente sur un versant orienté plein sud. C'est une très belle station climatique dotée de nombreux hôtels-restaurants. En poursuivant cette route, on accède au mémorial et aux champs de bataille du Linge et aux Trois-Épis. Si vous prenez la direction du col du Wettstein, vous pourrez ensuite redescendre par Soultzeren : cette boucle vous donnera un aperçu de la beauté de la jolie vallée de Munster qui, malgré l'apparition de lotissements dans les villages, a su préserver son identité et son charme. Après Soultzeren, vous accéderez au Lac Vert en prenant la direction du col de la Schlucht, puis à la station du Tanet où vous découvrirez le Rocher du Tanet et sa façade de rochers en granit. À partir du Lac Vert, un sentier balisé (rond jaune) mène au Lac des Truites également appelé Lac du Forlet. Cette randonnée plutôt facile est l'une des plus belles du secteur : en arrivant au Lac du Forlet, vous découvrirez un ancien cirque glaciaire d'une surprenante beauté.

Avis aux amateurs de loisirs hivernaux, la vallée de Munster offre de nombreuses possibilités de skier qui, malgré leur modestie, n'en demeurent pas moins appréciables. On pratique volontiers le ski de fond aux Trois-Fours, petit plateau bien enneigé à 1 200 m d'altitude, face au Hohneck. Des parcours de ski de fond sont également aménagés sur la route des Crêtes au départ de la Schlucht ou du Schnepfenried. On pratique le ski alpin au Gaschney (Petit Hohneck), sur les pentes du Schnepfenried (Sondernach) et au Tanet. Cette dernière station possède un charme particulier bien préservé depuis sa création à la fin des années soixante. Située sur les hauteurs de Soultzeren, elle se distingue par ses pistes au dénivelé supérieur à la moyenne, une ambiance familiale et des panoramas uniques.

thèmes sont également organisées par l'équipe d'animation. Côté hébergement, outre les emplacements de camping traditionnel, des mobil-homes avec kitchenette équipée, sanitaires privés et petite terrasse peuvent être loués à la semaine. Parfait pour vous reposer avant de partir à l'assaut des cols environnants à vélo ou faire de vivifiantes randonnées !

Loisirs

■ **CIMES ET SENTIERS**
Col de la Schlucht ✆ 06 74 32 12 59
www.sentiersrando.com
contact@sentiersrando.com
Ouvert toute l'année. Balade en raquettes : une heure, 15 €/personne ; demi-journée (de 9h30 et 13h30), 17 €/personne (sans repas) et 32 €/personne (avec repas) ; journée (départ à 9h30), 25 €/personne (sans repas) et 44 €/personne (avec repas).
Fière moustache et fort accent régional, Jean-Marie est un accompagnateur emblématique et fort réputé dans la vallée de Munster. Depuis 24 ans, il anime l'association Cimes et Sentiers qui a pour objectif de vous dévoiler les beautés du massif vosgien à travers multiples activités. L'été est synonyme de randonnées pédestres qui vous permettront de découvrir la faune et la flore, notamment les chamois dans le massif du Hohneck. En hiver, vive les balades en raquette dans la neige fraîche le temps d'une heure pour vous initier, d'une demi-journée ou d'une journée pour les plus aguerris. Lors des nuits de pleine lune, une fois votre randonnée en raquettes achevée, vous pourrez profiter d'un repas en plein air dans une clairière illuminée par des flambeaux. Romantique à souhait !

■ **FORMANATURE**
23, rue de Luttenbach
✆ 09 53 82 04 20
www.rando-alsace.com
contact@formanature.com
Ouvert toute l'année. Accompagnateurs pour randonnées pédestres, marche nordique, raquettes à neige, VTT. Devis personnalisé en fonction de la durée, du trajet et du nombre de personnes.

Créée voici 15 ans par deux amoureux de la nature, Bruno Lacour et Yannick Buhl, la société FormaNature vous propose diverses activités en montagne assorties d'un encadrement sérieux et professionnel. Des sorties originales sont planifiées le temps d'une demi-journée ou d'une journée complète, avec repas en ferme-auberge : observation des chamois, découverte des châteaux ou du vignoble, balade gastronomique, marche nordique… Les moniteurs diplômés d'État de FormaNature peuvent aussi vous accompagner lors de sorties en VTT ou VTC sur les sentiers du vignoble ou des Vosges : location de vélos possible sur demande. En hiver, promenades diurnes ou nocturnes en raquette à neige avec, en option, repas montagnard dans une yourte. De plus, FormaNature organise des programmes de 2 à 3 jours en Alsace qui combinent hébergement, restauration, activités sportives et visites culturelles. Pour en savoir plus, vous pouvez télécharger la brochure explicative sur le site Web dans l'onglet « Séjours ».

Emplettes

■ BOUTIQUE F'UTILE

3, Grand'Rue
✆ 03 89 77 05 10
contact@boutique-futile.fr
Ouvert le lundi de 14h à 18h30 ; du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.
Posée tout du long au début de la Grand Rue de Munster, cette boutique est une vraie bonne aubaine si vous recherchez des idées de cadeaux pas comme les autres ! Son créateur Jean-Yves Fuchey a le chic pour dénicher des objets insolites aussi beaux qu'utiles. Chandeliers en fer forgé aux formes florales, bougies 100% végétales aux parfums gourmands (lait de poule, brioche, crème brûlée…), miniatures pour maison de poupée et décor de table, cocottes rigolotes, peluches toutes douces, sacs, porte-monnaie, coussins, plaids douillets, foulards, boîtes de cuisine vintage et plein d'autres éléments de décoration en bois, verre soufflé, porcelaine, de Noël ou de Pâques, décorés d'un drôle de bestiaire… De quoi égayer votre home sweet home en toute saison !

■ PÂTISSERIE THIERRY GILG

11, Grand-Rue
✆ 03 89 77 37 56
www.patisserie-gilg.com
Ouvert du mardi au vendredi de 7h30 à 18h30 ; le samedi de 7h à 18h ; le dimanche de 7h30 à 12h30. En décembre : ouvert toute la journée de 7h30 à 18h. Livraison possible. Chèques-cadeaux. Boutique en ligne.
Bon sang ne saurait mentir ! Thierry Gilg est une star à Munster où son grand-père Paul a fondé, en 1936, la pâtisserie familiale. Formé auprès de Pierre Hermé chez Fauchon, Thierry Gilg fait partie de l'Olympe de la pâtisserie française ! Fort de son label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant), de son appartenance à Relais Desserts International et de ses deux autres points de vente à Colmar et à Ribeauvillé, ce pâtissier émérite régale ses clients de créations salées ou sucrées surprenantes qui varient au fil des saisons et rendent hommage à la tradition. Verrines colorées, glaces maison, délicates viennoiseries, ganaches inventives, gâteaux féeriques, kougelhopf et brioches variées (notamment le Mini Délice du Marcaire dans sa boîte en bois, un gâteau aux noix et aux amandes sur un fond de pâte sablée et recouvert de pâte d'amandes qui ressemble à un fromage de Munster), sans oublier toute une gamme de macarons à se damner.

■ PÂTISSERIE WILLY FRITSCH

22a, rue de la République
✆ 03 89 77 29 66
Ouvert du mardi au samedi de 5h30 à 18h30. Ouvert le lundi matin de 5h30 à 12h30 de début octobre à fin février. Salon de thé, terrasse, WiFi gratuit.
Implanté depuis plus de 16 ans à côté de l'église Saint-Léger, Willy Fritsch fait le bonheur des Munstériens comme des touristes qui prennent d'assaut sa terrasse quand le soleil brille. Ce pâtissier émérite est le créateur de douceurs inédites, notamment les surprenants macarons au… munster (hmmm !) et le sorbet Siaskass (fromage frais alsacien), miam ! Willy Fritsch vous invite également à découvrir le Trésor des Ballons, une spécialité créée à la demande du Parc naturel régional des Ballons des Vosges. C'est un délice absolu composé d'une pâte sablée, de pain d'épice, de confiture de myrtille et d'un financier à la myrtille. Willy Fritsch vous régale aussi de brioches au Streusel, de viennoiseries et de mignardises, tartes et tartelettes (au fromage, aux fruits ou au chocolat), éclairs et gâteaux tous plus succulents les uns que les autres. Au fil des saisons et des fêtes, il concocte en outre des bredala et des bûches de Noël, des galettes des rois, des beignets de Carnaval ainsi que d'adorables sujets en sucre et en chocolat et des créations originales pour les anniversaires, la St Valentin ou encore la fête des Mères. En un mot comme en cent : la pâtisserie Willy Fritsch s'avère délicieuse à tout point de vue !

Le munster

La Vallée de Munster, comme on peut se l'imaginer, porte bien son nom : ici, ce fromage à pâte molle est roi et saura faire frétiller vos papilles autant que vos narines ! Fabriqué encore artisanalement dans les fermes-auberges que vous croiserez sur votre chemin, il est à lui seul le symbole du terroir alsacien. Pour en savoir plus sur son histoire et sa fabrication, la Maison du Fromage semble tout indiquée, mais vous pouvez aussi vous rendre directement dans les fromageries pour rencontrer des fabricants passionnés. Envie de rapporter un petit souvenir de la région ? Aucun souci : le munster se vend également sous vide, ce qui n'altère en rien la saveur de ce produit de caractère.

La Route du Fromage

Si la Route des Vins d'Alsace (créée officiellement en 1953) est aujourd'hui célèbre dans le monde entier, il n'en va pas de même pour la Route du Fromages et c'est bien dommage ! Car cet itinéraire touristique (inauguré en 1968) dédié au munster et aux préparations fromagères des Vosges alsaciennes recèle moult surprises tout au long de son parcours de Munster à Wasserbourg en passant par Soultzeren, Le Petit Hohneck, Le Markstein, Luttenbach, Sondernach ou encore Metzeral. Sur la Route du Fromage, on peut se déplacer en voiture bien sûr, mais aussi à pied, à vélo ou en VTT, à dos d'âne, en ski de fond ou encore en raquettes à neige ! Au cours de la balade, de nombreuses auberges et fermes-auberges vous accueillent tout au long de l'année pour une pause déjeuner ou un dîner entre amis. L'occasion de tester le fameux « menu marcaire » composé de potage, tourte de la vallée, porc fumé, roïgabrageldi (pommes de terres émincées en lamelles mijotées pendant des heures dans du beurre fermier avec des oignons et de lard), fromage de munster évidemment et siasskass (fromage blanc fermier arrosé au kirsch) ou tarte aux fruits maison. Outre ces adresses gourmandes, la Route du Fromage rassemble des producteurs laitiers passionnés qui se feront un plaisir de vous faire visiter leurs ateliers de fabrication. À ce jour, la Route du fromage compte 62 participants. Et ce n'est sans doute pas fini car la jeune génération est prête à prendre la relève !

Itinéraires et bonnes adresses : Office de Tourisme de la Vallée de Munster
✆ 03 89 77 31 80
contact@vallee-munster.eu – www.routedufromage-munster.com

Dans les environs

Wihr-au-Val

Située au pied du Sonnenberg, Wihr-au-Val est la seule localité du canton de Munster à posséder une aire d'appellation contrôlée pour la production des vins d'Alsace. Sa porte-tour, vestige de l'enceinte médiévale, fut reconstruite après les bombardements de juin 1940 qui ont détruit le village dans sa quasi-totalité. Dans Wihr-au-Val, on peut voir la chapelle ossuaire Saint-Michel datée du XV[e] siècle et, au-dessus du village, une chapelle de la Croix du début XVIII[e] siècle. Depuis la chapelle, on accède par un sentier au Kinderbrennle, la fontaine aux enfants où, selon la légende, les cigognes venaient chercher les nouveau-nés pour les apporter à tire d'aile aux heureux parents !

LA NOUVELLE AUBERGE
9, route Nationale
✆ 03 89 71 07 70
www.nauberge.com
contact@nauberge.com

Maître Restaurateur. Vignobles et Découvertes. 1 étoile au Michelin 2019. Membre de la Fédération des Chefs d'Alsace. Ouvert du mercredi au dimanche le midi. Bistrot de la Nouvelle Auberge ouvert le midi lundi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi. Réservation recommandée. Menus de 43 € à 77 €. Menu enfant : 15 €.

Voilà un peu plus de 20 ans que Bernard Leray a pris possession d'un ancien relais de poste pour le transformer en restaurant gastronomique (une étoile au Guide Michelin et 2 Toques au Gault & Millau) à l'étage et bistro avec menu à l'ardoise au rez-de-chaussée. Ce chef d'origine bretonne (formé notamment auprès de Bernard Loiseau) métisse à merveille ses deux terroirs préférés : l'Alsace et la tradition du repas marcaire, la Bretagne et ses poissons, crustacés et autres choux-fleur. Sa cuisine est rafraîchissante et fait la part belle aux produits de saison. Sa philosophie repose sur le respect des produits, l'alliance réfléchie de goûts bien hiérarchisés et la simplicité des recettes dont certaines sont tirées de son univers familial. La carte du restaurant propose des mets agréablement surprenants : ici, tout est aussi beau à découvrir dans l'assiette que bon à savourer… Mention spéciale à la chaleur de l'accueil et à la gentillesse de Martine, l'épouse de Bernard Leray, qui a en charge la salle et la confection de la carte des vins. L'un de nos gros coups de cœur dans la région colmarienne !

LA ROUTE VERTE**
13, rue de la Gare ✆ 03 89 71 10 10
www.camping-routeverte.com
info@camping-routeverte.com

Fermé d´octobre à avril. Ouvert du 26 avril au 30 septembre 2019. 60 emplacements. Emplacement 1 véhicule + électricité : 4,45 €. Adulte : 3,40 €. Enfant (-10 ans) : 2,05 €. CampingCard ACSI : 13 € la nuitée (2 pers/1 place/ 6 Amp). Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (chien : 1,70 €). Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit.

En 2018, ce charmant camping privé a fêté ses 50 ans ! Depuis un demi-siècle, il fait le bonheur des amateurs de verdure et de tranquillité ! Créé en 1968, il tire son nom de l'itinéraire qui débute à Titisee-Neustadt dans la Forêt noire, puis passe par l'Alsace et la vallée de Munster avant de finir son périple à Contrexéville dans les Vosges. En 2016, ce camping a remporté le 2[e] prix au concours « Accueillir et Fleurir » ! Il est vrai qu'il accueille les amoureux de la nature dans une atmosphère généreusement verdoyante et fleurie, à mille lieues du stress et de la grisaille quotidienne. À deux pas des chemins balisés pour une marche soutenue comme pour une balade digestive, vous partirez à la conquête des reliefs alsaciens et des villages typiques de la vallée. Ce camping est accessible aux personnes à mobilité réduite. Vous y trouverez toutes les commodités d'usage (électricité, laverie…) ainsi que plusieurs loisirs et activités sur place, notamment des jeux de piste avec géocaching. Un camping certes petit, mais familial et de qualité !

■ **VINS D'ALSACE SCHOENHEITZ**
1, rue de Walbach
✆ 03 89 71 03 96
www.vins-schoenheitz.fr
cave@vins-schoenheitz.fr
Vigneron Indépendant. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Visite de cave chaque jeudi matin à 10h30 (sauf en période de vendanges). Ouvert le dimanche sur RDV. Apéro Gourmand en mai. Pique-nique chez le Vigneron dimanche de Pentecôte (sur inscription). Visites commentées du vignoble le jeudi matin en juillet/août. Initiations à la dégustation. Animations de Noël. Boutique en ligne.
Au Moyen Age, le vignoble de Wihr-au-Val était déjà réputé pour la qualité de sa production. Mais les vicissitudes de l'histoire vont appauvrir drastiquement ce terroir niché dans la vallée de Munster. S'inscrivant dans une longue lignée de viticulteurs entreprenants, la famille Schoenheitz a recréé de toutes pièces un vignoble oublié et disparu de ces terres, en plusieurs étapes. Dans les années 1970, Henri Schoenheitz père a replanté des vignes dans l'espoir de voir renaître la tradition vinicole dans son village. Quelques années plus tard, son fils Henri, aidé de son épouse Dominique, ont pris le relais et les premières vendanges se sont avérées très prometteuses. Reconnus au-delà même de nos frontières, leurs cuvées réussissent le coup de force, en quelques années seulement, à s'imposer comme des incontournables de la région.

Soultzbach-les-Bains

Bien que située à l'écart des grands circuits touristiques, Soultzbach-les-Bains possède un charme discret que l'on apprécie. Dès le Moyen Âge, elle fut réputée pour la qualité de son eau et, à partir de 1600, les seigneurs de Hattsatt transformèrent le château en lieu de cure. On dit que Casanova y aurait séjourné vers 1782. Durant la Grande Guerre, Soultzbach fut transformée en base arrière pour les troupes allemandes qui en firent le point de départ d'un téléphérique acheminant le matériel lourd vers le massif du Petit Ballon, haut lieu de combats acharnés. La commune fut un moment réputée pour ses eaux bicarbonatées issues de la source Gonzenbach, à présent inexploitée. Au cœur du village, une fontaine permet tout de même de se faire une idée de la qualité de cette eau, légèrement gazeuse. Soultzbach-les-Bains constitue un passage obligé pour se rendre à Wasserbourg, mignonne commune de montagne ouvrant la porte vers le Petit Ballon. Ce massif typique des Vosges haut-rhinoises offre une kyrielle d'itinéraires de randonnées pédestres. Depuis Soultzbach-les-Bains, il est également possible de rejoindre les vallées de Soultzmatt (vallée Noble) et de Guebwiller via les cols du Firstplan et du Bœnlesgrab.

■ **LE PETIT FRANTZ**
4, rue de l'Église
✆ 03 89 72 34 88
www.restaurant-lepetitfrantz.com/
Fermé mardi soir, mercredi soir et jeudi midi. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
Impossible de passer au centre de Soultzbach-les-Bains sans repérer illico la façade rose fuchsia de ce restaurant ! Il est tenu depuis dix ans par Sandrine et Emmanuel Walliser, un couple de passionnés qui ne jure que par les produits frais, ce qui n'est pas pour nous déplaire ! Ici, vous pourrez déguster des plats qui revisitent la tradition : les petites écrevisses comme des escargots, la tête de veau ravigote, le suprême de volaille au munster fermier, les fleischnakas de biche… Vous apprécierez les bonnes viandes ? Vous allez adorer l'Elsass burger (au pain croustillant Moricette) et la hampe de bœuf Black Angus juste grillée et servie sur planche. Quand le soleil brille, la terrasse s'avère bien agréable car elle offre une jolie vue sur la plus belle partie historique du village.

■ **CHEZ DANIÈLE ET HERVÉ**
4a, rue de l'Église
✆ 03 89 71 21 61
http://chambre.dhote.alsace.free.fr
daniele.herve@free.fr
Ouvert toute l'année. 3 chambres. à partir de 60 €/nuit/2 personnes et de 55 €/nuit/1 personne. Petit déjeuner compris. Véranda climatisée. Wi-fi gratuit. Parking privé.
Scintillante de givre et saupoudrée de neige en hiver, festonnée de géraniums et de fleurs aux beaux jours, la demeure de Danièle et Hervé se veut festive toute l'année, mais plus particulièrement encore en décembre lorsqu'elle se pare de décorations de Noël totalement féeriques ! Vous y séjournerez dans de charmantes chambre d'hôtes : Myrtilles, Abricotine et Tilleul s'avèrent éclatantes de propreté. Le mobilier est classique mais confortable. Un vrai petit nid douillet avec vue sur la forêt du Schrankenfeld ou sur le vignoble… À l'extérieur, des chaises longues vous invitent à savourer un instant de détente à l'ombre des arbres du jardin : tilleul, cerisier, abricotier…

Wasserbourg

Blotti au fond d'un vallon, le village de Wasserbourg est le point de départ de nombreuses promenades vers le massif du Petit Ballon. Du sommet, vous bénéficierez d'une vue splendide sur les crêtes vosgiennes, la plaine d'Alsace, la Forêt Noire allemande et, par temps clair, la chaîne des Alpes ! En voiture, vous pourrez rejoindre la vallée de Munster par Sondernach ou Mulhbach.

■ **PETIT BALLON** ★
Gratuit.
Culminant à 1 272 mètres d'altitude, le Petit Ballon est un sommet secondaire des Vosges qui offre un beau point de vue panoramique. De nombreuses promenades sont possibles au départ du village de Wasserbourg. Les sentiers pédestres et de VTT sont bien balisés et les épicuriens s'attableront avec bonheur dans l'une des sept fermes-auberges présentes dans ce secteur. Une belle montée au Petit Ballon ou « Kahler Wasen » par la vallée de Munster et le joli petit village de Wasserbourg vous permettra d'accéder à la ferme auberge du Petit Ballon ou à la ferme auberge Buchwald. Pour info, la pente moyenne est à 7,5 % et la pente maximale est à 16 %. Une superbe occasion de se détendre au contact de la nature.

■ FERME-AUBERGE DU BUCHWALD
131, Buchwald
✆ 03 89 77 37 08
auberge.buchwald@orange.fr
Ouvert de début avril à mi-novembre. Ouvert uniquement les week-ends en début de saison. Fermé le lundi. Réservation recommandée. Menu marcaire : 25 €. Chèque Vacances. Accueil des groupes (l'établissement peut accueillir 150 couverts). Chaises bébé. Terrasse. Boutique.
Panorama à couper le souffle sur les sommets de la vallée et bons petits plats régionaux, tel est le secret du succès de cette ferme-auberge tenue par la famille Wehrey. En prime, vous trouverez des vaches de race vosgienne, des chèvres, des cochons, des chats et des chiens (certains n'attendent d'ailleurs que vous pour être adoptés !). Ici, à 1 050 m d'altitude, vous dégusterez d'excellentes spécialités dans une salle cosy et chaleureuse ou sur une terrasse rustique. Au programme, croûtes au munster, généreuses parts de tourte, jambon au four accompagné de Roïgabrageldi (écrasé de pommes de terres aux oignons, miam !), omelettes variées et autres préparations culinaires du cru (sur commande pour certaines). Une fois vos estomacs dûment bien remplis, une promenade digestive s'impose d'autant plus que le cadre est vraiment magnifique ! Si vous partez en randonnée pour la journée, n'hésitez pas à réserver votre tarte aux myrtilles pour le goûter, elle est vraiment irrésistible avec son panache de crème chantilly !

■ FERME-AUBERGE STROHBERG
Petit-Ballon
Lieu-dit Strohberg
✆ 03 89 77 56 00
www.ferme-auberge-strohberg.com
strohberg@hotmail.fr
Fermeture annuelle du 1er novembre au 1er mai. Basse saison : ouvert le lundi midi ; du mercredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du mercredi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 20,50 € à 24,50 € (à partir de 8 personnes, sur commande). Vin au verre. Menu marcaire : 20 €. Pierrade (vendredi et samedi soir, uniquement sur commande) : 22 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Petite balade sur un large chemin de terre à 1 100 m d'altitude pour admirer une vue exceptionnelle sur la Plaine d'Alsace, la Forêt Noire allemande et, par beau temps, les Alpes suisses. Le regard plonge presque à pic sur les vallées en contrebas. Et, sur place, la ferme-auberge du Strohberg est accrochée à sa pente ! Cette bâtisse à la décoration centrée sur l'univers des vaches s'ouvre en été sur deux terrasses pour accueillir le flot de convives. On y respire la nature à pleins poumons. Au coin de la propriété, l'âne de la maison veille sur les nombreux visiteurs d'un jour. Ici, la famille Barb nourrit les marcheurs avec les plats solides du repas « marcaire ». Tous les soirs, le munster cuiffé et les « grôstel » du Strohberg (pommes de terre, lardons, oignons, le tout recouvert de deux œufs au plat) sont au menu ! Et les soirs du week-end, c'est pierrade maison sur demande. Les habitués du coin en profitent aussi pour faire le plein de fromages et de charcuterie maison !

Gunsbach
Tout l'intérêt de Gunsbach, joli village tranquille situé au pied des ruines du Schwarzenbourg, est d'avoir été le lieu de résidence d'Albert Schweitzer. Le célèbre docteur a en effet grandi ici après avoir vu le jour à Kaysersberg. En 1913, ce théologien, philosophe, musicien et médecin a quitté la vallée avec sa femme pour se rendre au Gabon et fonder l'hôpital de brousse de Lambaréné. Mais le « bon docteur Schweitzer » revint régulièrement à Gunsbach où il se fit construire une maison, en 1928, grâce à l'argent du prix Goethe récompensant son œuvre. L'orgue de l'église a été réalisé d'après des plans d'Albert Schweitzer. À partir de Gunsbach, une belle promenade permet d'arriver au rocher qui surplombe le village. À cet endroit, où le docteur Schweitzer aimait venir se promener, est installée une sculpture le représentant.

■ LA MAISON DU FROMAGE
23, rue de Munster ✆ 03 89 77 90 00
www.maisondufromage-munster.com
Ouvert tous les jours de 16h à 18h sauf le lundi. Adulte : 7 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 5 €. Groupe (15 personnes) : 6 €. Boutique.
Tout, tout, tout, vous saurez absolument tout sur le fromage de munster ! Ici, vous partirez à la découverte de l'univers de la marcairie et du fameux fromage vosgien. La Maison du Fromage a vu le jour sous l'impulsion de producteurs laitiers de la vallée de Munster qui ont mis en commun leurs forces et leur savoir-faire pour entretenir la tradition du fromage au lait cru. Lors de votre visite, vous suivrez toutes les étapes de la confection du munster : démonstrations en direct, découverte des caves d'affinage et des étables, expositions et visionnage de films, sentier dédié aux cinq sens… Pour finir en beauté, dégustation de munster et de Siaskass (fromage frais servi avec de la crème, du sucre et du kirsch). Après quoi, un petit tour à la boutique vous permettra de vous achalander en produits du terroir : fromages, laitages, charcuterie, confitures, miel, vins, eaux-de-vie, liqueurs, sirops et autres bonnes choses. Des animations sont organisées au fil des saisons : chasse aux œufs de Pâques, banquet paysan, soirées à thème… Un lieu plein de vie à visiter idéalement en famille !

■ MUSÉE ALBERT SCHWEITZER
8, rue de Munster ✆ 03 89 77 31 42
www.schweitzer.org – gunsbach@schweitzer.org
Fermé jusqu'à l'été 2019 pour travaux. Horaires et tarifs détaillés : consulter le site Web.
Né le 14 janvier 1875 à Kaysersberg, le jeune Albert Schweitzer a grandi à Gunsbach, une période heureuse dont il a gardé toute sa vie un souvenir attachant. En 1928, il y a fait construire une maison grâce à l'argent du prix Goethe qui lui fut décerné la même année par la ville de Francfort. Ce lieu plein d'émotions accueille le musée Albert Schweitzer où vient se cristalliser la pensée de ce médecin, musicien et penseur humaniste. Il peut se définir en 4 mots : respect de la vie. Diplôme du prix Nobel de la Paix 1952, images d'Afrique et de Lambaréné, mobilier d'époque, arbre généalogique où l'on découvre que Jean-Paul Sartre était un petit-cousin d'Albert Schweitzer… Dans ce même lieu se trouvent aussi les archives Albert Schweitzer, outil indispensable pour les étudiants et les chercheurs qui travaillent sur son œuvre.

■ **CAVEAU RESTAURANT SAINT-HUBERT**
6, rue de Wihr-au-Val ✆ 03 89 77 47 34
caveausthubert@wanadoo.fr
Congés annuels de mi-juin à début juillet. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 22 €. Plat du jour : 9,50 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
Voici une sympathique bâtisse toute en longueur, signalée de surcroît par une chouette enseigne ! Vous la trouverez sur la voie qui traverse Gunsbach en direction de Wihr-au-Val, Mireille et Hubert Iltiss vous accueillent dans un cadre charmant : grande salle confortable et terrasse ombragée aux beaux jours. Ici, vous vous attablerez en compagnie d'habitués du coin, de couples d'amoureux de la région et de touristes bien informés ! En cuisine, le chef mitonne des mets traditionnels non dénués d'originalité : la carte vraiment impressionnante et les menus malins suivent la ronde des saisons. Il serait vraiment dommage de ne pas goûter au civet de biche aux airelles accompagné de spaetzle maison car il est absolument divin ! Il y a aussi l'escalope de saumon sur salade tiède, les quenelles de foie et pommes de terre sautées, le cordon bleu à l'ancienne au munster… Et, pour finir, s'il vous reste un peu de place (!), peut-être vous laisserez-vous tenter par la meringue glacée chantilly ? Au Caveau Saint-Hubert, l'accueil affable va de pair avec une gastronomie traditionnelle de terroir : on y fait bonne chère… pour pas cher !

■ **O'SOMMET**
20, rue du Muhlélé ✆ 09 70 91 49 59
www.osommet.fr – shop@osommet.fr
Ouvert du mardi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; le vendredi et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche de 8h à 18h (non stop selon l'ouverture des stations de ski voisines). Vente et location de matériel neuf ou d'occasion, entretien, réparation.
Vous souhaitez skier, snowboarder ou vous adonner à la glisse nordique sur les pistes situées au-dessus de Munster ? Pour ce faire, vous voici donc en quête de matériel neuf ou d'occasion au meilleur rapport qualité-prix ? Faites donc un tour chez O'Sommet à Gunsbach, au cœur de la Vallée de Munster, à quelques kilomètres à peine en voiture des domaines skiables super chouettes du Lac Blanc, du Schnepfenried, du Taney, du Gaschney et de la Schlucht. 100 % au taquet, l'équipe de O'Sommet vous conseille de manière personnalisée dans le choix de votre équipement : skis de piste, de fond, de randonnée, de freeride et même de télémark. Le tout assorti de vêtements, de chaussures, de masques, de casques, de raquettes à neige et autres accessoires indispensables pour goûter aux plaisirs de la glisse en tout confort et en toute sécurité !

Eschbach-au-Val

Signifiant vraisemblablement « lieu situé près du ruisseau bordé de frênes », Eschbach-au-Val est mentionné dès l'an 824 dans une donation du roi Louis le Pieux à l'abbaye de Munster. Depuis le village, un chemin mène aux ruines du château du Schwarzenbourg, construit au XIII[e] siècle et transformé en ruine romantique par l'industriel André Hartmann.

■ **HÔTEL-RESTAURANT OBERSOLBERG****
117, Ober Solberg
✆ 03 89 77 36 49
www.obersolberg.fr
Qualité Tourisme. Maître Restaurateur. Chambre double à partir de 57 €. Chèque Vacances. Restauration. Location de VTT.
Vue panoramique sur la vallée de Munster et charme typiquement alsacien font partie des atouts de cette auberge située en bordure d'une magnifique clairière et d'un parc à daims. Les chambres sont spacieuses et confortables, décorées avec sobriété et élégance. Après une bonne nuit de sommeil, on apprécie le copieux petit-déjeuner composé de viennoiseries, pains, confitures maison et miel local. Côté table, là encore, bonne surprise : la cuisine du chef André est authentiquement savoureuse, notamment la fameuse Marmite du Randonneur : pomme de terre gratinée au munster lardon, palette fumée et salade. Excellente adresse pour un séjour au vert !

Le Gaschney

Le Gaschney dévoile de magnifiques panoramas sur les ballons vosgiens. En été, ce site naturel préservé est le point de départ de magnifiques itinéraires de randonnées qui comptent parmi les plus belles des Hautes-Vosges. On peut, par exemple, rejoindre la réserve naturelle du Frankenthal-Missheimle par le sentier de la Bloy qui débute derrière le chalet René-Hohlweg de l'AS Cheminots (rectangle bleu). Attention, ce sentier présente quelques difficultés. Des accidents mortels sont à déplorer sur ce sentier qui emprunte le versant nord du Petit Hohneck, soyez donc très vigilant ! On peut également rejoindre le lac du Schiessrothried ou bien la ferme-auberge éponyme depuis laquelle le point de vue sur le Hohneck, le Wormspel (ancien cirque glaciaire) et les crêtes est tout simplement époustouflant. On est là au cœur des Hautes-Vosges sauvages. Les fermes-auberges du Gaschney et du Schiessrothried proposent les incontournables plats traditionnels de la vallée de Munster.

Hohrod

■ **HÔTEL-RESTAURANT AQUA VIVA****
Route du Linge
Hohrodberg ✆ 03 89 77 33 64
www.hotelaquavivamunster.fr
aquaviva.hotel@wanadoo.fr
14 chambres. Chambre double à partir de 68 €. Petit déjeuner : 11 €. Parking ouvert. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Restaurant. Terrasse. Tv satellite.
Attention, cadre époustouflant ! Hohrodberg n'est pas surnommée pour rien le balcon de la vallée de Munster… En toute saison, le panorama visible depuis cet hôtel familial posé à 850 m d'altitude est absolument magnifique. Isabelle et Jacky Kieffer vous accueillent dans une ambiance très « nature » avec la forêt toute proche, rehaussée du fait que leur établissement doit son nom à sa propre source qui alimente tous les robinets ! Ici, les petits-déjeuners sont vraiment copieux et, au déjeuner comme au dîner, le chef vous surprendra avec

ses différentes formules. Goûtez, par exemple, l'excellente escalope de veau vosgienne au jambon fumé et tomme de montagne fermière avec une délicieuse sauce au vin blanc, le baeckeoffe (sur commande) et laissez-vous surprendre, pourquoi pas, par la fondue au munster… Une excellente adresse au vert et au calme avec, en prime, le sourire !

■ HÔTEL-RESTAURANT PANORAMA***

3, route du Linge
Hohrodberg ✆ 03 89 77 36 53
www.hotel-panorama-alsace.com
info@hotel-panorama-alsace.com

Chambre double à partir de 86 €. Petit déjeuner : 13 € (enfant -10 ans, 8 €). Garage : 9 €. Enfant (jusqu'à 10 ans) hébergé dans la chambre des parents. Chèque Vacances. Animaux acceptés (7 €). Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Bain bouillonnant, sauna.

Voilà un hôtel familial qui mérite bien son nom : perché à 750 m d'altitude, il offre une vue panoramique sur les Vosges et sur le Hohneck ! Ici, le programme des loisirs varie selon la saison : randonnées, sports d'hiver (l'hôtel offre la location de skis de fond, chaussures et luges), salon avec cheminée et détente dans l'espace bien-être équipé d'une jolie piscine couverte et chauffée à 28°C qui fait face aux beautés naturelles de la vallée. Les chambres et suites sont confortables, elles bénéficient d'une décoration contemporaine très épurée et disposent, pour certaines d'un balcon ou d'une terrasse privative. À table, à midi ou le soir, en hôte de passage, en demi-pension ou en pension complète, vous pourrez réaliser un tour d'horizon de l'Alsace gastronomique : poissons frais, champignons et gibier en automne, accompagnés d'excellents cépages alsaciens.

Stosswihr

■ LA FERME AUX RENNES

lieu-dit Schanzwasen – Massif du Tanet
✆ 03 89 77 30 11
www.lafermeauxrennes.com
contact@auberge-schantzwasen.com

Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 17h. Nourrissage des animaux au lichen à 16h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 4,50 €. Enfant (de 3 à 10 ans) : 3 €.

Des rennes en Alsace ? Mais oui ! Avec la Ferme aux Rennes, découvrez cet animal méconnu venu des contrées lointaines du Père Noël. En dehors de leur tournée de cadeaux, ils se reposent ici à Stosswihr, sur six hectares à 1096 mètres d'altitude, au cœur du Massif du Tanet. Les bois plein de velours ou le poil plus garni, chaque saison apporte une nouvelle observation des animaux et le printemps marque l'arrivée des attendrissants bébés. Commencez la visite par une vidéo de présentation de l'élevage, puis lancez-vous sur les 800 mètres de sentiers nature parsemés de panneaux informatifs, au cœur du groupe de rennes en totale liberté. Finissez par un passage au musée sàmit (peuple d'éleveurs de rennes) avec une très belle collection ethnographique d'Alan Borvo et puis par la vraie maison alsacienne du Père Noël !

■ FLAM' GOURMANDES

61, route de la Schlucht
✆ 03 89 30 47 32
www.flamgourmandes.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Menu unique à 16,90 €. Menu enfant : 5 €. Vin au verre. Tartes flambées : de 7 € à 10,50 €. Pizzas : de 7,10 € à 10,80 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Espace jeux pour enfants. Wi-fi gratuit. Animaux acceptés. Parking privé.

Comme son nom l'indique, ce restaurant aux allures de winstub alsacienne vous invite à vous régaler de tartes flambées ! En version classique bien sûr, mais aussi revisitée : aux escargots, aux cuisses de grenouille, au saumon, au chèvre ou au roquefort… Vous pouvez également opter pour une généreuse pizza ou des plats à la carte qui varient de manière inventive au fil des saisons : tartare de bœuf Angus, hamburgers taille XXL, jarret braisé, pâtes à la bolognaise ou à la carbonara. En dessert, rien ne vaut une bonne torche aux marrons ! Le tout est servi dans un cadre chaleureux très joliment tapissé de boiseries claires, avec en prime une belle terrasse d'été. Parfait pour se rassasier en toute saison et plus particulièrement en hiver, au retour d'une journée de ski…

■ AUBERGE DES TROIS FOURS

Route des Crêtes
✆ 03 89 77 31 14
www.auberge-des-trois-fours.com

Ouvert de mai à début novembre ainsi que pendant les vacances scolaires (toutes zones) en février. Ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu enfant : 9 €. Menu Marcaire : 20 €/personne. Plats de 10 € à 14,50 €. Hébergement : 4 chambres doubles, 1 chambre triple, 3 chambres pour quatre personnes, à partir de 53 € par personne en 1/2 pension. Jardin. Terrasse. Vente de produits fermiers.

Posée face au Hohneck et au Schaeferthal, cette sympathique ferme auberge offre une vue imprenable sur la Vallée de Munster depuis sa grande terrasse ensoleillée. La famille Schott vous accueille avec plaisir de mai à début novembre pour vous faire découvrir la cuisine traditionnelle du cru, notamment le repas marcaire composé de tourte de la vallée, de roïgabrageldi (pommes de terre amoureusement mijotées), de collet fumé, d'un assortiment de fromages et d'une tarte aux myrtilles, d'un skiaskass (fromage blanc au kirsch) ou d'une meringue glacée. Sur réservation, vous pouvez aussi vous régaler d'une bonne raclette ! Après ces agapes roboratives, n'hésitez pas à visiter la ferme d'estive des Trois Fours : les Schott y élèvent des vaches vosgiennes et Simmental, ils y élaborent aussi le lard et les charcuteries servis à l'auberge ainsi que divers produits laitiers proposés à la vente : fromage de munster frais ou affiné, bargkass (fromage de montagne à pâte pressée), tomme nature ou aromatisée (poivre, cumin, graine de moutarde), beurre, lait et fromage de chèvre. Notez enfin que la famille Schott met à votre disposition, uniquement en formule demi-pension, quelques chambres (pour 2 à 4 personnes) rustiques et confortables.

AUBERGE SCHUPFEREN
Route du Tanet
✆ 03 89 77 31 23
Ouvert toute l'année. Le mercredi et le samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation impérative. Vin au verre. Suggestions à la carte. CB non acceptée. Accueil des groupes. Terrasse.

Pour atteindre cette ferme-auberge nichée dans un écrin de verdure totalement préservé, il convient de suivre, depuis Soultzeren, la petite route qui serpente jusqu'au Tanet. Ensuite, juste avant la station de ski du même nom, il faut tourner à gauche puis suivre sur environ 3 km le chemin carrossable jusqu'à son terme. L'auberge est implantée sur un replat qui domine la vallée de Munster et dispose d'une terrasse qui offre une vue à couper le souffle sur le Hohneck et la vallée. Les enfants adorent ce lieu hors du temps où ils peuvent croiser des biquettes et des oies ! En hiver, les prés alentour sont investis par des skieurs de tous âges. À noter : durant la saison hivernale, l'auberge n'est pas toujours ouverte le soir, tout dépend de la météo et de l'enneigement. Ici, la famille Kuhlmann vous régale de mets simples mitonnés avec amour : chèvre chaud sur tartine grillée et crudités, *fleischnacka* (escargots de pâte fourrée de viande), bouchées à la reine, ragoût de bœuf fondant et *spätzlés*, *siasskass* (fromage blanc arrosé au kirsch), tartes aux fruits entre autres bonnes choses. L'auberge du Schupferen accueille aussi bien les particuliers que les clubs, associations et amis en nombre ! Mais attention : réservation impérative.

MARCAIRIE DU FRANKENTHAL
Lieu-dit Frankenthal
✆ 03 89 77 10 85
www.frankenthal.fr
Ouvert de début mai à fin octobre. Horaires détaillés disponibles sur la page Facebook. Accessible uniquement à pied. Réservation recommandée. Vin au verre. Boissons, planchette du randonneur et casse-croûte à toute heure. CB non acceptée. Accueil des groupes. Terrasse.

Dans les Vosges alsaciennes, les *Melkerei* (marcairies en VF) font partie intégrante du paysage depuis des siècles. Ces fermes d'estive hébergent aujourd'hui encore quelques troupeaux de vaches et leur gardien (*Melker*). De ce point de vue, il est réjouissant de voir la jeune génération entretenir cette belle tradition. C'est le cas notamment de Roseline Kempf, fringante vingtenaire qui a repris la Marcairie du Frankenthal voici deux ans. Agricultrice de formation, Céline a passé toute son enfance dans la ferme-auberge du Wettstein tenue alors par ses grands-parents. Elle a choisi de reprendre le flambeau dans un coin absolument idyllique situé à 1 030 mètres d'altitude sur les hauteurs de Stosswihr, en contrebas du col du Falimont et du sentier du Hohneck. On y accède en voiture depuis le vallon d'Ampfersbach jusqu'au parking du Stolz Ablass, avant de cheminer à pied jusqu'à la Marcairie du Frankenthal pour se sustenter en terrasse ou dans une charmante salle pouvant accueillir 25 convives (réservation hautement conseillée). Céline vous régale avec générosité de bons produits exclusivement locaux : soupes aux légumes du jardin, planchettes du randonneur (charcuteries), tartes aux fruits de saison, yaourts de la ferme, fromage blanc au kirsch… Le tout accompagné de jus de pomme fait maison, de bières artisanales et de bons petits vins d'Alsace !

CHALET-REFUGE LES TROIS FOURS
Route des Crêtes
Départementale 430 ✆ 03 89 77 32 59
https ://chaletrefuge3fours.ffcam.fr
Ouvert toute l'année. Refuge de la Fédération Française des Clubs Alpins et de Montagne (FFCAM). Arrivée à partir de 16h ; départ avant 9h30. Repas chaud (midi) : 16 €. Demi-pension : 23 € (dîner et petit-déjeuner). Petit déjeuner buffet : 8 €. Panier repas : 9 €. 40 couchages. 1 chambre PMR, 7 cabines (3-4 lits), 2 dortoirs (7-8 lits). Tarifs : nuitée à partir de 17,60 € (adulte), 14,10 € (-18 ans et groupes). Tarifs préférenciels membres FFCAM : consulter le site web. CB non acceptée. Chèque Vacances. Les animaux ne sont pas admis. Salle « hors-sac » pour les randonneurs de passage. Salle de séminaire (20-25 personnes).

© MARINE PRESS



Col du Wettstein, Soultzeren.



Ferme Auberge
Glasborn-Linge
Alt. 950 m
Alain DIDIERJEAN
68140 Soultzeren • Tél. 03 89 77 37 78
www.ferme-auberge-glasborn.fr

Situé sur un grand replat de chaumes vosgiennes entre le col de la Schlucht et le Hohneck, ce refuge jouit d'un superbe panorama qui englobe les cimes environnantes, la vallée de Munster et la plaine d'Alsace. Céline et Yannick vous accueillent tout au long de l'année pour un séjour en famille ou en groupe dans un cadre préservé (réserve naturelle de Frankenthal). C'est un lieu idéal pour vous ressourcer ou vous adonner à de multiples activités : randonnée (à partir du GR5), observation de la faune (chamois, faucons pèlerins…) et de la flore (pensée des Vosges, drosera, hêtraie d'altitude, formation végétales des cirques glaciaires…), photographie, escalade, VTT, parapente, ski, luge… Le chalet-refuge Les Trois Fours dispose de 40 couchages et peut accueillir des personnes à mobilité réduite, sauf en hiver car il n'est pas accessible en voiture durant cette période. En pratique, le refuge vous fournit des couettes et des oreillers, mais pas de linge de toilette ni de linge de lit (location de drap-sac possible). Livres, revues, jeux de société et cartes mis à disposition gratuitement. Formule demi-pension, petit déjeuner, repas chaud et panier pique-nique sur réservation.

Soultzeren

■ AUBERGE DU TANET « SEESTAEDTLE »

Lieu-dit « Seestaedtlé » ✆ 03 89 77 41 42
www.aubergedutanet.com
info@aubergedutanet.com

Membre du réseau Chefs d'Alsace. Congés annuels mi-juin et la 2ème quinzaine de novembre. Ouvert le mardi, le mercredi et le dimanche de 9h à 17h ; le vendredi et le samedi de 9h à 21h. De mi-juillet à fin août, ouvert le lundi de 9h à 17h et jusqu'à 21h le dimanche. Réservation : uniquement par tél. Cuisine chaude non-stop dès 12h. Terrasse.

Membre des Chefs Restaurateurs d'Alsace, Patrick Kempf est le créateur d'un concept inédit : celui de l'auberge de montagne gastronomique ! Depuis qu'il a repris l'ancienne marcairie du Seestaedlé au bas des pistes de ski du Tanet, ce cuisinier talentueux fait preuve d'une virtuosité en cuisine qui laisse baba… Avec sa petite équipe, il met en lumière les produits locaux d'une manière tout à la fois originale et ô combien savoureuse. Pour vous mettre en appétit : pressé de pied et de tête de veau servi tiède avec une délicieuse sauce ravigote, terrine de poulet d'Alsace au foie gras, choucroute du lac, quenelles de brochet, spaetziflette au munster fermier, Schuss-wurst (saucisse gratinée au munster fermier sur lit de roïgabrageldi) et, en point d'orgue sucré la fameuse Schlitte glacée à base de meringue. Sans parler, à la belle saison, des grillades affriolantes sur le Schwenkbrode (barbecue à trépied d'origine lorraine). Toutes ces bonnes choses se dégustent dans un cadre joliment rénové où il fait bon se prélasser avant de repartir en randonnée !

FERME-AUBERGE GLASBORN-LINGE

Col du Wettstein-Linge
all Hoernleskopf Glasborn ✆ 03 89 77 37 78
www.ferme-auberge-glasborn.fr
glasborn@gmail.com

Fermé en hiver. Ouvert du 30 mars 2018 à mi-novembre 2018. Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 20h. Réservation recommandée. Menus de 17 € à 22 €. Menu enfant : 6 €. Plats à la carte à partir de 14h. Omelette au lard : 5,50 €. Gratin au munster : 11 €. Planchette du Glasborn : 11 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Voici près de 40 ans que la famille Didierjean régale autant les fidèles habitués que les touristes et les randonneurs de passage. Posée à 950 m d'altitude à proximité du col du Linge, la ferme du Glasborn originelle fut détruite au cours de l'une des plus grandes batailles de la guerre de 1914-18 (dont le souvenir est par ailleurs entretenu au Mémorial du Linge ainsi que dans le musée voisin). Reconstruite en 1926, la ferme transformée en auberge coule aujourd'hui des jours heureux très pacifiques ! On y accède en voiture par la D11 entre les cols du Linge et du Wettstein. À pied, il suffit de suivre le GR 532 (comptez 15 minutes de marche depuis le Mémorial du Linge). En arrivant, on découvre une superbe terrasse qui s'ouvre sur l'un des plus beaux panoramas de la Vallée de Munster. À l'intérieur de l'auberge, on s'attable dans une ambiance franchement conviviale pour se régaler du traditionnel et fort copieux repas Marcaire mitonné par Alain Didierjean. On peut aussi opter, sur réservation, pour un menu baeckaoffa, choucroute, jambon braisé ou encore, super spécialité de la maison, pour le menu « pic pic » composé d'une bonne soupe et d'ailes de poulet grillé à l'ail et au persil… Un must selon les connaisseurs ! Avant de repartir, on n'oublie pas de faire un tour à la fromagerie pour choisir quelques bons produits laitiers et charcutiers du cru : Munster, Barikass, Mettwurst, Presskopf, mignon de porc fumé, jambon cru… Des emplettes forcément gargantuesques !

■ **MUSMISS**
Col du Wettstein ✆ 03 89 71 32 33
Fermé en décembre et le vendredi en période estivale. Ouvert samedi et dimanche en période hivernale. Réservation recommandée. Menus de 15 € à 20 €. Menu enfant : 8 €. Repas marcaire. Plats à emporter sur commande (tourte, siaskass, munster). Terrasse. Vente à emporter.
À 910 m d'altitude au-dessus de Soultzeren, à proximité du col du Wettstein qui relie la vallée de Munster à celle de Kaysersberg, la ferme-auberge de la famille Baumgart vaut le détour rien que pour sa vue grandiose sur le Tannet, le Hohneck et le Falimont. Voilà déjà près de 20 ans que Thierry Baumgart a transformé en auberge la ferme bâtie par son arrière-grand-père. Le cadre est rustique, mais sans excès et surtout, la table est généreuse ! Ici, le menu marcaire remporte toujours un franc succès : potage, tourte de la vallée, roïgabrageldi et munster, le tout accompagné d'une salade verte bien fraîche. Au dessert, il serait dommage de faire l'impasse sur le siaskass : ce fromage blanc au kirsch est tout simplement irrésistible ! Les portions sont gargantuesques, mais rien ne vous empêche de partager à plusieurs, en guise de mise en bouche, une bonne assiette de charcuterie et de fromage… Après quoi, il ne vous reste plus qu'à partir cheminer sur le sentier du GR 532 en direction Lac du Forlet et du Lac Noir pour une petite balade digestive !

■ **AUBERGE BELLE-VUE HÔTEL-RESTAURANT**
2, lieu-dit Eichwaeldle ✆ 03 89 77 31 87
www.auberge-bellevue.fr
Ouvert toute l'année. 3 chalets, location du samedi au samedi : de 300 € à 550 € (2 à 5 personnes), de 490 € à 730 € (6 à 8 personnes). 5 chambres. Chambre double : de 54 € à 62 €/nuitée. Chambre triple : de 62 € à 69 €/nuitée. PDJ buffet : 9 €. Wi-fi gratuit. Restaurant fermé le lundi soir, mardi soir et le mercredi. Hammam, sauna. Institut bien-être.
Fidèle à son appellation, cette charmante auberge jouit d'une incroyable vue panoramique grâce à son implantation stratégique à 700 mètres d'altitude sur les hauteurs de Soultzeren. Ses heureux propriétaires vous proposent 5 chambres fort coquettes ainsi que 3 chalets indépendants équipés chacun d'un poêle à bois et d'un barbecue, le tout assorti de la possibilité de commander des plats à emporter. Autre atout de l'Auberge Belle-Vue : son institut Griottines® avec sauna et hammam, espace de luminothérapie, soins esthétiques et séances de réflexologie ou de shiatsu. De quoi se ressourcer en pleine nature… Quant au restaurant de l'auberge, il met largement en vedette les spécialités du terroir : choucroute alsacienne aux 5 viandes, bouchées à la reine, tête de veau, fondue au munster, « Boîte du Bûcheron », mais aussi les tartes flambées ! Une grande salle joliment décorée accueille en tout confort les groupes, les repas en famille ainsi que les séminaires. Excellent lieu de villégiature pour s'adonner aux randonnées toute l'année et, en hiver, au ski de fond et aux sorties en raquettes.

■ **DOMAINE DU WAESLÉ**
Lieu-dit du Waeslé ✆ 03 89 77 20 44
www.domaine-du-waesle.com
marielle.oberle@nordnet.fr
Clévacances (2 clés). Ouvert toute l'année. Pour 2 personnes (30 m², 1 chambre). De 250 € à 300 € la semaine selon saison. Week-end (selon la saison) : 150 €. Forfait ménage : 30 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €/jour). Wi-fi gratuit. Terrasse, barbecue. Parking privatif. Salon de jardin, lave-linge.
Joli, joli ! Cet écrin douillet (2 personnes) pour amoureux de la nature est aménagé à 800 mètres d'altitude dans un ancien corps de ferme daté de 1920, à 15 petites minutes en voiture de Munster. Inséré au cœur d'une nature préservée en lisière de forêt, il s'ouvre sur un panorama époustouflant des crêtes vosgiennes depuis sa terrasse meublée d'éléments Fermob et les grandes baies vitrées de sa salle de séjour. Ici, calme olympien assuré ! Pierres et bois brut se marient à merveille avec un mobilier contemporain épuré décliné de la chambre à la cuisine en passant par la salle de bains. Très chic, très zen, très cosy, c'est un enchantement qui se renouvelle saison après saison.

Luttenbach

■ **HÔTEL RESTAURANT LE CHALET**
1, route du Ried
✆ 03 89 77 38 33
www.le-chalet-luttenbach.com
contact@le-chalet-luttenbach.com
*Hôtel** ouvert de mi-février au 20 décembre. 10 chambres, nuitée en chambre double : 55 € + petit-déjeuner 8 €/personne. Restaurant ouvert du mardi au samedi à midi et le soir ainsi que le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 32 €. Menu du jour : 9,50 € et 11,50 €. Jardin. Terrasse.*
Si vous recherchez un restaurant gastronomique haut de gamme, passez votre chemin ! En revanche, si vous êtes en quête d'une adresse conviviale et authentique dans un cadre rustique et chaleureux, vous voici à la bonne adresse ! La cuisine du Chalet est gourmande et sans façon. Ici, on vous régale de gibier en civet, le foie gras se niche dans une brioche tendre, la pièce du boucher est soulignée de sauce au vin rouge ou à l'échalote, la choucroute fait honneur au chef et l'escalope de veau est interprétée en version marcaire (munster et sauce cumin) ! L'accueil est tellement agréable qu'on songe sérieusement à prolonger son séjour dans la région. Pas de soucis : Le Chalet dispose de dix chambres avec balcon proposées en diverses formules d'hébergement : à la nuitée, en demi-pension et en pension complète. Excellent rapport qualité prix pour un verdoyant point de départ à la découverte de l'Alsace rurale !

■ **AUBERGE DU GEISBACH**
4, chemin de Geisbach
✆ 03 89 77 32 63
Ouvert du 1er février au 30 novembre. Horaires détaillés : consulter le site web. Réservation recommandée. Menu Marcaire – Menu de groupe sur commande. 3 chambres d'hôtes. CB non acceptée. Terrasse. Vente à emporter.
Nichée à 700 m d'altitude dans un écrin de verdure au cœur du Parc Naturel des Ballons des Vosges, à 10 km en voiture de Munster, cette auberge bénéficie d'un cadre champêtre agréablement préservé. Ici, le menu marcaire

est à l'honneur : tourte de la vallée, Roïgabradeldis (lamelles de pommes de terre confites au four pendant 2 à 3h dans du beurre avec des oignons et du lard… très léger quoi !), fromage de munster ou bargkass (tomme de montagne) et, en dessert, le fameux siesskass (fromage frais du jour arrosé généralement de kirsch, sans oublier la sacro-sainte tarte maison garnie de fruits de saison. L'auberge propose aussi, sur commande préalable, de délicieuses spécialités typiquement alsaciennes : coq au riesling, choucroute garnie, baeckaoffe aux 3 viandes… Les enfants sont les bienvenus (aire de jeux extérieure sécurisée), de même que les hôtes souhaitant passer une nuit ou deux sur place (3 chambres confortables à disposition). Avant de redescendre vers la plaine d'Alsace, vous pourrez même faire quelques emplettes : fromages œufs frais ou encore lapins et autres savoureux poulets fermiers !

■ **AUBERGE DU RIED**
Route du Ried
✆ **03 89 77 36 63**
www.aubergeduried.fr
Ouvert toute l'année sauf le lundi hors période estivale. Réservation recommandée. Menus de 13,30 € à 24,60 €. Menu enfant : 7,50 €. Menu Marcaire : 18,50 €. Fondue aux 2 fromages (uniquement le soir à partir de 2 personnes) : 16,90 €/pers. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Accueil gratuit de 1 à 4 camping-cars pour une nuit ou 24 heures. Parking bus.
Vous avez eu la bonne idée de visiter le musée du Fromage à Munster ? Prolongez le plaisir en empruntant la pittoresque Route du Fromage qui dessert toutes les fromageries, auberges et fermes-auberges de la vallée de Munster ! Si vous décidez de faire halte à Luttenbach, n'hésitez pas à vous attabler à l'Auberge du Ried tenue par Margot et Jean-Marie Kempf. Ici, à 950 m d'altitude, vous pourrez déguster les différents produits de la ferme du Säesserlé servis à la table de l'auberge : munster (au cumin ou non), tomme (aromatisée ou pas), fromages frais et divers plats de viandes. En saison, on peut aussi déguster du gibier ou encore des truites du vivier. Au menu également, des assiettes de crudités, du jambon cru, de la tourte maison, du kassler en sauce et son caquelon de pommes de terre coiffées au barikass, des escalopes de veau à la crème et aux champignons et une super tartiflette au munster. En dessert, c'est tarte maison, siasskass (fromage blanc, crème, sucre et kirsch) et meringue glacée… Après votre plantureux repas, vous pourrez assister à une visite commentée de la ferme du Säesserlé, histoire de découvrir tous les secrets de fabrication de ses excellents produits !

■ **FERME-AUBERGE DU KAHLENWASEN**
Petit Ballon
✆ **03 89 77 32 49**
Ouvert de Pâques à fin octobre. Ouvert uniquement les week-ends de Pâques au 1er mai et du 1er mai au 1er novembre. Réservation recommandée. Vin au verre. Repas marcaire : 22 €. Fondue au bouillon et viande vosgienne : 22 € (vendredi et samedi soir sur réservation pour 4 personnes minimum). Accueil des groupes (jusqu'à 80 couverts). Jardin. Terrasse.
Rustique et confortable, cette ferme-auberge s'atteint en voiture depuis Munster en montant à Luttenbach en direction du Petit Ballon Kahlenwasen. Ici, les produits sont de qualité et la famille Lochert fait honneur à la tradition du repas marcaire. Il faut dire que Guy Lochert a fait de son héritage familial la pierre angulaire de sa philosophie : « rester simple », dit-il volontiers. Son munster est élaboré dans la plus pure tradition des marcairies haut-rhinoises, à savoir sans ajout de ferments exogènes. Demandez à visiter son laboratoire, vous verrez qu'il utilise encore les outils de ses ancêtres : les moules à fromage sont en bois et le chaudron, vieux de 120 ans, est en cuivre. À l'extérieur, vous apprécierez la terrasse et l'arche de Noé du Kahlenwasen : bœufs, chevaux, cochons, moutons, oies, grenouilles… Guy évoque volontiers l'esprit bénéfique censé habiter l'imposante bâtisse qui épouse parfaitement le flanc est du massif du Petit Ballon. Il s'agirait selon lui d'un fantôme entretenant l'âme des marcaires qui se sont succédé là-haut dès le XVe siècle ! Une belle âme qui vous parle dès la porte franchie…

Breitenbach-sur-Munster

■ **FERME-AUBERGE DU CHRISTLESGUT**
162, lieu-dit Christlesgut ✆ 03 89 77 51 11
www.christlesgut.com
contact@christlesgut.com
♿ 🐕 🚭 🐎
Membre de l'Association des Fermes-Auberges du Haut-Rhin. Ouvert du 14 avril au 28 octobre 2018. De mai à septembre : tous les jours midi et soir sauf merc. midi. Avril, octobre : lundi soir, mardi soir, mercredi soir et du jeudi au dimanche midi et soir. Gîte (2 à 8 personnes) : location semaine à partir de 350 €. Petit déjeuner 7 € (adulte), 4 € (enfant – 10 ans). Dîner 16 € (adulte), 8 € (enfant – 10 ans). Menu unique à 20 €. Petits plats : à partir de 9,50 €. Nuit en chambre d'hôtes et petit-déjeuner : single 48 €, par adulte 33 €, par enfant -10 ans 30 €. Demi-pension en chambre d'hôtes (dîner, nuit, petit-déjeuner) : single 64 €, par adulte 49 €, par enfant (-10 ans) 39 €. Label Tourisme & Handicap. Jardin. Terrasse.
Environnement verdoyant idyllique avec vue imprenable sur le Hohneck, agréable terrasse champêtre et jolie salle de restaurant, mais aussi formules d'hébergement très intéressantes : la ferme auberge du Christlesgut a tout pour séduire les amateurs d'évasion au cœur d'une nature préservée et authentique ! De mi-avril à fin octobre, Christel et Virginie vous réservent un accueil chaleureux dans un cadre rustique convivial à souhait. Le temps d'une étape gourmande sur les sentiers de randonnée voisins, elles vous régalent de spécialités alsaciennes élaborées à partir des produits de la ferme voisine : munster coiffé, Steackaas (beignets de fromage de montagne), Siaskass (fromage blanc au kirsch) et menu marcaire traditionnel, ou encore choucroute du montagnard, baeckaoffa et fleischnacka sur commande préalable. Le tout s'agrémente de bons crus alsaciens (riesling, pinot gris, pinot noir…) pour la plupart bio ! Christel et Virginie tiennent en outre à votre disposition plusieurs chambres d'hôtes (2 à 4 personnes) ainsi que 3 gîtes (2 à 8 personnes) aménagés avec beaucoup de goût dans un esprit vosgien très chic !

■ **LA MAISON D'ALICE*****
36, Grand-Rue
✆ 03 89 77 33 04
www.lamaisondalice-alsace.com
maisondalice.alsace@gmail.com

Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. 14 chambres. Chambre double 70 €. Petit déjeuner buffet : 10 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Wi-fi gratuit. Restauration.
Proche de la Route des Crêtes et des Vins, ce petit hôtel dirigé par Alice Stocky et sa famille vous propose des chambres au calme avec vue panoramique sur la campagne environnante. Dans ce bâtiment tout vêtu de bois et joliment fleuri dès les beaux jours, tradition et modernité s'allient pour vous offrir un confort optimal. Les chambres sont spacieuses et lumineuses, les tarifs tout à fait raisonnables. Côté restaurant, le Chef vous propose une carte de spécialités alsaciennes et marcaires à déguster avec de bons vins du cru ! Quand le soleil brille, on apprécie le jardin d'été et son cadre paisible et reposant. Il dispose également d'une aire de jeux spécialement aménagée pour les enfants !

■ **BREIT'S BAR**
36, route de Munster
✆ 03 89 77 11 37
Ouvert du dimanche au jeudi de 17h à 0h ; le vendredi et le samedi de 17h à 1h. Parking gratuit. Terrasse. Animations. Concerts.
Ouvert toute l'année, le Breit's Bar est l'endroit idéal pour se détendre après une randonnée sur les hauteurs de Munster ou une journée de ski sur les pistes voisines du Schnepfenried. Depuis une bonne décennie, le Breit's Bar fait le bonheur des amateurs de bière et de musique tous azimuts : concerts blues, rock, pop, électro, karaoké… Ajoutez à cela des sets de DJ, des soirées karaoké et autres thématiques de haute volée. Il y a aussi un baby-foot, un billard, des jeux d'arcade et un écran géant pour vibrer au rythme de diverses rencontres sportives. La page Facebook du Breit's Bar tient à jour la liste des événements à venir. Petite restauration et carte impressionnante de boissons, alcoolisées ou non.

Muhlbach-sur-Munster

■ **MUSÉE DE LA SCHLITTE ET DES MÉTIERS DU BOIS**
11, rue de la Gare
✆ 03 89 77 61 08
www.vallee-munster.eu

Ouvert du 1er juillet au 31 août, tous les jours de 14h30 à 18h. Durée de la visite : environ 30 minutes. Adulte : 3,50 €. Groupes (15 personnes minimum) : visite hors saison sur réservation. Visite guidée.
Savez-vous ce qu'est une schlitte ? Il s'agit d'une sorte de grande luge équipée de longs patins remontant à l'avant. Elle servait autrefois au transport des grumes et du bois de feu à travers la forêt. Profitez donc de votre séjour dans la vallée de Munster pour visiter le musée dédié à la pratique du schlittage et à tous les métiers qui y étaient liés : menuisier, bûcheron, cuvelier, sabotier, charretier… À découvrir sur place, des schlittes bien sûr, mais aussi de nombreux objets, outils et instruments qui menaçaient de tomber dans l'oubli. Ils sont sauvegardés ici grâce au dynamisme et à la passion de bénévoles. Un joli musée, qui retrace la vie et le patrimoine artisanal des anciennes générations.

■ **PERLE DES VOSGES**
22, route du Gaschney
✆ 03 89 77 61 34
www.perledesvosges.net
perledesvosges@wanadoo.fr

Maître Restaurateur. Maîtres Cuisiniers de France. Logis (3 cocottes). Bib Gourmand au Guide Michelin 2019. Menus de 25 € à 59 €. Vin au verre. Hôtel (Logis 3 cheminées). Chambre double à partir de 68 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Sauna, hammam.
Cet établissement mérite bien son nom car c'est une authentique perle hôtelière lovée dans un écrin boisé très reposant sur les hauteurs de Muhlbach, Géré avec brio par les époux Benz, cet hôtel familial (40 chambres, 5 suites et spa avec sauna, hammam…) dispose d'un excellent restaurant, La Châtaigneraie, dont la grande terrasse et la salle aux vastes baies vitrées offrent un incroyable panorama sur les Vosges et la Vallée de Munster. Maître Restaurateur passé chez Emile Jung à Strasbourg (au Crocodile) et chez Alain Ducasse à Monaco (au Louis XV, le fameux restaurant de l'Hôtel de Paris), Ernest Benz fait merveille en cuisine avec des produits frais de saison et locaux. Ici, tout est aussi joli dans l'assiette que délicieux en bouche. Œuf coulant dans sa coque croustillante et sa concassée de tomates, mousseline de brochet sur une croûte de pain et champignons de Paris, pavé de veau sur son socle de ris et pieds à la crème de chou-fleur, lapin à la royale et foie gras : épicurienne en diable, la carte du restaurant se veut branchée nature, tout comme l'ensemble de l'hôtel qui est équipé de panneaux solaires pour répondre à la majeure partie de ses besoins en électricité.

■ **AUBERGE DU BRAUNKOPF**
Route du Gaschney
✆ 03 89 77 60 53
www.auberge-braunkopf.com
aubergedubraunkopf@wanadoo.fr
Fermeture annuelle du 21 décembre au 1er février. L'auberge est ouverte tous les jours à midi (sauf le jeudi qui est le jour de fermeture), mais également le soir pendant les congés scolaires, les week-ends et les jours fériés. Ouvert les autres soirs pour groupes sur réservation. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 24 €. Repas marcaire : 18 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
Très fréquentée par les des gens du coin, cette auberge fait tout autant le bonheur des randonneurs et des touristes de passage dans la vallée de Munster. Aux commandes du Braunkopf depuis trois générations, la famille Wodey vous accueille avec le sourire et vous régale de plats généreux préparés à partir de produits 100% frais ! Il est d'ailleurs fortement conseillé de commander à l'avance votre menu : choucroute aux cinq viandes, baeckaoffe, poulet fermier au riesling et autre pot au

feu sont mitonnés avec amour sur réservation préalable. Parmi les autres spécialités de la maison, il y a bien évidemment le traditionnel repas marcaire servi avec ses roïgabrageldis et son collet fumé. Mais aussi la fameuse quiche au munster et, durant la saison de la chasse, des plats de gibier fort goûtus !

■ **LA MARCAIRIE*****
Lieu-dit Altmatt
✆ 06 81 21 59 84
www.lamarcairie.fr
lamarcairie@gmail.com

Gîtes de France 4 épis. Arrivée à 16h, départ à 10h. Pour 12 personnes (235 m², 5 chambres). À partir de 1900 €/ semaine. Linge de lit, de toilette et de maison inclus. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Terrasse, barbecue, parking, garage à vélo. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle. Bain bouillonnant, sauna.
Perché sur les hauteurs de Muhlbach, ce chalet sublime jouit d'une vue imprenable sur les sommets vosgiens. C'est le lieu idéal pour organiser des retrouvailles familiales ou amicales inoubliables car il peut héberger jusqu'à 12 personnes. Sa conception tout en bois lui confère une ambiance hautement chaleureuse, renforcée par la présence d'une belle cheminée. Sa décoration tout comme ses équipements en font une villégiature d'exception : salon de 55 m² avec home cinéma, 5 chambres et 4 salles de bains, cuisine richement équipée, terrasse lounge, sauna et bain bouillonnant… Ajoutez à cela, sur réservation, un service petit déjeuner et traiteur avec livraison directe au chalet.

■ **CHALET ANDASKA*****
Lieu-dit Altmatt ✆ 06 81 21 59 84
www.chalet-andaska.fr

Gîtes de France (4 épis). Ouvert toute l'année. Pour 12 personnes (235 m², 5 chambres). De 2 390 € à 3 380 € la semaine selon saison. Kit bébé fourni gracieusement sur demande. Jeux pour enfants. Animaux acceptés sur demande. Wi-fi gratuit. Terrasse, barbecue. Cheminée. Bois pour le chauffage mis à disposition. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle. Tv satellite. Bain bouillonnant, sauna.
La tendance de l'hébergement rustique chic en version haut de gamme a de beaux jours devant elle en Alsace ! La preuve par le Chalet Andaska créé de toutes pièces par Denis Graff sur les hauteurs de Muhlbach au creux de la vallée de Munster. Outre un incomparable panorama à 360 degrés, ce gîte de luxe pensé pour héberger jusqu'à 12 personnes s'avère à tout point incomparable. Exposition plein-est et sud à 800 mètres d'altitude avec vue imprenable sur les sommets vosgiens, conception résolument ouverte sur la nature environnante grâce à de larges baies vitrées, décoration tout à la fois sobre et chaleureuse, superbe foyer à bois scandinave, grands canapés douillets, chambres et salles de bains incommensurablement douillettes, service traiteur (spécialités régionales, plats gastronomique et bons vins) en livraison au chalet, et même chef à domicile ! Difficile de faire mieux en la matière, même si, certes, ces prestations d'exception affichent un prix qui n'est pas forcément abordable.

■ **CHALET LAHÔ**
Lieu-dit Altmatt
✆ 06 72 79 73 64
https ://chalet-laho.fr
contact@chalet-laho.fr

Ouvert toute l'année. Arrivée à 17h, départ à 10h. Pour 12 personnes. De 2 000 € à 3 000 € la semaine selon saison. Kit bébé complet. Nuitée : 360 € (du lundi au jeudi), 480 € (du vendredi au dimanche). Wi-fi gratuit. Cave à vin. TV satellite, terrasse, barbecue. Lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle. Bain bouillonnant, sauna.
Le charmant village de Muhlbach serait-il en train de se boboïser ? Une chose est sûre en tout cas : les gîtes haut de gamme semblent y pousser comme des champignons après l'ondée ! La preuve par le dernier-né baptisé tout simplement Lahô. Ce magnifique chalet cathédrale est le fruit du travail effectué par une quinzaine d'entreprises locales sous la houlette de deux passionnés de montagne. Le bois y règne en majesté, une terrasse panoramique offre une vue époustouflante sur la nature environnante. Décoration absolument dingue, salon avec canapés design et cheminée centrale vitrée, 5 chambres et 4 salles de bains douillettes, cuisine suréquipée et, aménagé à l'extérieur sous une terrasse abritée, un espace bien-être avec sauna, bain bouillonnant et tisanerie. Comble du luxe, le Chalet Lahô dispose d'une cave à vin riche en bons crus de la région exclusivement biologiques. Un lieu hors normes pour passer des vacances de rêve dans un environnement authentiquement zen.

■ **LES CHALETS PERCHÉS*****
Lieu-dit Altmatt
✆ 06 18 71 37 67
www.leschaletsperches.fr
leschaletsperches@orange.fr

Gîtes de France (4 épis). Ouvert toute l'année. 3 hébergements de vacances pour 10 à 14 personnes (adultes et enfants). Superficie : de 160 m² à 200 m². Nombre de chambres : 5-7. De 2 100 € à 3 650 € la semaine selon saison. Kit bébé sur demande. Jeux pour enfants. Wi-fi gratuit. Bain bouillonnant, sauna. Table de ping-pong, babyfoot. Terrasse, barbecue. Parking privé.
Le grand luxe au sommet des Vosges, ou presque ! Cet ensemble d'appartements de vacances haut de gamme s'adresse idéalement aux familles nombreuses ou recomposées ainsi qu'aux groupes d'amis épicuriens. Il est composé de 3 gîtes tout à la fois rustiques dans leur conception et contemporains dans leur décoration et leurs aménagements. Investisseur averti dans le domaine de la gastronomie et de l'hôtellerie, Nicolas Mennrath a mené de A jusqu'à Z la conception des Chalets Haut Perchés composés des Chaumes de Léonie (160 m²), de la Cabane de Tim (200 m²) et de la petite dernière Datcha de Liza (198 m²). Constructions neuves, superbes matériaux éco-compatibles, mobilier et sanitaires ultra design, équipements électroménager et high-tech dernier cri et prestations annexes *ad hoc* : cheminée, sauna Klafs, bain bouillonnant extérieur, produits de toilette estampillés L'Occitane, « dortoir montagnard » et espace extérieur dédié aux enfants… Aussi originale que rare, voici une adresse de rêve pour découvrir l'Alsace sous son meilleur jour.

■ **ATELIER SELLERIE JEAN-CLAUDE MANN**
2, rue de la Gare ✆ 03 89 77 64 50
mann.jeanclaude@hotmail.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 19h. Ouvert le dimanche sur rendez-vous.
Voici déjà 20 ans que Jean-Claude Mann perpétue avec passion le métier de sellier-bourrelier, une tradition familiale transmise par son grand-père et son père. Ce savoir-faire artisanal se fait rare de nos jours, à tel point que son atelier attire des clients de tout le Grand Est pour commander une clarine à l'occasion d'un concours agricole ou d'une fête de famille ! Les clarines (ou cloches) de vaches sont aujourd'hui de véritables objets de collection qui peuvent remonter au XVIII[e] siècle et illustrent avec fierté l'histoire des marcaires dans le massif vosgien. Jean-Claude prépare, répare et travaille le cuir afin de créer des accessoires personnalisés pour chaque bétail. Il fabrique également du matériel d'équitation : filets, licols, rênes, tapis de selle, etc. Son atelier est vraiment un lieu unique en son genre qui mérite bien que l'on s'y arrête !

■ **BRASSERIE DU MARCAIRE**
8, rue de la Gare Z.A. Vallée Village
✆ 03 89 30 10 12
Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 14h à 17h ; le samedi de 9h à 12h. Visite guidée + dégustation (2,50 €/personne) sur rendez-vous. Les groupes sont les bienvenus.
Soutenue par tout le village, Bérangère Thomen a ouvert sa brasserie en septembre 2015. Jusqu'alors responsable de qualité-sécurité et environnement dans une PME du Bas-Rhin, rien ne destinait la jeune femme à cette conversion extrême, si ce n'est le désir de créer sa propre entreprise en relation avec sa passion pour l'histoire de la bière à travers les siècles, notamment en Alsace. Ajoutez à cela que, pour Bérangère, c'est un retour aux sources puisqu'elle est originaire de la vallée de Munster. À l'heure actuelle, la brasserie du Marcaire propose trois sortes de bières : la Blonde des Chaumes, l'Ambrée du Chamois et la Blanche des Pâturages. À déguster sur place et/ou à acheter au terme d'une visite commentée des lieux. Vous trouverez également ces bières en vente à Munster chez Klei'Belcha, à la boucherie Dischinger et au Super U de la Vallée de Munster ainsi qu'à l'épicerie Au Brin de Paille à Colmar. Nul doute que cette petite brasserie unique en son genre est appelée à devenir une nouvelle attraction pour la Vallée de Munster !

Metzeral

■ **LE HOHNECK** ★★
Du haut de ses 1 363 mètres, le Hohneck domine largement la plaine du Rhin. Troisième massif des Vosges, il se partage entre un versant ouest lorrain (dont il est le point culminant) et un versant est alsacien. On peut y accéder par la fameuse route des Crêtes qui traverse le Grand Ballon. Si quelques troupeaux de chamois y ont trouvé refuge, ce sont les skieurs qui prennent possession des lieux, une fois les premières neiges tombées sur la station de ski de La Bresse Hohneck.

■ **LES COCOTTES À MIMI**
Kolbenwasen
Ferme Kolben Chapelle
✆ 03 89 77 70 25
lescocottesamimi@gmail.com
Ouvert toute l'année. Horaires variables selon la saison. Réservation recommandée. CB non acceptée. Terrasse. Vente à emporter.
Cette adorable adresse s'avère inclassable car c'est un mix séduisant de ferme auberge et de refuge montagnard… Ici, vous êtes invités à lâcher prise pour faire le plein de nature et de calme dans un cadre verdoyant sur les hauteurs de Mittlach. Michelle Brun et son mari ont retapé avec amour une ancienne marcairie pour en faire un havre de paix destiné aux amateurs de ressourcement 100 % roots ! L'électricité est fournie par un groupe électrogène et l'eau provient d'une source qui coule à proximité de l'auberge. En hiver, la salle de restauration est agréablement réchauffée par une cheminée au bois à l'ancienne. Michelle vous régale de bons petits plats entièrement faits maison à partir de produits issus de son élevage de volailles, de son jardin et de producteurs locaux. Salades folles, burgers gourmands, soupes, foie gras, spécialités volaillères et tartes aux fruits de saison… Hébergement en chalet et surtout Barikilbe à la mi-mai : cet événement festif associe apéritif concert, grillades, activités diverses (quilles, tir à l'arc, escalade, balades équestres…) et thé dansant !

■ **AUBERGE DU KASTELBERG**
Route des Crêtes
✆ 03 89 77 62 25
www.kastelberg.fr
Ouvert de mi-avril à mi-octobre. Fermé le lundi sauf les jours fériés, pas d'hébergement. Menu marcaire et suggestions de saison. CB non acceptée. Terrasse. Vente à emporter.
Bonjour veaux, vaches et chamois ! Exploitée par la famille Wehrey depuis 7 générations, cette belle auberge implantée sur la route des Crêtes se distingue par son panorama de dingue à couper le souffle. En terrasse ou dans une superbe salle rustique, vous êtes invités à déguster le traditionnel menu marcaire : tourte avec salade, roïgabrageldi (lamelles de pommes de terre cuites exclusivement sur les braises), collet fumé, munster et, pour finir, tarte maison ou fromage blanc au kirsch. Y déjeuner entre deux randonnées au milieu des pâturages s'avère une expérience inoubliable. Vous pourrez également repartir avec des produits de la ferme (munster, bargkass…). Voici une adresse dépaysante à souhait et vraiment chouette !

■ **FERME DU PFEIFFERBERG**
Eichwaeldle
✆ 03 89 77 71 58
http://pfeifferberg.free.fr
fmaziade@orange.fr
Ouvert toute l'année. Nuitée grand gîte ou studio : 25 €/pers (15 € enfant). Nuitée chalet : 150 €. Semaine : de 280 € (studio) à 750 €. Tipi/nuitée : 7€/personne. Promenade à dos d'âne : à partir de 37 €.

Envie de partir en balade à dos d'âne en famille ? N'hésitez pas à mettre le cap sur les hauteurs de Metzeral, très précisément à à la Ferme du Pfeifferberg ! Ici, vous pourrez réserver divers cadichons incroyablement craquants avec leurs longues oreilles duveteuses et leurs magnifiques yeux doux. Ces pacifiques solipèdes vous emmèneront sur différents sentiers champêtres le temps d'une demi-journée, d'une journée, voire d'une randonnée de deux-trois jours afin de découvrir la Wormsa, les lacs de montagne et les chaumes des Ballons des Vosges. En prime, vos enfants seront assurément de ravis de passer une chouette matinée à la ferme éducative au milieu des chèvres, des poules et des lapins ! Désireux de prolonger délicieusement et en tout confort votre séjour ? La Ferme du Pfeifferberg vous propose plusieurs types d'hébergements à la carte : studio, chalet ou même tipi, à vous de choisir !

Sondernach

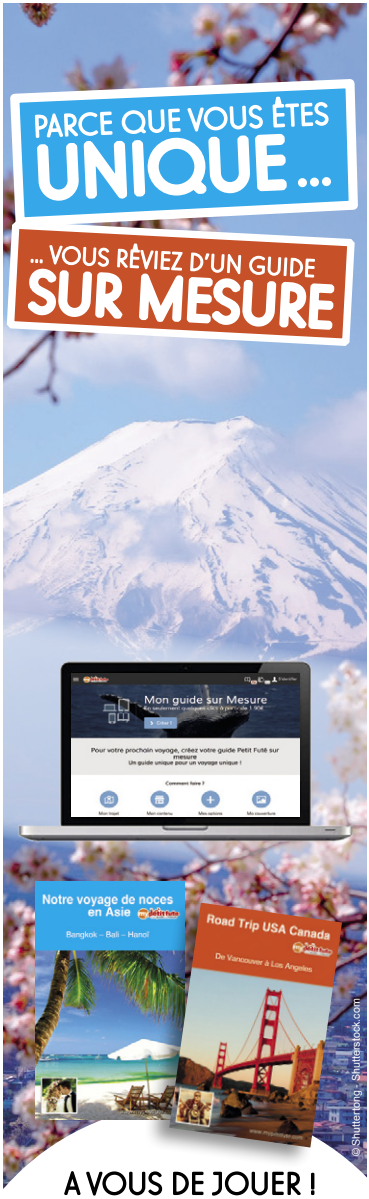
Sondernach est le tout dernier village niché au fond de la vallée de Munster. À l'entrée, l'église votive Notre-Dame-des-Neiges en grès rose fut construite en 1928 à la mémoire des soldats français tombés pendant la guerre de 1914-1918. En effet, la route qui monte vers les crêtes et le Markstein en passant par le col du Platzerwasel (1 183 m) est un ancien axe stratégique construit en 1915 par les Français.

■ RÊVE DE NORD

Lieu-dit Stritteren
✆ 03 89 77 74 25
www.revedenord.fr

Ouvert toute l'année. Balades en nordikart (hors neige) ou traîneau (avec neige) tiré par des chiens nordiques. Réservation par tél (de préférence entre 20h et 21h) ou via le site web. Demi-journée : 280 € (2 adultes) et 340 € (2 adultes + 1 enfant de – 10 ans).

Pas besoin d'attendre que tombent les premiers flocons pour vous adonner aux joies d'une balade en chiens de traîneau : avec Rêve du Nord c'est toute l'année ! Au creux de la vallée de Munster, Fabien, Marina et leur meute de chiens vous proposent un moment unique d'évasion dans le grand blanc ou dans la nature verdoyante. Il y a bien sûr des huskys et des groenlandais mais pas que ! Le couple de trentenaires a aussi adopté des animaux recueillis par la Spa pour compléter sa meute de chiens de traîneau. De l'avis même de Fabien, l'équipe est assez hétéroclite, mais c'est ce qui fait sa force et son originalité ! Sur réservation préalable, Rêve du Nord vous propose des sorties d'une demi-journée en nordikart ou traîneau. Il ne vous reste alors plus qu'à vous laisser porter par le halètement des chiens impatients de vous faire découvrir le grand manteau neigeux ou la montagne ensoleillée. Au travers d'une clairière, vous aurez peut-être la chance d'apercevoir un chevreuil ou d'entendre le brame d'un cerf… Jolie nouveauté 2019 : Fabien et Marina vous propose un hébergement insolite sous la forme d'une cabane dans les arbres. Le temps d'une nuit (ou plus si affinités), vous séjournerez ainsi au milieu de hêtres et de sapins à 8 mètres de hauteur !



■ **LE PANORAMIC*****
15, rue du Landersbach
✆ 06 80 27 28 38
http://locationsdes3sommets.fr
contact@locationsdes3sommets.fr

Pour 6 personnes (2 chambres). De 370 € à 440 € la semaine selon saison. Equipement bébé fourni gracieusement sur demande. Week-end (sauf du 15/06 au 4/09) : de 170 € à 220 €. Ménage fin de séjour (obligatoire) : 40 €. Réservation à partir de 2 nuitées minimum. CB non acceptée. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. TV TNT. Lave-linge, lave-vaisselle. Terrasse avec barbecue. Parking privé. Local à skis et à vélos.

Voici un hébergement de vacances parfait pour partir à la découverte de la vallée de Munster au fil des saisons : randonnées pédestres ou à vélo, parcours accrobranche, tir à l'arc, pêche, équitation, ski alpin ou nordique, snowboard, luge… Aménagé en duplex dans une jolie maison entourée de verdure, Le Panoramic offre une belle vue sur l'espace forestier environnant ainsi que sur les sommets du Gaschney et du Hohneck. Lumineuse et chaleureuse, sa décoration intérieure tout en bois clair vous séduira à coup sûr, de même que ses chambres où il fait bon cocooner, ses espaces à vivre très conviviaux, mais aussi sa terrasse équipée d'un barbecue. Ajoutez à cela un potager conduit en permaculture accessible en libre-service. Possibilité de louer conjointement Le Panoramic avec le gîte voisin La Marguerite pour héberger jusqu'à 15 personnes au total. Location de VTT, VTC, tandem ou vélo à assistance électrique livrés sur place par Cycle Hop Evasion.

■ **MAISON D'HÔTES DU LANDERSBACH**
5, rue du Landersbach
✆ 06 62 18 32 35
www.chambresdhotesvalleedemunster.com
ferreira_jean_marie@bbox.fr

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre simple 67 €; chambre double de 77 € à 82 €; chambre triple de 107 € à 117 €. Petit déjeuner inclus. Parking privatif. Personne supplémentaire : 30/35 €. Wi-fi gratuit. Table d'hôtes (sur réservation) : 30 €/ personne. Terrasse.

Jean-Marie Ferreira a connu son quart d'heure de gloire warholien au printemps 2016 grâce à l'émission de télé « Bienvenue chez nous » qui a donné un bon coup de projecteur à sa maison d'hôtes. Ce sympathique retraité de la Marine nationale a jeté l'ancre à Sondernach pour réaménager sans coup de vent un vénérable hôtel érigé en 1927. Depuis lors, c'est avis de grand beau à tous les étages ! La décoration fait la part belle à de multiples éléments chinés et restaurés avec passion par Jean-Marie. Outre 5 chambres décorées de manière plus bucolique que marine, les lieux intègrent un salon prolongé par un bel espace à manger assorti d'un agréable poêle à bois. Nichée dans un joli jardin, une agréable terrasse invite à lézarder langoureusement au soleil. Envie de prolonger gastronomiquement les plaisirs de votre séjour ? Votre hôte vous accueille volontiers à sa table pour déguster de savoureuses spécialités régionales réinterprétées à sa façon.

■ **FORM'AVENTURES**
Station du Schnepfenried
✆ 07 81 90 03 57
www.formaventures.com

Ouvert à partir du 1er avril, horaires et tarifs activités détaillés selon la saison : consulter le site Web.

Envie de prendre du bon temps en plein air avec vos enfants ? Implanté au pied des pistes de ski du Schnepfenried, le parc Form'Aventure comblera à coup sûr vos attentes ! Situé à 30 km de Colmar, il offre, à 1 000 mètres d'altitude, une vue imprenable sur le Hohneck et la plaine d'Alsace. Form'Aventures vous propose 9 parcours d'accrobranche pour petits et grands : ils sont 100 % sécurisés avec le système suisse Saferoller, et comprennent notamment le 360° Panoramique, le parcours à 20 mètres du sol ou encore 13 tyroliennes ! Ajoutez à cela le parcours d'orientation « L'Arbre : ce héros » qui est conçu pour vous permettre de mieux connaître la nature à l'aide d'un road book, d'une carte et d'un GPS. Form'Aventures organise en outre diverses activités tout à la fois sportives et ludiques : tir à l'arc, mini olympiades (tir à la carabine laser, course en sac…), marche nordique, sortie en raquettes à neige, randonnée pédestre ou à VTT (location possible). Un petit ou un gros creux ? Le restaurant d'altitude Le Panoramic vous régale de tartes flambées, crêpes variées, salades de saison, grillades et autres délicieuses suggestions du moment !

Mittlach

■ **MUSÉE DE L'AMBULANCE ALPINE**
9, rue Raymond Poincaré
✆ 03 89 77 61 53
www.mittlach.fr
musee.ambulance-alpine@orange.fr

Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 2 €. La partie extérieure est ouverte toute l'année en fonction des horaires de la mairie. La partie intérieure est ouverte tous les week-ends de 14h à 18h entre avril et novembre. En dehors de ces horaires, visites de groupes sur demande.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES
★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE

Inauguré le 11 juillet 2015, ce musée unique en son genre a été créé par une association de bénévoles. Il témoigne de la vie dans la vallée de Munster pendant le 1er conflit mondial. Pour mémoire, Mittlach fut le seul village de la vallée à être resté français pendant la Première Guerre mondiale. Lorsque le front s'est fixé entre Metzeral et Muhlbach, la mairie-école de Mittlach fut transformée en hôpital militaire français et a soigné les soldats et civils blessés de juillet 1915 à 1918. Intelligemment restaurée, elle accueille aujourd'hui une installation muséale complétée par un sentier de mémoire installé par la CCVM et le Club Vosgien de la vallée de Munster. Ce circuit est balisé par 10 bornes renvoyant à un livret-guide trilingue et 9 panneaux explicatifs placés tout au long des 10 km de la balade. Il relie les communes de Mittlach et Metzeral et raconte la vie des combattants comme des civils durant cette funeste période. Le livret-guide est disponible à l'office de tourisme de la vallée de Munster, à la CCVM ainsi que dans les mairies de Metzeral et Mittlach. Les randonneurs peuvent également télécharger l'application gratuite Front des Vosges 14-18 pour suivre la balade depuis leur smartphone ou leur tablette.

■ HÔTEL-RESTAURANT LE VALNEIGE

21, rue Principale
✆ 03 89 30 58 89
http://hotelrestaurantvalneige.fr

Ouvert le lundi midi ; le mercredi soir ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Fermé lundi soir, mardi toute la journée et mercredi midi. Réservation recommandée. 7,50 € à 9,50 €. Plats : de 11,50 € à 25 €. Planchettes : de 8 € à 13,50 €. Valneige Burger : 16 €. Fondue au munster (à partir de 2 personnes) : 18 €/personne. Soirées tartes flambées.

Après deux ans de fermeture, le Valneige a rouvert ses portes en avril 2018 pour le plus grand plaisir des habitants de Mittlach, mais aussi des randonneurs qui arpentent le GR5 et des clients du camping Langenwasen voisin. Cette renaissance est l'œuvre de Guillaume Durr et de son ami Julien Muller qui ont entièrement rénové le restaurant pour en faire un lieu agréablement convivial avec sa décoration mêlant avec bonheur authenticité et modernité : de superbes boiseries aux murs et au sol se marient harmonieusement avec des éléments en pierre, des luminaires épurés et du mobilier contemporain. C'est Martine, la maman de Guillaume, qui assure la gestion du restaurant, tandis que, en cuisine, Dany Vehrey, concocte de bons petits plats d'esprit traditionnel avec des produits frais et locaux. Outre les suggestions et le plat du jour (terrine maison, carpaccio de bœuf, cordon rouge…), on peut ainsi se régaler de savoureuses planchettes de charcuterie, d'une fondue au munster, de tartes flambées ou d'un succulent burger composé de galettes de pommes de terre enserrant un steak haché maison accompagné de barikass à l'ail des ours élaboré par Dany dans sa ferme-auberge Buchwald. Pouvant accueillir jusqu'à 80 convives, le Valneige propose en outre 9 chambres entièrement remises à neuf dans un esprit familial fort agréable. En résumé : voici une adresse qui mérite qu'on s'y arrête le temps d'un bon repas ou d'une étape reposante au cœur de la belle vallée de Munster.

■ FERME AUBERGE DEYBACH

Lieu-dit Schnepfenried
✆ 03 89 77 61 61
www.ferme-auberge-deybach.fr
schnepfenried@ferme-auberge-deybach.fr

Ouvert du jeudi au mardi et les jours fériés de 9h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 16,80 € à 33,50 €. Menus groupes (sur commande, 12 pers. minimum). Location chalet (9 pers.) : semaine de 560 € à 630 € ; week-end (2 nuits), 290 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.

Ambiance montagnarde assurée dans cette superbe ferme auberge située au bord des pistes du domaine skiable du Schnepfenried. Ici, la famille Deybach vous accueille avec un grand sourire dans un cadre tout en bois, pierres et poutres apparentes. Vous pouvez vous y attabler en famille et avec vos amis, ou réserver une salle pour vos banquets, mariages, anniversaires, etc. La cuisine proposée est résolument régionale et plantureuse : menu marcaire bien entendu, mais aussi choucroute, munster coiffé, côtelettes Grand-Mère et autres bouchées à la reine. La famille Deybach vous propose également des produits faits maison à emporter : lard, jambon cru, presskopf, metwurst, fromage de munster, bargkass, crème, beurre… Et, si le cœur vous en dit, un chalet bien équipé pour accueillir jusqu'à 9 personnes est à votre disposition. Excellent point de départ pour partir en randonnée ou pourquoi pas vous éclater sur un parcours d'accrobranche en été mais aussi skier, luger et partir en balade en chiens de traîneau l'hiver venu !

■ CAMPING MUNICIPAL DU LANGENWASEN

Lieu-dit Langenwasen
✆ 03 89 77 63 77
www.mittlach.fr
mairiemittlach@wanadoo.fr

Ouvert d'avril à septembre. Terrain de 4 ha. 150 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Tarif moyen : 16,90 € (2 adultes, emplacement, branchement électrique). Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Chiens acceptés. Epicerie et dépôt de pain. Pétanque. Table de ping-pong.

Implanté sur 4 ha à 14 km de Munster dans la vallée du même nom, ce sympathique camping municipal vous accueille d'avril à septembre : tentes, caravanes, camping-cars. Il est aménagé au bord d'un cours d'eau dans un cadre semi-ombragé. Réputé pour son calme et son agréable accueil, il dispose d'une épicerie et d'un dépôt de pain ainsi que d'une belle aire de jeux pour les enfants, de tables de ping-pong et d'un boulodrome. Un point de chute parfait pour passer quelques jours au cœur de la Vallée de Munster en famille à prix tout doux.

GRAND PAYS DE COLMAR

COLMAR ★★★★

Élue meilleure destination européenne 2018, Colmar est une ville prospère typiquement alsacienne, trop paisible peut-être pour certains de ses habitants qui souhaiteraient que la belle endormie sorte un jour de sa torpeur. Son centre-ville ressemble à un musée à ciel ouvert. Classée parmi les plus belles villes de France, c'est donc tout naturellement que Colmar attire été comme hiver des milliers de touristes qui apprécient son unité architecturale. Ses maisons à colombages bigarrées, dont certaines semblent se tordre sous le poids d'une longue histoire tourmentée, ses bâtiments de style Renaissance et son musée Unterlinden en font une cité attractive que certains considèrent comme le cœur de l'Alsace. C'est aussi ici, à mi-chemin entre la porte nord (Marlenheim) et la porte sud de la Route des Vins (Thann) que la culture viticole s'exprime le plus ouvertement. À ne pas manquer : la Maison des Têtes, le Koifhus, la Petite Venise, et les marchés de Noël pour faire le plein de magie. Colmar est la ville natale d'Auguste Bartholdi (1834-1904), le sculpteur à qui l'on doit notamment la statue de la Liberté de New York et le Lion de Belfort.

■ **OFFICE DE TOURISME DE COLMAR**
Place Unterlinden
✆ **03 89 20 68 92**
Voir page 20.

■ **L'ALSACIETTE**
✆ **07 71 74 45 80**
www.alsaciette.com
contact-reservation@alsaciette.com
Ouvert toute l'année. Informations et réservations 7j/7 de 8h à 20h. Food Tour Vignoble : 159 €/adulte. Food Tour Montagne : 169 €/adulte. Circuit Marchés de Noël : 149 €/adulte. Tarifs enfants : 50 % de réduction pour les -12 ans, 25 % de réduction de 12 ans à 18 ans.
« Road trip » alsacien 100 % inédit, le concept de l'Alsaciette repose sur 4 axes fondamentaux : découverte, gastronomie, œnologie et convivialité ! Arnaud et Agnès vous invitent à sillonner la région à bord de leurs deux vans parfaitement équipés pour accueillir chacun 8 passagers en tout confort durant une journée. Vous souhaitez musarder sur la Route des Vins tout en savourant de délicieuses spécialités alsaciennes ? Optez pour le « Food Tour Vignoble » ! Ce parcours bucolique débute par un petit-déjeuner dans le centre historique de Colmar, puis cap sur Eguisheim, Riquewihr et d'autres beaux villages pour des balades assorties de commentaires historiques et culturels ainsi que de dégustations de bons crus locaux, sans oublier un excellent déjeuner ! L'Alsaciette organise également des escapades dans la Vallée de Munster avec visite de la Maison du Fromage, repas marcaire en ferme-auberge, atelier bretzel ou dessert et dégustation de vins. Et puis, en fin d'année, Agnès et Arnaud vous emmènent au cœur des plus beaux marchés de Noël de la région, notamment celui de Colmar. Autant de temps forts à découvrir en images sur leur page Facebook. La clé du succès de l'Alsaciette ? Un sens de l'organisation sans faille et des partenariats avec des acteurs locaux de qualité (restaurateurs, vignerons, artisans, fromagers…). Envie d'une escapade sur mesure ? N'hésitez pas à contacter Arnaud et Agnès pour leur faire part de vos désirs, même les plus fous !

■ **LE PETIT TRAIN BLANC**
Place des Martyrs de la Résistance
✆ **03 89 73 74 24**
www.petit-train-colmar.fr
info@petit-train.com
1 accès handicapé (2 fauteuils). Circule du 16/03/2019 au 11/03/2019 de 9h à 18h. Pendant les marchés de Noël : uniquement pour les groupes et sur réservation. Billets disponibles auprès du chauffeur ou à l'office de tourisme de Colmar. Adultes : 7 € ; enfants de 6 à 14 ans : 5 € ; groupes (15 personnes minimum) : 6 € par personne ; scolaires jusqu'à 15 ans : 4 € ; gratuit pour les moins de 6 ans accompagnés. Visite guidée (commentée + écouteurs individuels en 16 langues). Durée : 40 min environ. Réductions combinées (réservées aux individuels) avec la balade en petit train : 2 € sur l'entrée au musée Unterlinden, 1 € sur l'entrée au musée du Jouet et au musée Bartholdi.
Attention au départ : embarquer dans le Petit Train Blanc colmarien s'avère un moyen confortable pour découvrir les mille et une richesses architecturales de la belle cité de Bartholdi, notamment en famille avec de jeunes enfants ! Lors de ce circuit (trajet détaillé disponible sur le site Web) de sept kilomètres, vous découvrirez le Champ de Mars et la statue de l'un des plus célèbres Colmariens : le général Rapp. Après quoi, cap sur les rues pavées du cœur historique de Colmar et ses magnifiques édifices : la collégiale Saint-Martin, la Maison Pfister, le Koïfhus, le musée Unterlinden et sa splendide extension, la Maison des Têtes, l'église des Dominicains, la Maison des Chevaliers de Saint-Jean, sans oublier le délicieux Marché Couvert… Le Petit Train Blanc vous conduira en outre au cœur du quartier des Tanneurs ainsi qu'au centre du fameux périmètre de la Petite Venise, tous deux fort réputés pour leurs maisons typiquement alsaciennes posées au bord de la Lauch (rivière sur laquelle sont organisées de délicieuses promenades en barque !). En toute saison, ce périple commenté via des casques individuels vous réserve de belles surprises dans des atmosphères magiques, tout particulièrement en décembre pendant les fameux marchés de Noël !

◗ **Autre adresse :** Saat - 4, rue Saint-Morand 68150 Ribeauvillé.

■ PROMENADES EN BARQUE

Sweet Narcisse
10, rue de la Herse
✆ 03 89 41 01 94
www.sweetnarcisse.com
info@barques-colmar.fr

Ouvert tous les jours de mars à octobre de 10h à 18h30. Départ toutes les 30 minutes. Ouvert sur demande pour les autres périodes. Vente des billets sur les barques : 6 € par personne, gratuit pour les enfants de – 10 ans. Tarifs groupes (max. 40 personnes) sur demande. Visite commentée.

Découvrir le vieux Colmar au fil de l'eau, en voilà une bonne idée ! La société Sweet Narcisse organise des promenades sur la Lauch en barque à fond plat durant toute l'année, pour peu que la météo soit clémente ! Le point d'embarquement est situé au bas du pont Saint-Pierre au bout de la rue de la Herse. Durant une demi-heure, vous bénéficierez d'une visite commentée de la célèbre Petite Venise colmarienne. Vous apprendrez, par exemple, que les agriculteurs naviguaient sur la Lauch (traduction alsacienne du mot poireau) pour transporter leurs marchandises jusqu'au marché couvert. Voilà pourquoi la balade débute en prenant la direction du quartier des Maraîchers où étaient chargés les fruits et légumes. Au fil de l'onde, en compagnie de cygnes, canards et autres poules d'eau, vous apercevrez de sublimes villas des années 1900 abritées sous des frondaisons parées de vert tendre. Après quoi, retour vers la Petite Venise et ses pittoresques maisons à colombages joliment fleuries. Instructive et reposante, cette escapade aquatique est une parenthèse enchantée !

■ VADROUILLE SOLEX

NOUVEAU

44, rue de la Semm
✆ 06 59 01 26 45
vadrouillesolex@gmail.com

Ouvert samedi, dimanche et lundi de 10h à 18h d'avril à fin octobre. Location de solex : 25 € (2 heures), 45 € (4 heures), 75 € (8 heures). Groupes (à partir de 6 personnes) : devis sur mesure, guide sur demande. Anniversaire, enterrement de jeune fille/garçon, mariage, sortie d'entreprise, escapade familiale.

Partir à la découverte de la route des vins et de Colmar et ses environs en Solex ? En voilà une idée qu'elle est bonne ! Mécanicien automobile, Benoît Graff adore restaurer ces deux-roues vintage, à tel point qu'il en possède treize à l'heure actuelle. On peut les découvrir dans une grange joliment restaurée qui sert de bureau de location du samedi au lundi. Solex 1010, 2200, 3300 et 3800, tous sont équipés de rétroviseurs et klaxons. Certains sont munis de sacoches et de sièges enfants. Parfait pour une escapade en amoureux, une sortie en famille, une balade sur la route des vins avec pause dégustation chez un viticulteur un enterrement de vie de jeune fille/garçon et même un mariage ! Benoît propose un service de location libre (pour 2, 4 ou 8 heures) et endosse avec bonne humeur le rôle de guide pour les groupes à partir de 6 personnes. Le tarif comprend l'assurance, l'essence, un casque, des gants et un antivol. Vadrouille Solex ? Un concept original qui invite à la flânerie hors d'âge…

■ VISITE NOCTURNE DE COLMAR

Office de tourisme de Colmar
Place Unterlinden ✆ 03 89 20 68 92
www.tourisme-colmar.com
info@tourisme-colmar.com

Renseignements, programmes et tarifs détaillés à l'office de tourisme de Colmar ou sur son site Web.

C'est beau une ville, la nuit, surtout quand il s'agit de Colmar, élue troisième meilleure destination européenne 2018 ! Pour vous en convaincre, participez à l'une des visites guidées pédestres (1h15 environ) organisées par l'office de tourisme colmarien. La plus ensorcelante est sans nul doute « La magie de Noël » qui dévoile une partition de rêve rythmée par les contes et légendes d'Alsace au détour de ruelles typiques transcendées par des illuminations incroyables. Mais il y a aussi « La féerie des lumières » qui révèle l'extraordinaire richesse du patrimoine colmarien de manière plus intime que le jour à travers ses contours révélés dans leurs plus infimes détails par le biais de subtils jeux de lumière. Ce dispositif de valorisation nocturne a d'ailleurs été récompensé par le Prix Spécial de l'Académie des Arts de la Rue. Entre amis, en amoureux ou en famille, voilà autant d'occasions de découvrir Colmar de manière totalement… lumineuse !

■ VISITES GUIDÉES

Office de Tourisme de Colmar
Place Unterlinden
✆ 03 89 20 68 92
www.tourisme-colmar.com
info@tourisme-colmar.com

Horaires et tarifs détaillés : appeler l'Office de Tourisme de Colmar ou consulter le site Web.

Quoi de plus agréable que découvrir une ville en compagnie d'un mentor avisé ? L'office de tourisme de Colmar vous propose divers programmes de visites sous la houlette d'un guide-interprète professionnel qui vous propulsera dans un véritable voyage dans le temps ! C'est ainsi que, dûment cornaqués, vous découvrirez les arcanes de la vieille ville, ses lieux insolites et ses coins secrets, les significations de ses enseignes, la magie de Noël ou encore la féerie des lumières lors d'une visite nocturne ! Le programme des visites guidées est téléchargeable sur le site Web de l'office de tourisme de Colmar.

Points d'intérêt

■ CARROUSEL 1900

9, avenue de la République

Ouvert tous les jours de 14h à 19h sauf le mardi ; 7j/7 pendant les congés scolaires et tout le mois de décembre.

Divine invitation à retomber en enfance, ce carrousel est un véritable petit bijou. Tout de LED illuminé, il séduira à coup sûr petits et grands avec ses chevaux de bois et son carrosse de conte de fée. Construit par Roland Dieudonné, c'est, à ce jour, le plus grand du genre en France. Ses fresques peintes à la main au plafond, ses rampes torsadées en cuivre de 1730 et ses reproductions d'affiches des années 1900 s'accompagnent de vingt tableaux décrivant la vie de Colmar à l'époque de la construction du carrousel.

La magie de Noël à Colmar

Dès les derniers jours de novembre, une atmosphère particulière baigne les rues et les ruelles colmariennes qui brillent de mille feux à l'occasion des fêtes de fin d'année ! À la nuit tombée, un subtil jeu de lumières vient souligner l'architecture du vieux Colmar pour mieux vous plonger au cœur d'un véritable conte de fées. Ainsi mise en scène, la jolie cité de Colmar se transforme en un pays de Noël plus vrai que la légende où il est agréable de flâner tout en humant de délicieuses odeurs épicées. La succession de maisons décorées entraîne le promeneur au fil des rues, à la découverte des différents marchés de Noël traditionnels installés place de la Cathédrale (100 % gastronomique), place des Dominicains (artisanat), place Jeanne-d'Arc (petite restauration), place de l'Ancienne-Douane, (artisanat et petite restauration) au Koïffhus (artisanat) et, entièrement dédié aux enfants, au cœur de la Petite Venise sur la place des Six Montagnes Noires. Partout s'alignent des maisonnettes en bois aux étals chargés de trésors ! Les emplettes festives sont ponctuées de haltes gourmandes permettant de déguster vin chaud, marrons grillés, bretzels gratinées et autres spécialités fleurant bon la cannelle et les épices. Une expérience tout simplement féerique qu'il convient de découvrir au moins une fois dans sa vie, sans bouder son plaisir !

Grâce à sa galerie circulaire protégée, petits et grands enfants y virevoltent en se riant des caprices de la météo : pluie, neige… même pas peur ! I Ce jouet de rêve grandeur nature côtoie Les Délices du Carrousel, un kiosque à l'ancienne où l'on s'abreuve de boissons fraîches ou chaudes et où l'on se régale de crêpes et gaufres, glaces artisanales ou à l'italienne : amateurs de bonbecs : il y a aussi tout un assortiment de fraises Tagada (tsoin tsoin) et autres sucreries hautement addictives…

LE CHAMP DE MARS

Boulevard du Champ de Mars
www.tourisme-colmar.com
info@tourisme-colmar.com
Gratuit.

Inappréciable poumon vert implanté au cœur de Colmar, le Champ de Mars est aménagé entre le boulevard du même nom et l'avenue de la République. C'est un havre de paix où il fait bon flâner toute l'année. À l'origine, ce lieu fut tout d'abord une promenade publique avant d'être transformé en 1793, aspirations révolutionnaires oblige, en un terrain d'exercice militaire et une place de fête rebaptisée Champ de Mars. Au cours du XIXe siècle, ce parc d'agrément a pris sa forme actuelle avec ses vastes allées dont la disposition rappelle une croix de la Légion d'Honneur. La partie nord est devenue la place Rapp lors de l'installation officielle de la statue du général Rapp en 1856. De nos jours, pendant la saison estivale, on aime venir s'y retrouver entre amis ou en famille. Les parents bouquinent sur la pelouse pendant que les enfants se baignent en maillot sous les jets d'eau de la fontaine de l'amiral Bruat. Des adeptes du roller viennent parfois s'adonner à quelques démonstrations publiques. Un Carrousel 1900 ainsi qu'un petit square avec toboggan et balançoires font le bonheur des bambins. En hiver, sa périphérie accueille une patinoire éphémère, diverses animations de Noël et un marché aux sapins très apprécié des Colmariens car ils peuvent y accéder en voiture pour charger le roi des forêts dans leur coffre !

LA PETITE VENISE

La Petite Venise désigne tout le quartier des Maraîchers, un secteur très précisémment situé autour de la rue Turenne qui est baigné par la Lauch, affluent de l'Ill. C'est l'un des endroits les plus romantiques du vieux Colmar. il se distingue par l'alignement original de maisons typiques alsaciennes de part et d'autre de la rivière. Des balades en barques, d'une durée d'une demi-heure environ, sont proposées dans le quartier. Au fil de l'eau, vous pourrez en apprécier le calme et la sérénité infinis. N'oubliez pas votre appareil photo afin d'immortaliser ces instants hors du temps !

Monuments

COLLÉGIALE SAINT-MARTIN

22, place de la Cathédrale
www.tourisme-colmar.com

Tous les jours de 8h à 18h30, sauf le dimanche matin et pendant les offices. Gratuit. Label Tourisme & Handicap.

Construite de 1235 à 1365, l'imposante collégiale Saint-Martin de Colmar est une œuvre majeure de l'architecture gothique. Édifiée sur les vestiges d'une basilique plus ancienne datant du IXe siècle, elle devait comporter deux tours, mais faute de moyens, une seule fut finalement construite. Cette tour fut victime d'un incendie en 1572 qui détruisit sa charpente et son couronnement. Elle fut remplacée, trois ans plus tard, par l'original lanternon à bulbe qui donne à l'édifice sa silhouette caractéristique. Les tons ocre et presque dorés du grès de Rouffach lui confèrent une intensité lumineuse tout à fait particulière qu'il convient d'admirer à l'aube ou au crépuscule : la lumière qui vient jouer sur les sculptures du portail Saint-Nicolas est alors somptueuse. Selon la légende, les cigognes qui avaient élu domicile sur le toit de la collégiale ont quitté la ville au moment de l'occupation allemande pour n'y revenir qu'au printemps 1945…

ÉGLISE DES DOMINICAINS

Place des Dominicains
✆ 03 89 24 46 57
www.tourisme-colmar.com
info@tourisme-colmar.com

Ouvert tous les jours sauf le 1er mai et le 25 décembre. Groupe : 1 €. Etudiants 1 €. Label Tourisme & Handicap.

Cette église est érigée sur la place colmarienne du même nom. Il s'agit d'un lieu de culte de style gothique qui a connu une longue construction : commencée en 1283, elle s'est achevée en 1346. À l'origine, l'église faisait partie d'un ensemble plus vaste, en l'occurrence le couvent des dominicains qui est devenu par la suite la bibliothèque municipale de Colmar. Appartenant aux dominicains de Colmar, cet édifice avait pour ambition de faire ressentir un sentiment de grandeur lorsqu'on y pénétrait. L'église des Dominicains est une sorte de grand vaisseau à plafond de bois illuminé de vitraux du XIV[e] siècle. Elle présente toute les caractéristiques des églises-halles. Il s'agit de l'une des plus belles réalisations de l'ordre mendiant. La pièce maîtresse de la visite demeure sans conteste le fameux tableau de Martin Schongauer *La Vierge au buisson de roses* (1473). Cette œuvre magistrale est fort bien commentée par les panneaux qui l'entourent, en particulier en ce qui concerne la symbolique religieuse des fleurs.

LA GARE
9, place de la Gare

L'ensemble d'édifices qui constitue l'actuelle gare de Colmar date de 1907. Il fait suite à 3 autres bâtiments construits successivement en 1840, 1842 et 1878. Au tournant des années 1900, l'augmentation du trafic est telle que la construction d'une nouvelle gare s'impose. Par souci d'économie, les architectes s'inspirent des plans de la garde de Dantzig (Gdansk en polonais) et les travaux vont s'échelonner de 1902 à 1907. De style typiquement prussien avec sa voûte en briques rouges, la gare attire l'œil par son beffroi haut de 36 m. Celui-ci surplombe le parvis orné d'une vaste fontaine qui se déverse dans plusieurs bassins imbriqués les uns dans les autres. Depuis le 28 décembre 1984, le bâtiment voyageur est inscrit aux Monuments Historiques de la ville. On accède aux guichets SNCF par deux entrées situées côté est et ouest. Des trains régionaux font plusieurs allers-retours quotidiens entre Colmar, Strasbourg et Mulhouse. Grâce au TGV, un peu plus de 2h30 suffisent pour rejoindre la capitale et à peine 3h30 pour aller à Lyon. Dans le hall de la gare, vous trouverez de quoi manger sur le pouce au stand boulangerie et, au point presse Relay, de quoi vous occuper durant votre voyage.

LE KOIFHUS ★★
Place de l'Ancienne-Douane

Construit en 1480, le Koifhus est le plus ancien bâtiment de Colmar. Entouré originellement d'un grenier à sel et d'une grande boucherie, il faisait partie prenante de la vie économique colmarienne. À l'étage, il accueillait les services administratifs de la ville et le tribunal. Son rez-de-chaussée hébergeait des entrepôts et les services de la douane. Aujourd'hui, on peut toujours admirer, au premier étage, de magnifiques vitraux décorés des armes des villes de la Décapole dont fit partie Colmar. Cette puissante ligue a en effet réuni, de 1354 à 1679, dix villes libres alsaciennes au sein du Saint-Empire romain germanique. C'est ici même que se réunissaient les députés de la fameuse Décapole. De nos jours, ce superbe édifice attire les touristes qui se pressent sur la balustrade du bel escalier Renaissance pour immortaliser l'un des plus beaux panoramas de la ville. L'intérieur du bâtiment et ses annexes font l'objet d'une inscription aux Monuments historiques depuis 1930, de même que, depuis 1974, ses façades et ses toitures. Sur la place située à l'arrière du Koifhus, on peut admirer une fontaine dotée d'un pilier central surmonté d'une statue en bronze du baron Lazare de Schwendi qui fut conçue en 1898 par l'enfant chéri de Colmar, Auguste Bartholdi.

LA MAISON DES TÊTES ★★
19, rue des Têtes

Ce superbe édifice compte parmi les plus célèbres monuments historiques colmariens. La Maison des Têtes est située juste en face du Village Hansi et son musée dédié au célèbre artiste caricaturiste alsacien Jean-Jacques Waltz. Construite en 1609 par l'architecte Albert Schmidt pour le compte du marchand Anton Burger, la maison des Têtes représente parfaitement le style de la Renaissance allemande. Le plus surprenant lorsque l'on s'attarde à observer sa façade, ce sont sans nul doute les 111 têtes et masques biscornus qui l'ornent, d'où le nom donné à cette demeure unique en son genre. Celle-ci évoque l'âge d'or des commerçants et l'aisance de la bourgeoisie marchande colmarienne. En 1902, le pignon de l'édifice décoré de volutes et d'ailerons fut surmonté de la statue d'un Tonnelier, œuvre d'Auguste Bartholdi. Un choix thématique qui ne doit rien au hasard : au début du siècle dernier, cet immeuble de trois étages abritait en effet la Bourse aux vins de Colmar ! En 2012, la Maison des Têtes a fait l'objet d'importants travaux de restauration qui lui ont redonné tout son charme d'antan. À l'heure actuelle, la Maison des Têtes prête son cadre authentique à un hôtel-restaurant éponyme de haut vol tenu par Eric et Marilyn Girardin.


© MICHAL LUDWICZAK

Colmar, vue sur la cathédrale.

MAISON PFISTER
11, rue des Marchands
✆ 03 89 20 68 92
www.tourisme-colmar.com
info@tourisme-colmar.com

S'il est un édifice emblématique de la cité natale de Bartholdi, c'est bien la Maison Pfister ! En vous promenant dans la zone piétonnière de la vieille ville, impossible de ne pas vous arrêter devant ce bijou architectural édifié à l'angle de la rue des Marchands et de la rue Mercière, à deux pas de la Collégiale Saint Martin. Elle fut construite en 1537 pour le compte du chapelier Ludwig Scherer, qui fit fortune grâce au commerce du minerai d'argent dans le Val de Lièpvre. Mais la Maison Pfister tient en définitive son nom de la famille qui se chargea de la restaurer dans le but de l'occuper de 1841 à 1892. Elle est le tout premier exemple de la Renaissance architecturale à Colmar avec son oriel d'angle à deux étages, sa galerie en bois, sa tourelle octogonale et ses peintures murales réalisées par Christian Vacksterffer. Ces dernières représentent notamment des empereurs germaniques, des évangélistes et des scènes de la Genèse. Aujourd'hui, la Maison Pfister est l'un des principaux symboles de la vieille ville de Colmar.

MARCHÉ COUVERT
13, rue des Écoles
✆ 03 69 99 56 28
www.marche-couvert-colmar.fr

Ouvert le mardi et le mercredi de 8h à 18h ; le jeudi de 7h à 18h ; le vendredi de 8h à 19h ; le samedi de 8h à 17h ; le dimanche de 10h à 14h.

Depuis 2010, les Colmariens amateurs de bonnes choses ont la chance de pouvoir faire leurs emplettes en flânant le long des stands du Marché Couvert sans se soucier des caprices de la météo ! Du mardi au samedi, une vingtaine de commerçants accueillent gourmets et gourmands en quête de pain frais, de viande et de poisson de première qualité, de fruits et légumes éclatants de couleurs sur leurs étals. Boucherie, boulangerie, fromagerie, poissonnerie, primeurs, pâtissier, traiteurs, fleuriste… Vous aurez largement de quoi remplir votre panier ! Inaugurée en 1865, cette halle marchande est l'œuvre de l'architecte Louis-Michel Boltz, par ailleurs auteur du théâtre municipal de Colmar. Fait de briques, de fer et de fonte, cet édifice est le symbole du passage de Colmar à l'ère industrielle. Son architecture Second Empire met en avant une impressionnante charpente métallique supportée par d'imposantes colonnes. Un marché se tenait à l'intérieur, ce qui explique sa position au bord de la Lauch, facilitant à l'époque les déchargements des fruits et légumes par les maraîchers depuis leurs barques. Rénové en 2010, l'édifice accueille donc un marché permanent complété, tous les jeudis, par des stands à l'extérieur. Avant de partir à la découverte de la Petite Venise, n'oubliez pas de jeter un coup d'œil dans l'angle sud-ouest du bâtiment, vous y apercevrez une fontaine sculptée par Bartholdi en 1869, représentant un jeune vigneron en train de boire à un tonnelet !

LE QUAI DE LA POISSONNERIE
www.tourisme-colmar.com
info@tourisme-colmar.com

Impossible de zapper la visite de ce quartier haut en couleurs qui fait la jonction entre le quartier des Tanneurs et la pittoresque Petite Venise. Le quai de la Poissonnerie exerçait autrefois une grande influence sur la vie colmarienne, car c'est ici que la plupart des pêcheurs résidaient au XVI^{e} siècle, ils y entreposaient et vendaient leurs poissons. En 1706, un terrible incendie ravagea plus d'une quarantaine d'habitations. D'importants travaux de rénovation ont permis par la suite de mettre à jour de nombreux colombages si typiques de la région. Aujourd'hui, l'endroit se prête aux promenades en barque sur la Lauch, le long des maisons aux façades colorées et fleuries. Tous les ans, la fête du Marché Couvert (ancienne fête des bateliers) attire en nombre Colmariens et touristes. Et pendant les fêtes de fin d'année, c'est vraiment un lieu féerique !

LA STATUE DE LA LIBERTÉ
Route de Strasbourg

Lorsqu'on arrive à Colmar depuis l'entrée Nord, on reste bouche bée face à la perspective qui s'offre à nous : la vision de la Statue de la Liberté dressée sur un terre-plein gazonné a de quoi vous en boucher un coin ! C'est la copie conforme de la statue originelle, créée par Auguste Bartholdi en 1886, qui veille sur l'entrée de la rade de New York. Cette réplique est la plus haute érigée dans le monde à ce jour : son flambeau culmine à 12 m. Elle a été inaugurée le 4 juillet (jour de la fête nationale américaine) 2004 à l'occasion du centième anniversaire de la naissance du sculpteur colmarien. Pour la faire naître, ses maîtres d'œuvre Guillaume Roche (sculpteur), Pascal Bigel (agrandisseur statuaire), Philippe Le Merrer (mouleur fondeur statuaire) et Jean-Christophe Mironneau (sculpteur fondeur) ont collaboré avec le musée Bartholdi qui est le dépositaire des maquettes originales de « La Liberté éclairant le monde ». Cette « Miss Liberty » en version alsacienne pèse bien ses 8 tonnes de résine et de terre à modeler teintées dans la masse du même vert-de-gris patiné que la version originale. Elle cache une structure métallique de type Eiffel sous sa majestueuse toge qui compte très exactement mille plis. Clou du spectacle, son éclairage de nuit soigneusement élaboré n'a rien à envier à celui de sa grande sœur new-yorkaise !

TEMPLE SAINT-MATTHIEU
Grand'Rue ✆ 03 89 41 44 96
www.paroisse-protestante-colmar.org
paroisse.protestante.colmar@wanadoo.fr

Ouverte à la visite tous les jours de 10h à 12h et de 15h à 17h jusqu'au 4 octobre (sauf dimanche matin et en cas de célébration ou de concert). Visite de groupe (10 personnes minimum) possible : contacter le secrétariat paroissial. Label Tourisme & Handicap.

C'est en 1292 que les Franciscains établis à Colmar mettent en œuvre la construction du temple Saint-Matthieu qui sera finalement achevé au cours de la première

Hansi : un résistant en couleur

Le nom de Hansi vous évoque peut-être un personnage de conte pour enfant, mais il n'en est rien ! En réalité, Hansi est une figure emblématique de la Résistance alsacienne face à l'Allemagne. Elle est née de l'imagination de Jean-Jacques Waltz à Colmar en 1873. L'Alsace est alors allemande. Dès l'âge de dix ans, il se fait remarquer par son goût pour le dessin et son esprit critique qui l'empêchent de se soumettre à la discipline. Le jeune homme s'oriente vers la carrière de dessinateur industriel afin de pouvoir fréquenter l'école des Beaux-Arts de Lyon. Parallèlement, il continue à améliorer sa technique de la peinture et l'aquarelle. En 1907, il publie sous le pseudonyme de Hansi une série de planches dans un recueil intitulé *Images des Vosges* puis, jusqu'en 1914, il signe plusieurs œuvres littéraires dont le célèbre *Professor Knatschte* dans un esprit de satire antigermanique. Cette veine caricaturiste et contestataire lui vaut plusieurs condamnations devant les tribunaux allemands. Lors de la Première Guerre mondiale, Hansi s'engage dans l'armée française où il est caporal au 152e régiment d'infanterie. En 39-45, connu pour être le fer de lance de la lutte antigermanique, Hansi est contraint à l'exil en Suisse, à Lausanne. De retour à Colmar, Jean-Jaques Waltz meurt le 10 juin 1951, dans son Alsace française.
Aujourd'hui, on retrouve les personnages créés par Hansi sur de la vaisselle, des vitraux, des cartes postales, du linge de maison ou encore sous forme de poupées. À découvrir également : La Maison de l'oncle Hansi à Riquewihr et le Village Hansi & son Musée à Colmar.

moitié du XIVe siècle. Avec l'église des Dominicains, ce monument compte parmi les réalisations majeures des ordres mendiants dans la région. Restauré en plusieurs étapes de 1982 à 1997, ce monument présente toutes les caractéristiques du style gothique. Sa nef est remarquable de simplicité et d'harmonie, bien que déséquilibrée du point de vue de ses dimensions. Son admirable vitrail de 1640 est le plus ancien de la ville. À découvrir aussi : le plafond de bois orné de motifs divers (soleil, lune, feuillages) ainsi que le mausolée du général Rapp. Construit en 1732, l'orgue Silbermann atteste de l'incroyable qualité acoustique de ce lieu qui accueille chaque année de nombreux concerts classiques, dont ceux du Festival International de Musique de Colmar. Par ailleurs, l'église possède une bibliothèque très riche en manuscrits et incunables.

Musées

ESPACE D'ART CONTEMPORAIN ANDRÉ MALRAUX (EACAM)
4, rue Rapp
✆ 03 89 20 67 59
www.colmar.fr
artsplastiques@ville-colmar.com
Ouvert le mardi, le mercredi et du vendredi au dimanche de 14h à 18h ; le jeudi de 12h à 17h. Gratuit. Pour les groupes, visites libres ou guidées sur rendez-vous.
Installée depuis 1996 dans une ancienne choucrouterie, cette superbe galerie d'art suscite un intérêt grandissant tant sur le plan local que national et international. L'Espace d'art contemporain André Malraux (EACAM) est le fruit d'une réflexion entamée au début des années 1990 sur l'accès à la culture dans la cité de Bartholdi. Tout au long de l'année, l'EACAM programme diverses expositions gratuites de qualité qui sont scénographiées dans un espace vaste et clair de 430 m². De juillet à octobre, l'EACAM accueille une exposition de plus grande envergure, concernant généralement un artiste de renommée internationale. La galerie consacre également au moins une exposition par an à un artiste issu du tissu culturel local ou régional. Au total, au mois cinq expositions sont organisées chaque année, le mois de juin étant réservé aux travaux des élèves de l'Atelier de formation aux arts plastiques (AFAP). Ce centre d'art qui a pour vocation de faire découvrir des artistes d'horizons divers à un large public est idéalement situé. Lors d'une virée shopping dans la rue des Clefs, il est très appréciable d'y faire une petite halte ; les œuvres exposées nous interpellent et prennent une autre dimension dans cet espace calme, épuré et finalement peu fréquenté… à tort ! N'hésitez pas à consulter la page Facebook de l'EACAM pour suivre toutes ses actualités.

MUSÉE BARTHOLDI
30, rue des Marchands
✆ 03 89 41 90 60
Voir page 18.


© IRÈNE ALASTRUEY – AUTHOR'S IMAGE

Le quai de la Poissonnerie.

MUSÉE D'HISTOIRE NATURELLE ET D'ETHNOGRAPHIE

11, rue Turenne
✆ 03 89 23 84 15
www.museumcolmar.org
contact@museumcolmar.org

Fermeture annuelle en janvier. Fermé le 1er mai et le 1er novembre. Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h ; le dimanche de 14h à 18h. Ateliers pédagogiques (avec goûter) pour les enfants de 6 à 12 ans tous les mercredis de 14h à 17h : 8 €/enfant/atelier, abonnement de 42 €/enfant pour 6 ateliers. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 7 à 18 ans) : 2 €. Groupe (10 personnes) : 2 €. Visite guidée. Boutique. Animations. Conférences.

Créé en 1859 par la Société Savante d'Histoire Naturelle (SHN), ce musée s'avère idéal à visiter en famille. Il est installé sur deux étages (11 salles) dans un superbe bâtiment historique qui hébergea tout à tour le siège de la Corporation des Tailleurs de pierre en 1467, la mairie de Colmar de 1810 à 1886 et divers établissements scolaires. Petits et grands auront plaisir à y découvrir la faune alsacienne (renard, sanglier, blaireau…), mais aussi des animaux venus d'autres continents (mouette rieuse, singe hurleur du Guatemala, koala cendré…). Coquillages, invertébrés marins et terrestres ainsi que de nombreux insectes piqueront sans doute également votre curiosité. Autre intérêt du musée : la partie géologie avec une collection impressionnante de minéraux, pierres et fossiles. L'espace dédié à l'ethnographie présente notamment les cultures de l'Égypte ancienne et de l'Afrique noire. Par ailleurs, le musée organise chaque année une exposition thématique majeure. L'expo 2019 (du 1er février au 23 décembre) s'intitule « Biodiversité, crise et châtiments » : elle investit toutes les salles pour mettre en lumière, au fil de l'histoire de notre planète, comment l'évolution a suivi son cours et comment l'homme moderne change les équilibres anciens, mettant ainsi en péril son existence. Enfin, sachez que le musée possède une bibliothèque de 20 000 volumes accessible sur rendez-vous.

MUSÉE DU JOUET DE COLMAR ★★

40, rue Vauban
✆ 03 89 41 93 10
www.museejouet.com
info@museejouet.com

Janvier à novembre : de 10h à 17h (sauf le mardi). Juillet, août et décembre : tous les jours de 10h à 18h. Fermé 1er janvier, 1er mai, 1er novembre et 25 décembre. Tarifs : 5,70 € (adultes), 4,40 € (enfants de 8 à 15 ans). Gratuit pour les enfants de moins de 8 ans. Groupe (+ 15 personnes) : 4,40 € (adultes) et 2,30 € (enfants de 8 à 15 ans). Boutique. Label Tourisme & Handicap.

Bienvenue au royaume fantastique des jouets ! Inauguré le 3 décembre 1993, ce musée dédié aux petits et aux grands enfants est aménagé sur trois niveaux dans un ancien cinéma. Sa gestion muséographique est assurée par l'association du Musée animé du jouet et des petits trains (MAJEPT). Il a pour vocation de mettre en lumière les jouets des XIXe et XXe siècles. Le musée rassemble plus de 2 000 jouets, des plus anciens aux plus récents, au sein de diverses collections : poupées, modèles réduits, trains-jouets et modélisme ferroviaire, jouets guerriers et belliqueux, jouets scientifiques, optiques, de transport, de construction, jouets mécaniques et robots. Chaque année, le musée organise une exposition temporaire majeure. En 2019 (jusqu'au 15 septembre), elle est consacrée aux jouets de l'espace : soucoupes volantes, fusées, robots, Martiens et pistolets laser. Voici de quoi vous mettre la tête dans les étoiles !

MUSÉE D'UNTERLINDEN ★★★

Place Unterlinden
✆ 03 89 20 15 50
Voir page 20.

LE VILLAGE HANSI & SON MUSÉE ★★

28, rue des Têtes
✆ 03 89 41 44 20
www.hansi.fr
info@hansi.fr

Lundi : 12h-18h ; du mardi au dimanche : 10h-18h ; jours fériés et vacances scolaires : 10h-18h30. Fermé 25 décembre et 1er janvier. Tarifs : 5 € (+ 14 ans), 3 € (5-13 ans). Groupes (+ 15 personnes) : 3 €. Boutique.

Célèbre caricaturiste et aquarelliste alsacien, Jean-Jacques Waltz, *alias* Hansi ou Oncle Hansi, a son musée dans sa ville natale de Colmar depuis novembre 2015. Implanté juste en face de la maison des Têtes, il est scénographié sous la forme d'un village alsacien : ruelles pavées, place principale et porche voûté. Le musée proprement dit se déploie au premier étage auquel on accède par un large escalier en bois. Au fil d'un parcours ludique, on découvre de multiples œuvres originales et uniques : dessins d'enfance, aquarelles, Art nouveau, affiches publicitaires, vaisselle alsacienne et produits dérivés de l'époque. Après la visite, retour au rez-de-chaussée pour faire des emplettes à la boutique du musée qui regorge de produits régionaux : pains d'épice, chocolats, vins fins, conserves artisanales et foie gras, linge de maison, vaisselle et objets de décoration, sans oublier un choix très intéressant d'ouvrages sur Hansi et l'Alsace.

Le couvert

À L'ÉCHEVIN

4/6, place des Six Montagnes Noires
✆ 03 89 41 60 32
www.le-marechal.com
info@le-marechal.com

Tables & Auberges de France. Maître Restaurateur. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 40 € à 95 €. Menu enfant : 18 € (jusqu'à 10 ans). Formule du midi (sauf dimanche et jours fériés) : 22 € (plat+dessert), 27 € (entrée+plat), 32 € (entrée+plat+dessert+café). Vin au verre. American Express, Chèque Vacances. Terrasse.

Niché au sein de l'Hostellerie Le Maréchal, ce restaurant hautement gastronomique est pourvu d'une charmante terrasse qui surplombe la Lauch au cœur de la Petite Venise. Si vous décidez de vous y attabler en soirée, vous dînerez aux chandelles avec musique classique en discret fond sonore. En cuisine, d'Albertville, Thierry

Chefdeville donne naissance à des merveilles gustatives. Presskopf de sanglier au confit de vin rouge, ravioles de foie gras et petits pois, poitrine de pintade et nem de choucroute aux lardons, noix de riz de veau glacée, filet de bœuf sauce teriaky : c'est une symphonie de saveurs qui s'orchestre dans votre assiette !

AUBERGE DU NEULAND
2, chemin du Neuland
✆ 03 89 23 49 37
www.auberge-du-neuland.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 38 € à 80 €. Formule du midi : 14 € (3 plats). Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Soirées thématiques.
Ce restaurant insolite à la décoration très contemporaine est aménagé dans une ancienne étable nichée au cœur du fameux « poumon vert » colmarien. Pour y arriver sans encombre en voiture, il convient de passer par la rue de la Semm puis d'emprunter la rue des Aubépines. Quand le soleil brille, il est toujours très agréable de déjeuner sur sa terrasse ombragée donnant sur un jardin bucolique et une aire de jeux pour les enfants. Cuisinier aussi inventif qu'intuitif, le chef Philippe Gervasi a fait ses armes auprès de Paul Haeberlin (Auberge de l'Ill) et du regretté Paul Bocuse. En outre, Philippe a officié pendant 5 ans dans le restaurant Destinée de Jean-Yves Schillinger à New York. Aux commandes de l'Auberge du Neuland, depuis près de 20 ans, Philippe Gervasi allie plaisirs visuels et maestria gustative au fil de mets succulents à découvrir au gré de ses coups de cœur. Acras de poisson sauce Kedjab, Fleischkiechle Burger et pommes frites, tajine de volaille au citron, filet mignon de porc au poivre sauvage et wok de légumes, filet de biche grand veneur et pommes aux airelles : ici, le contenu des assiettes varie vraiment au fil des saisons. Réservation plus que recommandée car l'Auberge du Neuland est une adresse très recherchée !

AU CHASSEUR
4, rue du Chasseur
✆ 03 89 41 41 94
au.chasseur@orange.fr
Congés annuels en janvier. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 18h30 à 22h. Ouvert le dimanche en décembre, pour Pâques et les week-ends prolongés. Fermé le mardi en décembre. Menu enfant : 9,50 €. Menu du jour : 13 € (entrée + plat ou plat + dessert). En juillet et en août différents menus de 14,50 € à 19 €. Spécialités de brochettes en potence : de 15 € à 28 €. Chèques non acceptés. Diners Club, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Typiquement alsacien, ce bel établissement tenu par Catherine et René Dick séduit tant par son implantation en bordure de la vieille ville de Colmar que par son incroyable décoration intérieure. Ses boiseries peintes sont vraiment magnifiques. C'est le cadre idéal pour partager un bon moment entre copains le temps d'un repas assurément savoureux. Au Chasseur, on se régale forcément de gibier de saison, par exemple un civet de biche servi avec une choucroute au miel. On choisit aussi les yeux fermés la spécialité de la maison : le filet de bœuf cuit sur pierre servi avec 3 sauces et des frites croustillantes à souhait. Et puis, il y a aussi le fameux « patate burger » préparé avec une grosse pomme de terre en guise de pain, le tout agrémenté d'une sauce au munster… Portions copieuses et service attentif en bonus, à condition d'éviter la période des marchés de Noël !

AU CHAUDRON
Place du Marché-aux-Fruits
5, rue du Conseil Souverain
✆ 03 89 24 42 21
www.auchaudron.fr
Maître Restaurateur. Ouvert le lundi et le jeudi le midi ; le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 28 €. Carte : 16 € environ. Menu du jour : 13 € (2 plats) à 19 € (3 plats). Vin au verre. Terrasse.
À proximité du Koïfhus, juste en face du Tribunal de Grande Instance de Colmar, ce bel établissement séduit d'emblée par sa décoration inspirée d'une salle à manger familiale discrètement bourgeoise. Sur deux étages, les salles restent à taille humaine. Confortablement attablé, on apprécie la chaleur et la tranquillité qui s'en dégagent. D'origine bretonne et alsacienne, le chef Gaël Bodenan a fait ses armes au Bristol de Colmar, chez Jacques Maximin à Nice ainsi qu'à l'Arbre Vert et au Pressoir à Kaysersberg. Il accommode avec verve des produits frais et bruts pour en tirer des plats aussi fins que généreux qui ravissent les gourmets avertis : filet de sandre aux petits légumes, suprême de volaille sur choucroute au miel, fricassée de cochon au pinot noir. Sans oublier la tête de veau sauce gribiche, plat emblématique dont les habitués ne peuvent plus se passer ! Avec une carte des vins bien composée et un service irréprochable et agréable assuré par Raphaël Garcia, ce restaurant est une valeur sûre qui ne commet aucun impair.

AUX AMIS DE LA LAUCH
80, chemin du Lauchwerb
✆ 03 89 41 88 32
Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. (formule du midi (du mercredi au vendredi) : 12 €). Carte et suggestions. Terrasse. Parking.
Niché au bord d'un étang au cœur du secteur des maraîchers de Colmar, ce restaurant familial jouit d'un cadre bucolique et d'une atmosphère très apaisante. Aux beaux jours, sa grande terrasse bien aménagée permet de prendre en verre, déjeuner ou dîner en plein air. En dépit de son éloignement du centre-ville, il fait le plein tous les midis (il est d'ailleurs vivement conseillé de réserver !) grâce à une clientèle principalement composée d'habitués. Au menu, à la carte ou selon les suggestions du jour, le chef mitonne des plats traditionnels et copieux : jarret de porcelet aux morilles, fricassée de lapin aux girolles, « Marmite de la Lauch » aux trois poissons, le tout accompagné de légumes de saison. La tourte alsacienne, très généreuse, est bien alléchante elle aussi ! Les petits appétits opteront pour une soupe maison, une omelette ou une salade composée. En résumé : une cuisine généreuse, saine et surtout accessible à toutes les bourses.

BRASSERIE L'AMANDINE
1, place de la Cathédrale ✆ 03 89 23 66 82

Ouvert toute l'année. Service en continu. Horaires variables selon saison. Carte : 25 € environ. Plat du jour à partir de 10,80 €. Terrasse.

Idéalement située au pied de la collégiale, cette brasserie est l'endroit incontournable pour déguster une tarte flambée accompagnée d'une bonne bière. Touristes et locaux se retrouvent ici pour passer un agréable moment, notamment en été sur la grande terrasse. Chaque jour, L'Amandine propose des vrais plats de brasserie très copieux : filet de lieu noir au curry, cuisse de canard à l'orange, pluma de porc grillé sauce échalote, entrecôte à la plancha sauce raifort… Et puis il y a les pâtisseries, toutes plus tentantes les unes que les autres : tarte au citron meringuée, forêt-noire, gâteau au chocolat et à la framboise, on en a l'eau à la bouche. Cette adresse est vraiment très prisée, alors si vous n'aimez pas la foule… venez tôt le matin ! Vous profiterez ainsi en toute sérénité des viennoiseries et pâtisseries artisanales qui s'accordent à merveille avec un grand café crème.

BRASSERIE DES TANNEURS
12, rue des Tanneurs
✆ 03 89 41 88 05
les.tanneurs@free.fr

Ouvert du lundi au dimanche de 11h30 à 15h00 et de 18h à 22h. De juin à septembre et pendant les marchés de Noël, non-stop de 11h30 à 22h. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Vin au verre. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.

La belle façade jaune de ce restaurant traditionnel attire les regards à mi-chemin entre le Marché couvert et le Koifhus. Il est aussi charmant vu de l'extérieur que de l'intérieur. Sa décoration séduit autant par les belles boiseries que par les tables hautes, les chopines anciennes, les vieux sabots et les tableaux qui ornent ses murs. De plus, les rideaux et les dessus de table à carreaux sont tout à fait raccord avec la déco d'inspiration alsacienne de cette brasserie qui propose une cuisine traditionnelle de bonne tenue à la carte : grosses salades, tartes flambées, choucroute, baeckeoffe, jambonneau braisé, tartes flambées… Les suggestions du jour sont tout aussi goûteuses : cordon bleu de dinde au munster, faux-filet au poivre et frites maison, lasagnes ricotta et poulet, tarte au citron meringuée… Quant à la carte des vins, elle fait la part belle aux bons crus de la région (notamment ceux de la Cave de Beblenheim). Mention spéciale à l'accueil souriant et au service réactif. Ici, pas de piège à touristes, juste une adresse agréablement conviviale !

BRASSERIE L'AUBERGE – HÔTEL BRISTOL
7, place de la Gare ✆ 03 89 23 17 57
www.grand-hotel-bristol.com
reservation@grand-hotel-bristol.com

Ouvert tous les jours de 11h45 à 14h30 et de 18h45 à 22h30. Fermé le 24/12 le soir. Réservation recommandée. Carte : 22 € environ. Plat enfant : 9 à 13 €. American Express, Chèque Restaurant. Toilettes non accessibles aux fauteuils roulants. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Face à la gare, cette grande brasserie historique séduit par son décor alsacien boisé et son ambiance chaleureuse. Ici, la cuisine est 100 % faite maison et la fraîcheur des produits est sans reproche. On peut y déguster des plats qui font la renommée de cet établissement intemporel : volaille au riesling, magret de canard au vin rouge, tête de veau vinaigrette, jarret de porc sauce raifort, cervelas grillé aux pommes sautées, choucroute « formidable » avec jarret entier et autres bouchées à la reine qui sont, selon certains fins palais, les meilleures de la ville. Pour le dessert, on craque pour la crème brûlée, la mousse glacée au kirsch ou encore les œufs à la neige caramélisés nappés de crème anglaise qui sont tout simplement à tomber ! En salle comme en terrasse aux beaux jours, on veille à ce que vous ne manquiez de rien et l'addition demeure raisonnable.

LE CAFÉ RESTAURANT SCHONGAUER
Place Unterlinden ✆ 03 68 09 23 80
www.musee-unterlinden.com
cafe@musee-unterlinden.com

Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi de 10h30 à 17h30. Fermeture à 18h chaque 1er jeudi du mois. Réservation recommandée. Carte : 14 € environ. Menu enfant : 9 €. Suggestion du jour : 13 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Une table à langer est mise à disposition dans les toilettes.

Installé dans l'ancien bâtiment des bains municipaux, le café restaurant Schongauer a tout pour plaire ! Dans un décor épuré et contemporain conçu par les architectes Herzog & de Meuron, le personnel propose un service en continu et une carte de plats simples mais raffinés réalisés par le chef Aurélien Paget. Selon son inspiration, il vous régale d'un velouté de champignons de Paris accompagné d'un toast de jambon Noir de Bigorre, d'une terrine de volaille d'Alsace au porto et médaillon de foie gras de canard, ou encore d'un wok de bœuf aux nouilles asiatiques et petits légumes grillés. Si le chef fait l'impasse sur les spécialités locales, il propose toutefois un burger alsacien composé d'un pain Moricette contenant un steak haché de porc et de veau au cumin avec de la tomme d'Alsace et une sauce au munster. Ambiance zen en salle et sur l'agréable terrasse bordée de pommiers.

LE CAVEAU SAINT PIERRE
24, rue de la Herse
✆ 03 89 41 99 33
http://caveausaintpierre-colmar.fr
info@caveausaintpierre-colmar.fr

Maître Restaurateur. Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 24,50 € à 32 €. Menu enfant : 10,50 €. Choucroute : 18,50 €. Tartes flambées : 9 € à 11,50 €. Terrasse.

Aménagé dans une charmante bâtisse du XVIe siècle, ce bel établissement propose une cuisine alsacienne de qualité dans un cadre 100 % typique. On y accède à pied : de la place des Six Montagnes Noires, on traverse le pont qui enjambe la Lauch, puis on prend la 1re rue à droite qui conduit, au détour d'une ruelle pavée bordée de jolies maisons alsaciennes, sur un petit quai souligné d'un charmant square arboré de saules et de sapins.



Brasserie des Tanneurs

Cuisine traditionnelle,
cadre authentique,
terrasse agréable,
accueil groupes ambiance
conviviale et chaleureuse









12, rue des Tanneurs
68000 Colmar

03 89 41 88 05
lestanneurscolmar@gmail.com



Maison Pfister.

© CLODIO - ISTOCKPHOTO

Ce quai jouxte la terrasse du restaurant posée au bord de l'eau. Mention spéciale à la décoration associant pierres et boiseries apparentes, mobilier ancien et lumières tamisées. En cuisine, Alexandra Gross mitonne d'excellentes spécialités du terroir à partir de produits frais et locaux. Outre la traditionnelle choucroute aux 5 viandes et sa variante aux poissons, on peut se laisser tenter par un baeckaoffa (potée aux 3 viandes), un bon jambonneau braisé, des bouchées à la reine ou un assortiment de tartes flambées. Joli cadre, cuisine généreuse, accueil attentionné, mais réservation fortement conseillée, surtout durant les marchés de Noël !

■ L'ÉPICURIEN

11, rue Wickram ✆ 03 89 41 14 50
www.epicurien-colmar.com

Membre de la Fédération des Chefs Restaurateurs d'Alsace. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Bar à vins le soir. Réservation recommandée. Vin au verre. Menu du jour. Pièce du Boucher. Carte et suggestions du moment. Terrasse.

« Hâtons-nous de succomber à la tentation avant qu'elle ne s'éloigne » ! Cette citation d'Épicure sert de fil rouge à ce bistrot à vin posé à deux pas du Marché Couvert. La salle est accueillante : 35 couverts, avec un bar au fond et, à, l'extérieur, une petite terrasse d'été. La sélection de vins impressionne, avec une dizaine de bons crus servis au verre et au pichet, une centaine de références à la carte provenant de toutes les régions françaises, et une sélection exceptionnelle de vieux millésimes d'Alsace. Le midi, on peut opter pour le menu du jour (du mardi au vendredi), celui du Marché ou encore le menu du Chef orchestré autour d'une belle pièce du boucher. Le soir, on s'inspire de la carte ou des suggestions à l'ardoise pour composer un dîner délectable. Les gastronomes en culotte courte se régalent d'une petite pièce de bœuf Black Angus servie avec des légumes et des frites maison. De quoi leur transmettre l'amour des bonnes choses !

■ JY'S

17, rue de la Poissonnerie ✆ 03 89 21 53 60
www.jean-yves-schillinger.com
jean-yves.schillinger@wanadoo.fr

Maître Restaurateur. 2 au Guide Michelin 2019. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Ouvert dimanche et lundi en décembre. Réservation recommandée. Carte : 45 € environ. Menu déjeuner (du lundi au vendredi) : à partir de 51 € (3 plats). Vin au verre. Coffret cadeau (pour 2 personnes) : à partir de 172 €. Guesthouse Bord'Eau (2 appartements – 2 personnes). American Express, Diners Club. Terrasse.*

Comment ne pas être séduit d'emblée par cette exquise adresse située dans le quartier de la Petite Venise ? Elle est magistralement mise en scène dans une maison (datée de 1750) peinte en trompe-l'œil par Edgard Mahler, un artiste-peintre alsacien surnommé le « maestro des façades » qui a réalisé notamment les décoration murales du pâtissier Christian à Strasbourg, de l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern ou de l'Agneau à Pfaffenhoffen. Depuis plus de 15 ans, cette superbe demeure colmarienne abrite le temple culinaire de Jean-Yves Schillinger qui, en 2016, a connu le bonheur de décrocher sa deuxième étoile au Guide Michelin et la conserve avec brio en 2019 ! Posé directement au bord de la Lauch, le JY'S surprend par sa décoration élaborée dans un esprit cosy chic. Dans l'assiette, les créations culinaires de Jean-Yves Schllinger se révèlent légères et raffinées. La simple lecture de sa carte fait carrément twister les papilles ! Vous souhaitez faire plaisir à vos amis gourmets ? Offrez-leur un coffret cadeau qui leur permettra de vivre en duo une expérience gastronomique hors norme !

■ LA KILBE

37, route de Neuf-Brisach ✆ 03 89 24 00 23
www.la-kilbe.com – contact@la-kilbe.com

Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le week-end le soir. Réservation recommandée. Vin au verre. Suggestions de la semaine : à partir de 10 €. Elsass'Burger : 14 €. L'entrée du restaurant se trouve rue Rothmuller. Accès PMR par la terrasse. Accueil des groupes. Terrasse d'été.

La Kilbe est un restaurant absolument charmant : mariage de bois brut et de briques blanches, atmosphère détendue où flotte une délicieuse odeur boisée, éclairages reposants, tables nappées de tissu crème et sets en papier kraft, sachets à pain en jute, eau plate servie à volonté dans des brocs en faïence alsacienne… Ici, on s'attable en solo ou en couple, mais aussi en famille ou avec des amis grâce à l'aménagement de deux espaces dédiés à des groupes de cinq à huit personnes. Le chef Frank et son épouse Bénédicte proposent une carte succincte (trois entrées, trois plats, trois desserts), des tartes flambées ainsi que des suggestions du jour. Mention spéciale à l'Elsass'Burger composé d'un bun's, de barkass fermier, d'un steak de bœuf charolais, de jambon cru d'Alsace et d'une compotée d'oignons. Le soir, place à diverses viandes de bœuf maturé d'Alsace (entrecôte, filet ou contre-filet, côte de 1,2 kilo pour deux personnes). Service attentif et rapide, agréable terrasse d'été, rampe d'accès pour les personnes à mobilité réduite. Pour conclure, sachez que La Kilbe tire son nom des fameuses kermesses organisées chaque année dans de nombreux villages alsaciens.

L'ATELIER DU PEINTRE

1, rue Schongauer
✆ 03 89 29 51 57
www.atelier-peintre.fr
info@atelier-peintre.fr

1étoile au Michelin et 3 Toques au Gault&Millau. Ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Ouvert le mardi à midi en décembre. Réservation impérative. Menus de 50 € à 89 €. Carte : 37 € environ. Menu déjeuner : 35 € (3 plats). Vin au verre. American Express. Terrasse.

Ce restaurant est un enchantement tout à la fois visuel et gustatif. Installé dans une maison du XV[e] siècle (juste en face de la maison du célèbre peintre Martin Schongauer) dans un décor sobre ponctué d'œuvres picturales, le chef étoilé Loïc Lefebvre brosse un portrait convaincant de la gastronomie française actuelle. Tel un peintre impressionniste, il déploie son talent au travers de savoureuses associations de goûts, de textures et de couleurs. Sa palette de plats associée à une superbe carte des vins provoque une explosion de saveurs inédites en bouche. Ici, la cuisine est érigée au rang d'œuvre d'art : tout est esthétiquement beau et bon. Certes, les prix sont élevés, mais cette délicieuse adresse mérite vraiment qu'on s'y attable au moins une fois dans sa vie.

■ **Ô CORDON BLEU CHEZ RAPHY**
5, rue de la Porte Neuve ✆ 09 72 82 55 20
www.ocordonbleu68.fr
ocordonbleu68@gmail.com
Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. Service jusqu'à minuit. Réservation recommandée. Carte : 19 € environ. Vin au verre. Cordon bleu (env. 400 g) : à partir de 20,90 €.
Comme son nom l'indique avec humour, ce petit restaurant (30 couverts) fait la part belle au cordon-bleu de veau : fourré de jambon blanc ou de la Forêt Noire, de tomates fraîches, d'emmental, de munster ou de mozzarella… Le tout pèse environ 400 g et s'accompagne de diverses sauces et garnitures au choix présentées sur une planchette. Vous n'aimez pas le cordon-bleu ? Pas de souci : une grande ardoise accrochée au mur dévoile de délicieuses suggestions. Selon les jours, elle affiche des salades composées, des brochettes de bœuf, des rognons de veau flambés à l'alcool de thym, un suprême de pintade aux morilles… Les assiettes sont généreusement garnies, la carte des vins recèle de bons vins et le rapport qualité-prix est excellent !

LE PETIT SCHLOSSBERG
2, rue de l'Ange ✆ 03 89 41 07 43
www.le-petit-schloss.com
le.petit.schloss68@orange.fr
Congés annuels : 1 semaine fin juin après la fête de la musique, 15 jours en mars et 15 jours en novembre. Fermeture de Noël du 24 au 26 décembre inclus. Ouvert du vendredi au mardi de 10h à 24h. Menus de 20,50 € à 31,50 €. Menu enfant : 8,80 €. Vin au verre. Pierrades : de 26,5 à 31,5 € par personne. Pizzas : de 7,80 € à 11,80 €. Tartes flambées : de 8,70 € à 11,80 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Salle climatisée.
Implanté dans le centre piétonnier de Colmar à proximité de la Fnac, ce sympathique établissement dispose d'une jolie salle de restaurant avec une superbe cave à vin intégrée et d'un caveau rénové dans un esprit rustique chic du plus bel effet ! Ici, impossible de ne pas trouver votre bonheur : cuisine alsacienne, italienne et viandes exotiques, il y en a vraiment pour tous les goûts. Laissez-vous tenter par l'assiette aux 6 viandes afin de déguster en pierrade les saveurs inédites du kangourou, du zèbre, de l'autruche ou du daguet. Les amateurs de cuisine plus traditionnelle trouveront également leur compte avec une douzaine de pizzas à la carte, du baeckeoffe, de la choucroute, une potée de sot-l'y-laisse ou des tartes flambées. À l'extérieur, une grande terrasse bien ombragée fait le bonheur des touristes et des gens du coin qui apprécient également l'ouverture de l'établissement jusqu'à minuit !

LE QUAI 21
21, Quai de la Poissonnerie
✆ 03 89 58 58 58
www.restaurant-quai21.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Ouvert le dimanche pendant les marchés de Noël. Réservation recommandée. Menus de 45 € à 76 €. Menu enfant : 12 €. Menu du jour (sauf le samedi) : 23 € (3 plats). Vin au verre. Terrasse.
Ce restaurant jouit d'une situation privilégiée dans le quartier historique de la Petite Venise, au bord du Quai de la Poissonnerie, d'où le choix de son nom ! La déco est superbe avec un mariage de pierres apparentes, boiseries blanchies, mobilier contemporain et touches de bleu nuit très réussies. Ancien second d'Olivier Nasti (restaurant du Chambard ** à Kaysersberg), Frédéric Tagliani élabore des plats délicats rehaussés d'une belle touche d'inventivité. Filet de thon rouge en tartare à la crème d'amande et wasabi, coque croustillante d'escargots d'Orbey, lanières de bœuf Wagyu et cèpes poêlés, rose de pommes confites et crumble à la cannelle : autant de mariages de saveurs tout à fait délectables. La carte est certes resserrée mais elle recèle d'agréables découvertes gustatives, tout comme le menu du jour qui permet de goûter au plaisir d'une cuisine raffinée à un prix très correct.

■ **RAMLOC** NOUVEAU
13, Rue du Chasseur
✆ 03 89 29 64 70
restaurant.ramloc@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi, midi et soir. Fermé lundi et dimanche, sauf jours fériés. Plat du jour (le midi du mardi au vendredi) : 12,50 € ; Menu Cœur d'Alsace : 32 €. Menu Ramloc : 42 €. Terrasse. Réservation conseillée.
Issu d'une famille de restaurateurs alsaciens et ancien patron du restaurant des Remparts à Neuf-Brisach, Christophe Heck a inauguré son nouvel établissement colmarien à la mi-mai 2018 sur une charmante place nichée au calme à proximité de l'église Saint-Matthieu. Il a choisi le nom de son enseigne originale en clin d'œil à ses jeunes années d'adolescent quand, avec ses copains, il venait faire un tour à « Ramloc », Colmar en verlan ! Amoureusement épaulé par son épouse Zweta, Christophe vous accueille dans une salle au décor agréablement épuré tout juste souligné de discrètes poutres apparentes, où des tables joliment nappées de blanc peuvent accueillir 80 convives. Au piano, le chef Christophe compose une symphonie de plats maison à partir de produits de saison issus de productions locales et bio dans la mesure du possible. Duo de homard et de rouget, œufs cocotte à la portugaise, filet de julienne servi avec une sauce au riesling et des légumes du maraîcher, carré de cochon de lait avec une sauce au pain, de la marmelade d'abricots et des roesti de choucroute, bavette d'aloyau aux épinards et pommes de terre Missala à l'ail… Sans oublier de savoureux desserts, à l'instar de cet incroyable crumble de myrtilles souligné d'un délicieux nuage vanillé. Belle carte des vins, accueil aussi charmant qu'attentif, agréable terrasse ombragée. Le Ramloc à Colmar ? Belle adresse à découvrir séance tenante !

■ **RESTAURANT GIRARDIN**
19, rue des Têtes
✆ 03 89 24 43 43
www.la-maison-des-tetes.com
contact@maisondestetes.com
Maître Restaurateur. 1 au guide Michelin, 3 toques au Gault & Millau. Ouvert le lundi et le mardi le soir ; du vendredi au dimanche le midi et le soir. Réservation*



RESTAURANT
PFEFFEL
WISTUB UNTERLINDEN
Direction : Luc Kauffer
Repas chauds à toutes heures
1, rue du Rempart
68000 COLMAR
Tél. 03 89 41 45 71
Fax 03 89 23 94 26
www.restaurant-pfeffel.fr

impérative. Menus de 95 € à 115 €. Carte : 40 € environ. Vin au verre. American Express.
Chef étoilé par le Michelin coiffé, mais également de 3 toques par le *Gault & Millau*, Éric Girardin donne un nouveau souffle à la vénérable Maison des Têtes, institution gastronomique colmarienne hébergée au 1er étage d'une sublime bâtisse datant de 1609. On s'attable ici au sein d'une spectaculaire « coque » neigeuse pour découvrir une carte audacieuse à souhait qui présente des mets d'exception, sublimés tout en subtilité pour le plaisir des yeux et des papilles ! Envie de vivre une expérience culinaire incomparable ? Commencez par jeter un coup d'œil à la carte du Restaurant Girardin (et à ses prix !) avant de réserver impérativement votre table !

■ **RESTAURANT LE CAPRICE**
44, rue Vauban
✆ **03 89 23 84 09**
www.restaurant-le-caprice.fr
restaurantlecaprice@hotmail.fr
Ouvert 7 jours/7 le midi et le soir. Menus de 25 € à 33 €. Menu du jour : 12,90 € (entrée+plat+dessert). Vin au verre. Formule « tartes flambées à volonté » (uniquement le soir) : 15 €/personne. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
Stratégiquement situé à proximité d'un parking public (payant), ce sympathique restaurant est fort réputé pour ses tartes flambées. Classique, gratinée, forestière, périgourdine (au foie gras et au magret de canard), au fromage (chèvre, roquefort ou munster), la traditionnelle Flammeküeche alsacienne ravit les palais les plus exigeants ! Outre une bonne choucroute et un Elsass Burger d'anthologie, le patron Thierry Gérardin vous propose également une délicieuse cassolette d'escargots à l'ail et aux champignons, des brochettes de bœuf mariné ou encore un surprenant cordon-bleu de saumon au pesto. Le tout s'accompagne d'une belle sélection de vins d'Alsace et d'ailleurs. Déco originale en diable, expos d'art temporaires, service attentif, belle terrasse aménagée en bordure de la rue piétonne. Voilà une bonne adresse pour se sustenter en famille avant d'aller visiter le musée du Jouet voisin !

■ **RESTAURANT PFEFFEL**
1, rue du Rempart
✆ **03 89 41 45 71**
www.restaurant-pfeffel.fr
restaurantpfeffel@calixo.net
Fermé du 1er janvier au 15 mars. Fermé le 24/12 au soir et le 25/12. Hors congés annuels et certains jours fériés, ouvert tous les jours de 11h à 23h. Service chaud en continu. Réservation recommandée. Menus de 19,50 € à 39 €. Menu enfant : 9,50 €. Vin au verre. Tartes flambées de 8,50 € à 10,50 €. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Restaurant de 150 places.
Stratégiquement implanté en face du musée Unterlinden new look, ce restaurant typiquement alsacien vous entraîne à la découverte des fondamentaux de la cuisine locale dans un décor 100 % traditionnel : poutres apparentes, comptoir en bois, tableaux représentants des scènes de vie d'Alsace et nappes brodées, sans oublier une belle terrasse ouverte sur le musée voisin. Cet établissement peut servir jusqu'à 150 convives, une aubaine pour les groupes de touristes à l'attention desquels divers menus spéciaux sont proposés sous condition de réserver 72 heures à l'avance. La carte décline les grands classiques de toute bonne winstub alsacienne digne de ce nom : foie gras de canard maison, pâté vigneron chaud, flammenkuche, bouchées à la reine, collet fumé, baeckaoffa, choucroute garnie, boudin aux pommes, coq au riesling… Sans parler des quiches, lasagnes aux légumes et autres salades diverses. Idéalement, il convient d'arroser vos agapes de quelques verres de vin d'Alsace (du domaine viticole colmarien Schoffit par exemple) et, s'il vous reste un petit peu de place pour le dessert, n'hésitez pas à goûter la Gourmandise de Quetsches tièdes et sa glace au pain d'épices. Une vraie tuerie dont les saveurs se révèlent totalement addictives !

© ELI77



Colmar et ses allées d'eau.

LA TABLE DU BROCANTEUR
23, rue d'Alspach
✆ 03 89 23 45 57
Congés annuels en janvier. Ouvert du mercredi soir au dimanche midi. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Terrasse.
Gros coup de cœur ! Nichée dans une ruelle qu'il faut dénicher à l'arrière de la rue du Nord, ce petit restaurant a des allures de grenier enchanté. Tout un tas d'objets chinés ici et là (qu'on peut d'ailleurs acheter !) remplissent la salle pour composer un décor franchement atypique. Quant à la carte écrite à la main et illustrée de jolis dessins, elle dévoile une cuisine 100 % maison et de saison. On peut aussi piocher allègrement parmi les diverses suggestions fort alléchantes qui sont proposées à l'ardoise. Les maîtres de maison, Isabelle et Marc, sont attentionnés et accueillants, mais attention : s'inviter à La Table du Brocanteur se mérite et nécessite de réserver bien à l'avance !

LA TABLE DU VIGNERON
49, Route de Strasbourg
✆ 03 89 41 49 14
Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; samedi et dimanche le soir. Formule du midi : 15 € (2 plats), 18 € (3 plats). Menu du Vigneron : 29,50 €. Menu enfant : 8,50 €. Terrasse.
Récemment rénové, l'Ibis Style Colmar Nord s'est doté d'un agréable restaurant prolongé par une superbe terrasse avec vue imprenable sur les Vosges. Son logo représentant de manière stylisée un tire-bouchon annonce la couleur : ici, on célèbre avec grâce l'art de vivre alsacien ! En cuisine, le chef Yann Charreteur élabore des plats pleins de verve à partir de produits frais (bio pour certains) fournis majoritairement par des producteurs locaux. Foie gras, truite de source fumée, fleischnacka, burger vosgien, bibeleskaes fermier, bouchée à la reine, tartes flambées, kassler en croûte et belles pièces de bœuf : tout est goûteux et plantureux ! Excellente carte des vins composée de bons crus régionaux, nature ou issus de la viticulture biodynamique. Déco vitaminée et ambiance conviviale : ici, il fait bon s'attabler en famille ou entre amis, notamment à la « stammtisch » prévue pour 8 personnes. Réservation plus que recommandée.

AUX TROIS POISSONS
15, quai de la Poissonnerie
✆ 03 89 41 25 21
www.aux-trois-poissons.fr
auxtroispoissons@calixo.net
Maître Restaurateur. Fermé les 24, 25 et 26 décembre, ainsi que le mardi en janvier. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 60 €. American Express, Diners Club. Terrasse.
Dédié aux poissons d'eau douce ou salée, ce restaurant séduit d'emblée par sa salle décorée d'un beau plafond de bois et décorée de tentures grises aux murs. Ici, Gilles Seiler et son équipe enchantent les papilles des amateurs de produits de la mer, des lacs et des rivières, notamment avec les grands classiques de la maison : le filet de sandre sur lit de choucroute et petits lardons, la sole meunière, la matelote au riesling ou encore la fameuse bouillabaisse (pour 2 personnes). Le chef propose également quelques plats délicieux à base de volaille ou de bœuf dont la qualité est irréprochable. Situation privilégiée avec terrasse estivale en bordure directe des canaux de la Petite Venise. Réservation chaudement conseillée.

WINSTUB S'SCHWAENLA – AU CYGNE
17, rue Edouard Richard
✆ 03 89 23 76 26
www.winstublecygne.fr
winstub.au.cygne@calixo.net

Maître Restaurateur. Ouvert le lundi midi ; du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Réservation recommandée. Menus de 15,50 € à 29,50 € (groupes, sur réservation). Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 11,50 € (2 plats). Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Vous recherchez un cadre sympathique pour déjeuner ou dîner en famille, avec des amis ou des collègues de travail ? Bienvenue au Cygne (S'Schwaenla en alsacien) ! Vous allez adorer cette winstub au décor typiquement alsacien : mobilier en bois sculpté, poutres apparentes, nappes à carreaux rouges, ici, tout baigne dans le jus du terroir ! Pas de menu (sauf pour les groupes, sur réservation), mais des suggestions régionales à la carte : tourte de la vallée, salade vigneronne, roïgebrageldi (pommes de terre marcaire), presskopf vinaigrette, fleischnaka (escargots de viande), lawerknaepfla (quenelles de foie), jambonneau braisé à l'ancienne, bibeleskas (fromage blanc et munster) et autres tartes flambées. Mais les amateurs de bonne viande sont aussi à la fête : onglet à l'échalote, steak tartare, bœuf gros sel… Le tout se déguste en salle ou dans un charmant jardin d'été où est aménagée un espace terrasse ombragé et fleuri. Cette winstub a en outre l'avantage de ne pas fermer ses portes avant minuit : parfait pour un dîner tardif !

Le gîte

COLMAR HÔTEL***
14, route de Rouffach ✆ 03 67 30 00 77
http://colmarhotel.fr
contact@colmarhotel.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 42 chambres (dont 3 pour PMR et 8 chambres communicantes). Chambre simple à partir de 65 € ; chambre double à partir de 75 € ; chambre triple à partir de 109 €. Petit déjeuner inclus. Parking souterrain : 11 €/nuit. Parking extérieur gratuit. Animaux acceptés (10 €/nuit). Wi-fi gratuit. TV TNT. Boutique de produits régionaux. Ascenseur. Terrasse. Garage à vélo.

Moderne et design, cet établissement installé juste à côté de la gare de Colmar a ouvert ses portes au cours du mois de février 2015. Les architectes Thomas et Joseph Di Nisi ont créé un véritable cocon douillet sur trois niveaux, pour vous accueillir en solo, en couple ou en famille lors de votre séjour touristique ou professionnel dans la belle cité de Bartholdi. La décoration résolument contemporaine marie bois blond et couleurs chaudes, le tout émaillé de fresques représentant les hauts lieux colmariens, notamment la Petite Venise. Insonorisées et climatisées, les chambres invitent à la détente grâce à une literie haut de gamme. Huit d'entre elles sont communicantes tandis que trois autres sont dédiées aux personnes à mobilité réduite. Chaque chambre est équipée d'un bel écran LED 42" et de machines Nespresso… En outre, le Colmar Hôtel dispose d'un bar (ouvert jusqu'à minuit) où vous pourrez déguster d'excellents vins d'Alsace !

LE COLOMBIER****
7, rue de Turenne ✆ 03 89 23 96 00
www.hotel-le-colombier.fr
info@hotel-le-colombier.fr

Ouvert toute l'année. 33 chambres. Chambre double à partir de 85 € ; chambre triple à partir de 131 € ; suite à partir de 165 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 15 €. Garage : 17 € (sur réservation uniquement). American Express. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Sauna.

Le Colombier**** a pignon sur rue au cœur de la Petite Venise, célèbre quartier colmarien qui tire son nom de l'alignement des vieilles maisons alsaciennes posées en enfilade le long de la rivière de la Lauch ! Il prend ses aises au sein d'une demeure de style Renaissance datant de 1543 dotée d'un surprenant escalier hélicoïdal en pierre. Dans les chambres, des lits XXL voisinent avec des chevets en forme de cube et des luminaires design. Week-end en amoureux ? Optez pour la suite Henry Moore, un vrai nid douillet pour les tourtereaux enamourés. La salle des petits-déjeuners, qui se transforme en bar le soir, tourne autour d'une cheminée contemporaine du plus bel effet. Côté détente, vous pourrez vous relaxer en sirotant un thé dans la cour intérieure (qui recèle une fontaine monumentale) après une séance dans le Bio Sauna Klafs.



GRAND HÔTEL BRISTOL – BEST WESTERN****

7, place de la Gare
✆ 03 89 23 59 59
www.grand-hotel-bristol.com
reservation@grand-hotel-bristol.com

Ouvert toute l'année. 91 chambres et suites. Accueil 24h/24. Chambre double à partir de 90 €; suite à partir de 140 €. Petit déjeuner buffet : 17 €. Lit supplémentaire. Parking fermé : 15 €. Les enfants de moins de 12 ans sont logés gratuitement en Junior Suite. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (15 €). Wi-fi gratuit. Brasserie L'Auberge. Hammam, sauna. Ascenseur.

Installé dans un superbe bâtiment construit en 1920, cet établissement posé en face de la gare de Colmar vous invite à poser vos valises dans un cadre entièrement modernisé, à 10 min à pied du centre-ville. Les chambres climatisées sont calmes et confortables, à la hauteur des 4 étoiles de l'établissement. Celui-ci comprend un espace de bien-être avec sauna, hammam et fitness. Un espace de documentation est également à votre disposition pour organiser votre circuit sur Colmar et ses environs en toute facilité. Côté table, L'Auberge vous accueille au rez-de-chaussée de l'hôtel. Ce dernier dispose en outre de salles de réunion pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes lors de séminaires, conférences ou banquets. Des forfaits séjours sont proposés quotidiennement sur le site Web de l'hôtel. Dernier atout de taille : l'établissement est entièrement accessible aux personnes à mobilité réduite.

HÔTEL-RESTAURANT LES MARAÎCHERS***

83, route de Bâle
✆ 03 89 24 14 79
www.les-maraichers.com
info@les-maraichers.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 62 chambres (tarif préférentiel à partir de 20 personnes). Chambre simple de 50 € à 95 €; chambre double de 55 € à 110 €; chambre triple de 95 € à 150 €. Petit déjeuner buffet : 10 € (enfant de 5 à 11 ans : 5 €). Parking inclus. Lit supplémentaire ou lit bébé (enfant jusqu'à 11 ans inclus : 10 €. Chambre 4 personnes : de 85 à 180 €. American Express, Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. 3 chambres adaptées PMR de 69 € à 130 € la nuit. Animaux acceptés (5 €). Wi-fi gratuit. Restaurant Les Maraîchers ouvert tous les jours à midi sauf le samedi (ouverture le samedi midi de fin novembre à fin décembre) ; tous les soirs sauf le 31/12. Plateaux de courtoisie dans toutes les chambres, coffres-forts et mini-frigo dans les chambres premium. Tv satellite. Terrasse. Garage à vélos. Parkinf Fermé Gratuit.

Implanté à l'entrée de Colmar en venant de Mulhouse, cet établissement récemment rénové marie harmonieusement tradition et modernité. Ses chambres peuvent accueillir jusqu'à 4 personnes en tout confort (climatisation, TV à écran plat, ascenseur…). Pour bien démarrer la journée, le petit-déjeuner est servi en version buffet de 6h30 à 10h. Il se compose de délicieux produits sucrés ou salés : munster du Val d'Orbey, jambon de la Forêt Noire ou des Vosges, salade de fruits frais, miel de forêt fourni par un producteur local, viennoiseries, pains spéciaux et kougelhopf. Ajoutez à cela un restaurant où vous pourrez vous régaler de crudités servies en buffet et de plats traditionnels comme le jarret de porc braisé, la choucroute garnie et les tartes flambées. Le chef Christopher Sommer vous propose aussi des plats de viande et de poisson qui évoluent selon la saison. Agréable adresse pour découvrir Colmar en famille ou en amoureux !

HÔTEL ROI SOLEIL PRESTIGE***

26, rue des Métiers ✆ 03 89 30 50 50
www.hotel-roi-soleil.com
colmar.prestige@hotel-roi-soleil.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 99 chambres. Chambre double à partir de 80 €. Petit déjeuner : 11 €. Parking gratuit. Lit bébé gratuit. Séminaires. Wi-fi. Canal +. Local à vélos.

Lorsqu'on découvre cet hôtel, on doit se rendre à l'évidence : il n'a rien d'alsacien ! Mais il tient ses promesses car vous y serez traités comme des rois ! Alors ne vous fiez pas à sa façade aux couleurs un tantinet criardes, votre séjour sera bien agréable. Accueil, services, propreté, élégance : tout est pensé dans le moindre détail pour vous satisfaire ! Ultra-modernes, les chambres sont ornées de fresques originales mettant une scène un personnage ou un décor du règne du rayonnant Louis XIV. Spacieuses et lumineuses, elles sont équipées d'une salle de bains, d'un dressing, et, petit bonus, d'une machine à café Nespresso ! Après une bonne nuit de sommeil, vous savourerez un petit-déjeuner royal servi sous forme de buffet. L'hôtel abrite également un bar lounge où vous pourrez vous détendre autour d'un verre dans une ambiance intimiste. Vous l'avez compris : ici, le Roi Soleil, c'est bien vous !

HÔTEL TURENNE***

10, route de Bâle
✆ 03 89 21 58 58
www.turenne.com
infos@turenne.com

Ouvert toute l'année. Heure d'arrivée : à partir de 15 h. Heure limite de départ : 11 h. Accueil 24h/24. 93 chambres. Chambre double de 65 € à 140 € ; chambre triple de 90 € à 180 €. Petit déjeuner buffet : 10 € (enfant de 5 à 11 ans : 5 €). Garage : 10 € (parking moto : 5 €). Lit bébé : 10 €. Chambre pour 4 personnes : de 110 € à 200 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wi-fi gratuit. Tv satellite.

Valeur sûre en matière d'hébergement hôtelier à Colmar, le Turenne vous accueille dans un cadre agrandi et entièrement repensé au terme de près de deux années de travaux. Implanté à proximité directe du fameux quartier de la Petite Venise, cet hôtel 3 étoiles dispose désormais de 93 chambres (dont une pour personnes handicapées) agencées pour accueillir en tout confort 2 à 5 personnes. Vous serez sans nul doute séduits par leur décoration alliant murs tapissés de boiseries claires, poutres apparentes rustiques, mobilier contemporain et tentures colorées. Outre la climatisation des chambres et leur accès facilité par ascenseur, l'hôtel Turenne possède également un garage pourvu d'une soixantaine de places (voitures et motos) et un local à vélos. Petit déjeuner

buffet copieux, charmant bar à l'ambiance intimiste, accueil souriant et attentif : le Turenne s'avère plus que jamais une adresse chaudement recommandée lors de votre séjour en famille comme entre amis dans la belle cité natale de Bartholdi !

■ HOSTELLERIE LE MARÉCHAL****

4/6, place des Six Montagnes Noires
✆ 03 89 41 60 32
www.le-marechal.com
info@le-marechal.com

Les Collectionneurs. Ouvert toute l'année. 30 chambres. Chambre double de 115 € à 240 € ; suite de 285 € à 315 €. Petit déjeuner buffet : 18 €. Garage : 17 € (sur demande). Lit bébé : 15 €/nuitée. Chambre individuelle à partir de 72 €. Plus de tarifs sur leur site. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Animaux acceptés (15 €). Wi-fi gratuit. Restaurant « À L'Echevin » : formule déjeuner à partir de 22 € ; menus à partir de 40 €. Terrasse. Tv satellite.

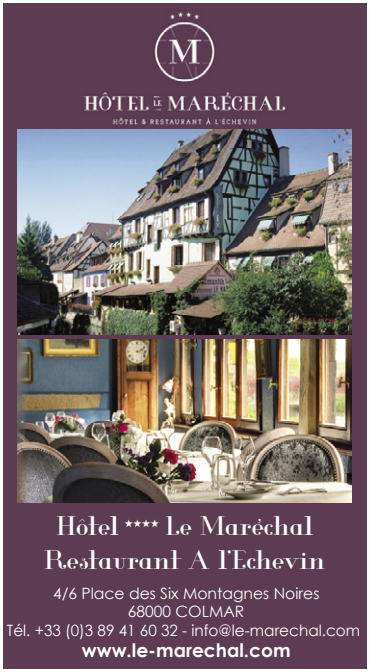
Si vous êtes en quête d'un lieu où vous pourrez séjourner dans une ambiance tout à la fois romantique et reposante, n'hésitez pas à jeter votre dévolu sur l'Hostellerie du Maréchal ! Posé en bordure de la jolie rivière de la Lauch qui coule en plein cœur de la Petite Venise, Le Maréchal vous séduira autant par son implantation stratégique au sein de la zone piétonnière de Colmar que par ses équipements hors normes. Il se déploie avec faste au sein d'une vénérable demeure construite en 1565. Vous y savourerez calme et volupté au sein de ses 30 chambres et suites : lit king size ou à baldaquin (un cadre idéal pour les jeunes mariés !), baignoire jacuzzi, climatisation individuelle… Le tout rehaussé d'une jolie touche d'authenticité grâce aux meubles anciens et aux poutres apparentes. Ajoutez à cela une terrasse nichée dans un patio ombragé et un restaurant mené par un chef qui associe créativité à ravir les papilles et recettes du terroir à déguster aux chandelles… Ici, la féerie est au rendez-vous toute l'année, mais bien plus encore pendant les marchés de Noël colmariens ! Petit conseil cependant, eu égard à la réputation de ce bel établissement : pensez à réserver bien à l'avance…

■ LA MAISON DES TÊTES*****

19, rue des Têtes
✆ 03 89 24 43 43

Congés annuel de mi-février à mi-mars. Arrivée : à partir de 16h. Départ : avant 11h. 21 chambres (2 chambres PMR). Chambre double de 190 € à 295 €. Petit déjeuner : 19 € (service en chambre : 23 €/personne). Lit supplémentaire : 40 €. Parking : 15 € (sur réservation). Lit bébé : 13 €. Chambre « Caractère » (4 personnes) : de 250 à 340 €/nuit. Duplex familial (4 personnes) : de 220 € à 300 €/nuit. American Express. Animaux acceptés (18 €). Wi-fi gratuit. Restauration. Terrasse.

Fleuron de l'hôtellerie colmarienne, cet établissement connaît un nouveau souffle depuis près de quatre ans sous l'impulsion d'Eric Girardin et de sa femme Marilyn. Aménagé dans un magnifique édifice daté de 1609 célèbre pour ses 106 têtes sculptées autour



de son oriel et de ses meneaux, l'intérieur de l'hôtel a fait l'objet d'intenses travaux de rénovation en janvier 2016. Désormais, on peut se prélasser dans des chambres et duplex alliant meubles anciens et créations design. Poutres et boiseries apparentes, literie premium avec surmatelas, couettes généreuses et oreillers moelleux, machine à café Nespresso, salle de bain avec douche à effet de pluie ou baignoire balnéo. Deux chambres disposent d'équipements adaptés aux personnes à mobilité réduite. Le tarif des nuitées inclut un succulent petit-déjeuner servi en buffet ou en chambre. Côté restauration, vous avez le choix entre la Brasserie Historique (2 toques au Gault & Millau 2018) et l'incroyable Restaurant Girardin (1 étoile au Guide Michelin 2018), un écrin de lumineuse blancheur pour une cuisine raffinée de très haut vol !

■ NOVOTEL SUITES COLMAR CENTRE****

27, rue Bartholdi
✆ 03 89 21 59 59
www.accorhotels.com
HA9P3@accor.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 72 chambres (dont 3 équipées PMR). Chambre double à partir de 95 €. Petit déjeuner : 15 €. Parking souterrain privatif : 10 €/nuit. Hébergement et petit-déjeuner gratuits pour 2 enfants de moins de 16 ans hébergés dans la chambre des parents. Animaux acceptés (12 €/nuit). Wi-fi gratuit. Tv satellite, Canal +. Sauna. Espace bien-être.

Tout nouveau, tout beau, cet établissement a ouvert ses portes début avril 2018 à proximité du quartier de la Petite Venise, à deux pas d'une boulangerie réputée et d'excellents restaurants. Il reprend intégralement les codes des Novotel Suites développés depuis quelques années par le groupe Accor. Sa décoration est résolument contemporaine, tout à la fois épurée et naturelle, déclinée dans des tons gourmands de crème, chocolat et café. Mobilier et luminaires ultra design, chambres de 30 m² (pour 2 à 4 personnes) aménagées en suites avec salle de bain séparées, climatisées et bien équipées : TV à écran plat, minibar, micro-ondes, machine à café Illy, wi-fi gratuit… Ce sont de véritables espaces à vivre en couple ou en famille le temps d'un week-end ou plus si affinités ! Ajoutez à cela un buffet de petit déjeuner riche en produits locaux, un bar, un espace pour les enfants, une salle de co-working, un espace de bien-être avec sauna et un parking souterrain (payant). Aux portes de la vieille ville de Colmar, ce bel hôtel « new look » offre des prestations haut de gamme assorties de tarifs très intéressants !

■ **LE RAPP*****
1-3-5, rue Weinemer
✆ 03 89 41 62 10 – www.rapp-hotel.com

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 38 chambres (2 PMR). Chambre double à partir de 113 € ; suite à partir de 171 €. Petit déjeuner buffet : 14 €. Nuitée enfant : gratuite dans la chambre des parents. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restaurant Logis 3 cocottes. Tv satellite, Canal +. Hammam, sauna.

Difficile de trouver mieux en matière d'emplacement : ce bel établissement est situé en retrait de la place Rapp, à proximité directe de la vieille ville et de ses multiples centres d'intérêt. Vous y bénéficierez d'un hébergement au calme assorti d'une gamme de prestations suffisamment rare en centre-ville pour être soulignée : libre accès à une piscine intérieure chauffée, sauna et hammam, restaurant gastronomique sans oublier une salle de séminaire modulable parfaitement équipée. Chambres climatisées, literie douillette, salle de bains avec baignoire ou douche, télévision à écran plat et accès satellite à un vaste bouquet de chaînes nationales ou internationales : ici, le confort n'est pas un vain mot ! Côté restauration, en salle ou en terrasse, vous pourrez vous régaler de spécialités du terroir interprétées avec une suave modernité.

■ **RÉSIDENCE LA PETITE VENISE**
Pierre & Vacances
11, avenue Joffre ✆ 03 89 29 40 20
www.pierreetvacances.com

Ouvert toute l'année. Suites et appartements 2-5 personnes. Tarifs détaillés : consulter le site Web. Suite la semaine. Wi-fi gratuit. Service boulangerie.

Face au parc du Château d'Eau, à quelques petites minutes à pied de la gare comme de la vieille ville, cette résidence Pierre & Vacances présente de multiples avantages pour découvrir Colmar sous son meilleur jour ! Elle comprend 96 suites, studios et appartements agencés dans une esprit contemporain qui disposent d'une cuisine bien aménagée et d'un balcon ou d'une terrasse. Ajoutez à cela des services à la carte : formule Bed & Breakfast qui comprend le petit déjeuner et le ménage quotidien. Fidèle à l'esprit de convivialité défendu par Pierre & Vacances, la résidence se déploie autour d'espaces de vie et de loisirs : piscine chauffée intérieure avec pataugeoire, jardin avec aire de jeux, salle de petit déjeuner avec terrasse. Un service de boulangerie fournit chaque matin, sur réservation effectuée la veille, du pain frais et des viennoiseries.

■ **LA ROSE D'ARGENT**
Appart'hôtel Odalys
15, avenue d'Alsace
Accès par la rue du Grillenbreit
✆ 03 89 20 75 38 – www.odalys-vacances.com
odalys@odalys-vacances.com

Ouvert toute l'année. Studios et appartements de vacances (2-4 personnes). Tarifs détaillés disponibles sur le site Web. Parking. Kit bébé fourni sur demande. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Canal +.

Cet appart'hôtel Odalys est situé à 200 m à pied du centre-ville de Colmar. Il se compose d'un bâtiment neuf de 3 étages ainsi que d'une maison entièrement rénovée. Les deux constructions sont séparées par un espace vert clôturé. Modernes, lumineux et agréables, ces logements accueillent 2 à 4 personnes en tout confort et bénéficient d'un balcon pour certains. Un superbe espace de détente de 200 m² recèle une piscine (chauffée à 30°C) avec nage à contre-courant et jets de massage ainsi qu'une salle de fitness. Excellent rapport qualité-prix pour une nuitée ou un séjour plus long en couple ou en famille.

Gîtes

■ **REFLETS SUR LA LAUCH**
2, rue Turenne

Ouvert toute l'année. 5 appartements de vacances avec balcon pour 4 à 10 personnes. Arrivée à partir de 16h. Départ entre 8h et 11h. Nuitée : à partir de 99 €. Wi-fi gratuit. Lave-linge, lave-vaisselle. Tv satellite.

Voici une magnifique adresse pour séjourner à Colmar dans des conditions optimales ! Les Reflets de la Lauch se composent de 5 appartements (dont un loft) aménagés avec un goût très sûr dans une maison à colombages du XVIII[e] siècle entièrement rénovée, en bordure directe de la Petite Venise qui se laisse admirer depuis les balcons offrant une vue plongeante sur la rivière. Destinés à accueillir 2 à 10 personnes selon leur configuration, les appartements disposent d'une cuisine et d'une ou deux salles de bain parfaitement équipées. Ils jouissent en outre d'un cachet indéniable : parquets en bois, poutres d'origine, mobilier chic et cosy, décoration discrètement contemporaine. Par ailleurs, leur situation au cœur du quartier historique de Colmar est vraiment exceptionnelle : marchés de Noël, musées, monuments, commerces, traiteurs, restaurants… Tout est accessible à pied en quelques minutes !

Chambres d'hôtes

■ **BETTY'S ROOM**
12, rue Reichenberg ✆ 03 89 79 89 92
http://bettysroom.free.fr
Trois chambres d'hôtes. Nuitée (petit déjeuner inclus) : 50 € pour une personne, 70 € pour 2 personnes et 90 € en chambre familiale (4 personnes). Draps et serviettes fournis. Les animaux ne sont pas acceptés dans les chambres. Jardin et terrasse. Barbecue. Piscine extérieure. Jeux pour enfants. Parking privé.
Moderne et chaleureuse, la belle maison de la famille Obrecht est située à quelques minutes en voiture du centre-ville de Colmar, dans un quartier résidentiel calme et verdoyant (bien desservi par les transports en commun) avec vue imprenable sur les Vosges. Les chambres sont équipées d'une salle de bains privative avec bain, douche et W-C. Le petit déjeuner, composé de bons produits de la région, est servi dans le living de la maison. A l'extérieur, un charmant jardin invite au farniente quand le soleil brille : piscine hors sol, transats, balançoire pour les enfants et barbecue en dur. En résumé : un lieu de résidence accueillant et familial pour partir à la découverte de la région colmarienne.

■ **VILLA ELYANE**
26a, rue Camille Schlumberger
✆ 06 99 04 55 23 – www.villa-elyane.com
admin@villa-elyane.com
❄ 🚿 🌳
City Break Luxury chez Gites de France. 3 chambres et 2 suites, de 26 m² à 44 m². Chambre double à partir de 160 €. Parking fermé inclus. Petit déjeuner inclus. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Sauna. Terrasse.Vélos, babyfoot, table de ping-pong, billard.
Cette superbe maison d'hôtes vous invite à plonger dans l'univers magique des Années Folles ! Nichée dans un jardin verdoyant au cœur du quartier résidentiel de Colmar, elle occupe un ancien hôtel particulier dont les trésors Jungensdstill de l'Ecole de Nancy ont été superbement préservés, notamment un escalier aux boiseries sculptées réalisé par Jules Cayette et des vitraux signés Jacques Grüber. Un cadre luxueux qui mêle parfaitement art nouveau et design contemporain. En bonus : sauna, salon-bibliothèque avec home cinéma, billard. Comble de la béatitude, un copieux petit-déjeuner composé essentiellement de produits locaux et bio est servi dans la grande salle à manger ou dans le jardin. Une adresse rare, chaudement recommandée !

Loisirs

■ **AÉROVISION**
34, chemin de la Speck ✆ 03 89 77 22 81
www.aerovision-montgolfiere.com
contact@aerovision-montgolfiere.com
Ouvert toute l'année. Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 16h. Les vols ne sont pas accessibles aux femmes enceintes et aux enfants de moins de 7 ans. Tarifs/personne : vol « Découverte », 260 € ; vol « Local Alsace », 285 €. Vol « Duo » : 1020 € (pour 2 personnes).
L'Alsace vue du ciel en montgolfière, c'est génial ! Pour ce faire, l'équipe d'Aérovision vous propose cinq formules, la plus demandée étant le Vol Découverte qui se pratique toute l'année sous réserve de bonnes conditions météorologiques. Dûment installés dans la nacelle de la montgolfière, vous prendrez de la hauteur au-dessus du massif vosgien, du vignoble, de la plaine d'Alsace et du Ried entre Munster et Colmar ou dans la Grande Région de Saverne. Cette escapade aérostière dure 4 à 5h, dont 1 à 2h de vol effectif. Le décollage a lieu en général au lever du jour car les conditions de lumière et de vent sont les meilleures à ce moment-là. Mais avant de suivre les traces de Phileas Fogg dans les cieux alsaciens, Aérovision vous recommande de porter des vêtements longs et chauds, sans oublier des chaussures de marche, les talons hauts étant totalement proscrits ! En point d'orgue de votre balade aérienne, une coupette de crémant d'Alsace vous sera offerte pour sabler votre baptême de l'air !

■ **AQUALIA**
7, rue du Pigeon
✆ 03 89 24 66 00
www.colmar.fr/piscine-aqualia
piscines@colmar.fr
♿
Horaires et tarifs détaillés : consulter le site Web. Annuel. Label Tourisme & Handicap. Elévateur hydraulique. Solarium, sauna, hammam, bain bouillonnant. Aquagym, bébé-nageur. Aquasénior. Ecole de natation.
Assidûment fréquentée par les nageurs colmariens, cette piscine se déploie sur plus de 3 000 m². Elle comprend un bassin sportif avec un fond mobile, un bassin familial, un bassin de loisirs avec banc massant, cascade et jets massants, une pataugeoire et deux toboggans de 35 et 55 m. Dès l'arrivée des beaux jours, vous pouvez profiter des bienfaits du soleil à l'extérieur, sur la plage minérale et végétale. Toute l'année, sauna, hammam, solarium et bain bouillonnant vous invitent à vous ressourcer corps et âme ! De nombreuses activités sont proposées tout au long de la semaine : aquastep, aquatraining, aquabiking, école de natation, bébés nageurs et sessions pour femmes enceintes ou seniors. Une cafétéria propose des boissons, friandises, sandwiches et glaces. Cet espace est aussi mis à disposition des parents pour y organiser les anniversaires de leurs enfants.

■ **PATINOIRE DE NOËL**
Place Rapp
✆ 03 89 80 09 05
www.patinoirecolmar.fr
contact@patinoirecolmar.fr
Ouvert de fin novembre à fin décembre du lundi au jeudi de 10h à 19h, du vendredi au dimanche de 10h à 20h, le 24/12 de 10h à 17h et le 25/12 de 14h à 19h. Tarif : 3 € (avec location de patins).
Glisser sur la glace en plein air au son des chants de Noël, c'est magique ! Profitez donc de cette animation mise en place chaque année sur la place Rapp : nichée au cœur d'un décor féerique reproduisant un paysage de montagne enneigée, une patinoire de 800 m² vous invite à partager les joies de la glisse en famille ou entre amis.

La tradition de cette installation remonte à loin dans le temps, quand les employés de la ville déversaient de l'eau pour que le gel la transforme en glace. De nos jours, un circuit tout spécialement conçu pour les enfants de 3 à 10 ans est ouvert le mercredi et le samedi de 14h à 17h. En outre, divers temps forts sont prévus de fin novembre à fin décembre : pluie de bulles et tempête de neige, visite du Saint- Nicolas et du Père Noël, flonflons et cotillons… Un lieu enchanteur pour petits et grands, particulièrement en fin de journée quand cette patinoire éphémère se pare de mille et une illuminations !

Location de deux-roues

■ **COLMARVELO**
9, place de la Gare
✆ **03 89 41 37 90**
www.velodocteurs.com
contact@velodocteurs.com
Horaires détaillés : consulter le site Web. Location touristique : de 6 à 8 € (vélo adulte) et 4 € (vélo enfant) pour la demi-journée. Le tableau complet des tarifs est disponible sur le site web.
Colmar et sa région affichent plus de 54 km de pistes cyclables : voici de quoi satisfaire amplement les amateurs de cyclotourisme ! Chez Colmar Vélo, vous pourrez louer un vélo de ville, un VTC, un e-bike ou un modèle enfant à la demi-journée et plus si affinités. Votre fier deux-roues vous est fourni avec antivol, panier et casque sur demande. Vous pouvez aussi louer des vélos au mois, une formule idéale en été. Bien vu : un atelier associatif d'auto-réparation est à votre disposition (sur rendez-vous) si vous possédez votre propre vélo.

Sorties

Salons de thés

■ **CAFÉ DE LA LAUCH**
7, rue de la Poissonnerie
✆ **03 68 61 36 59**
cafedelalauch@gmail.com
Ouvert le mardi de 14h à 18h et du mercredi au dimanche de 9h à 18h. Formule petit déjeuner, plat du jour, pâtisseries maison. Terrasse au bord de l'eau.
Situé légèrement en retrait du pont de la Petite Venise dans une ruelle typique du vieux Colmar, cet adorable salon de thé est la concrétisation d'un vieux rêve nourri par Florence et son fils Maxime. C'est un endroit hors du temps aménagé avec beaucoup de goût au rez-de-chaussée d'une vénérable bâtisse alsacienne. Ici, on prend vraiment le temps de savourer un double expresso (1924 – Un Monde de Café) ou un thé délicieux (Dammann) accompagné d'un sablé à la confiture, d'une tartelette au citron, d'une part de tarte au fromage blanc ou encore d'une succulente linzertorte. On peut aussi s'offrir un bon petit déjeuner (viennoiseries, kouglof, pain frais, beurre, confiture…) et s'attabler à midi pour savourer une quiche lorraine ainsi que d'autres petits plats chauds. On en profite pour admirer les multiples objets, photos et illustrations d'époque chinés avec passion par Florence au gré de brocantes et autres vide-greniers. Le tout concourt à créer, comme on dit en alsacien, une atmosphère très *heimlich* (comme à la maison) dans un cadre teinté de jaune paille très doux. Coiffé d'une verrière lumineuse, l'arrière du Café de la Lauch s'ouvre sur une charmante terrasse surplombant la rivière du même nom.

Bars, pubs

■ **3 SINGES**
70, Grand'Rue
✆ **03 89 29 30 08**
les3singes68@gmail.com
Ouvert le lundi, mardi, mercredi et dimanche de 17h à 1h30, le jeudi, vendredi et samedi de 14h à 1h30. Pendant la période des marchés de Noël : tous les jours de 12h à 1h30. Soirées mensuelles à thème. Terrasse.
Depuis son ouverture voici 5 ans, ce bar à bière ne désemplit pas ! Les zythologues et autres biérologues s'y donnent rendez-vous pour déguster des breuvages houblonnés élaborés par des brasseries artisanales ou des micro-brasseries d'Alsace bien sûr, mais aussi de Belgique, d'Angleterre, d'Allemagne, du Japon ou encore des États-Unis. On adore s'attabler aux 3 Singes avec des amis dans une ambiance toujours aussi festive que décontractée. Certes, la superficie du lieu s'avère un chouïa restreinte, mais l'atmosphère de ce bar de copains compense le manque de place ! Mention spéciale à son mobilier chiné et restauré amoureusement, ses plaques émaillées accrochées aux murs qui représentent une petite partie des bières servies à la pression ou en bouteilles. Accueil et conseils au top, soirées thématiques organisées au fil de l'année (Movember Party, Halloween, Saint Patrick's Day, Noël, etc. Pour vous tenir au courant : consultez la page Facebook des 3 Singes !

■ **L'APÉRO DU COLMARIEN**
Chaque mercredi de 18h à 20h30 dans un bar colmarien. Dates et lieux disponibles via la page Facebook.
Le Collectif des Bars colmariens n'est jamais à court d'idées quand il s'agit de dynamiser les soirées colmariennes. Il dépoussière notamment le concept traditionnel de l'apéro en créant des événements aussi festifs que joyeux ! Ainsi, chaque mercredi, un bar colmarien, différent chaque semaine, vous invite à partager un chouette moment de convivialité. Au menu : des boissons à petits prix, des amuse-bouches et de la bonne musique ! Au fil des saisons, qu'il pleuve, qu'il neige ou qu'il fasse grand soleil, L'Apéro du Colmarien fait le plein de bonne humeur en rassemblant des convives friands d'endroits atypiques, de rencontres insolites et de surprises gustatives ! Pour connaître les dates et les lieux des prochaines manifestations : consultez la page Facebook !

■ **LE MURPHY'S**
48, Grand'Rue
✆ **03 89 29 06 66**
Ouvert du lundi au vendredi de 17h à 1h30 ; le samedi de 15h à 1h30 ; le dimanche de 15h à 0h.
De l'Irlande à l'Alsace, il n'y a qu'un pas (de porte) à franchir, celui du Murphy's ! Cet authentique pub

irlandais se niche juste en face du Koïfhus. Ici, la Guinness coule à flot dans une ambiance des plus chaleureuses. D'ailleurs, en matière de bières blondes, brunes, blanches ou ambrées, vous avez l'embarras du choix. Quelle que soit la saison et les événements sportifs ou culturels, il se passe toujours quelque chose au Murphy's, surtout à l'occasion de la Saint-Patrick… Et, dès les premiers rayons de soleil, sa terrasse fait le plein !

■ **PAUSE CAFÉ**
37, rue Vauban
✆ 03 89 23 26 73
Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 21h ; le samedi de 7h à 20h. Ouvert 7j/7 pendant les marchés de Noël. Cafés spéciaux de 1,80 € à 3,50 €. Elsass Coffee : 7,50 €. Bière pression : de 2,80 € à 3,6 €. Différentes bières artisanales et bières bouteilles proposées. Terrasse. Planchettes de saucissons : 5,50 €.
Le patron de cet établissement convivial allie cordialité et efficacité ! Cet ancien montagnard a élaboré une déco originale faite de vieux objets, d'affiches et autres trouvailles chinées ici et là qui changent au fil des saisons. Situé juste en face du Musée du Jouet, Pause Café vous propose près de 200 variétés de cafés et de thés pour vous requinquer au fil de la journée. Le patron s'approvisionne auprès de l'enseigne colmarienne « 1924, Un Monde de Café » (un sacré gage de qualité) qui lui a concocté un mélange de café spécial top secret ! Avis aux amateurs de caféine, certains cafés et espressos sont relevés de mirabelle, framboise et marc de gewurztraminer (Elsass Coffee), de Bailey's Cream (Espresso du Chef) ou encore de vodka chantilly (Russian Coffee) ! Rien que pour le plaisir des yeux, l'enseigne vaut le détour en hiver : le gérant décore la boutique avec des skis de montagne et autres objets de bois sur le thème de Noël. Vous y trouverez assurément de quoi vous faire plaisir à tout petit prix !

■ **LA TERRASSE DU MARCHÉ**
13, rue des Écoles
Ouvert mardi et mercredi de 8h à 18h, jeudi de 7h à 18h, vendredi de 8h à 19h, samedi de 8h à 17h et dimanche de 10h à 14h. Formule petit déjeuner : 7 € et 12 €. Tartes flambées : 7,50 € à 9,50 €.
La dernière enseigne en date du fameux Marché Couvert de Colmar fait le buzz car elle bénéficie d'une terrasse de 25 couverts qui longe la halle en surplomb des eaux de la Lauch. Une jolie prouesse réalisée grâce au cabinet colmarien d'architecture Lenys avec l'aval de la ville de Colmar et la bénédiction de l'architecte des Bâtiments de France. Moyennant quoi, selon la saison, on peut prendre son petit déjeuner, boire un verre ou un café et déguster des tartes flambées sur une structure bâtie sur pilotis installée de manière hyper-sécurisée au ras des flots. Cette terrasse unique en son genre va de pair avec un stand au sein du Marché Couvert. Il est habillé de bois patiné et meublé de tables, chaises et tabourets de bar fort conviviaux. Version outdoor ou indoor, cette sympathique Terrasse du Marché vous régale de quiches, tourtes et assiettes de charcuterie ou de fromages variées, le tout accompagné d'un bon verre de vin d'Alsace.

Bowling

■ **FUN PARK COLMAR**
ZI Nord – 11, rue Curie
✆ 03 89 21 18 38 – www.funparkcolmar.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 11h à 1h, le vendredi de 11h à 3h, le samedi de 10h à 3h, le dimanche de 10h à 1h. Tarifs détaillés : consulter le site Web.
L'ancien Bowling de Colmar devenu Fun Park dévoile de nombreuses activités dans un écrin flambant neuf. C'est désormais un complexe de loisirs lumineux et aéré pensé pour toute la famille qui accueille les petits comme les parents, afin de combler au mieux les goûts de chacun en matière de loisirs. Bowling bien sûr (16 pistes), mais aussi 2 labyrinthes de 1 200 mètres carrés au total pour débusquer vos adversaires dans des parties enjouées de laser game. Ajoutez à cela un Kids Park (de 1 à 12 ans), une salle de billard ainsi qu'une salle de jeux d'arcade comportant une vingtaine de jeux vidéo. Diverses formules vous sont proposées pour l'organisation d'un anniversaire, fortement plébiscitées par les adolescents : une ou deux activités (bowling et/ou laser game) au choix, une boisson, et bien sûr, cerise sur le gâteau, le gâteau d'anniversaire !

Emplettes

■ **LA BOUTIQUE SPÉCIALITÉS D'ALSACE**
13, quai de la Poissonnerie ✆ 03 89 23 99 86
Ouvert 7j/7 de février à décembre de 9h à 19h30.
Cette charmante échoppe regorge de produits régionaux ! Outre les traditionnelles poteries alsaciennes, vous y trouverez du linge de maison, des savons naturels, une sélection de vins fins, eaux de vie, confitures, miels, pain d'épice et chocolats ainsi que des objets de décoration qui varient au fil des saisons et des fêtes (Noël, Pâques…). Vos enfants craqueront à coup sûr pour d'adorables peluches (marmotte, lapinou, chaton, mouton, nounours…). Nathalie Perrin, la fondatrice de la boutique, s'approvisionne auprès d'artisans alsaciens, notamment chez Véronique Mellinger qui crée de jolies figurines pour petits et grands à accrocher partout dans la maison. Ici, quel que soit votre budget, vous êtes assurés de trouver votre bonheur !

■ **BRETZEL AIRLINES**
39, rue des Clefs ✆ 03 89 23 49 35
www.bretzelairlines.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h30 et de 14h à 18h30 (lundi fermé sauf en décembre). Boutique en ligne.
Vin, Knack & Rock & Roll : tel est le slogan de Bretzel Airlines, boutique créée par les frangins Gaston et Sylvain. Avec eux, les bretzels font les folles et les cigognes en prennent pour leur grade ! À vérifier d'urgence en faisant un tour dans leur boutique colmarienne. À l'intérieur, la collection complète des T-shirts de la marque aux visuels créatifs, graphiques et humoristiques affichent une image joyeusement festive de l'Alsace. Cheminant sur la « Route 68 - route des vins », le « Pirate de l'Amer » entonne un vibrant *God Save the Bretzel* sous l'œil attentif du Mac Bretzel. Trousses d'écolier, sacs, mugs, posters et autres stickers : les détournements agrémentés de jeux de mots douteux font florès : de quoi séduire les amateurs de souvenirs alsaciens décalés !

■ **LE HAMEAU**
23, rue des Serruriers
Place des Dominicains
✆ 03 89 23 06 07
lehameau68@orange.fr
Pour dénicher cette adorable boutique, il faut emprunter le passage qui conduit de la place des Dominicains à la rue des Marchands et vice-versa. Vous accéderez ainsi à une courette pavée peuplée d'une forêt de tourniquets offrant un large choix de carterie à vous faire tourner la tête, puis au magasin proprement dit. Une véritable caverne d'Ali Baba qui regorge de trésors et d'objets ludiques : bibelots, peluches, jouets, jeux de société, gadgets pour petits et grands franchement rigolos, papeterie, sacs, bijoux, vaisselle. C'est aussi l'endroit idéal pour trouver des idées de cadeaux insolites. La liste de produits sélectionnés par Christine Jindrle est bien trop longue à énumérer pour être exhaustive. Une chose est sûre en tout cas : impossible de quitter ce « Hameau » les mains vides ! Attention toutefois car la boutique est exiguë (ce qui la rend d'autant plus mignonnette) ; la circulation y est délicate, si vous vous déplacez en tribu, prévoyez de faire des équipes et de garer poussettes et trottinettes aux abords de cette échoppe irrésistible !

■ **LA MAISON DU SAVON DE MARSEILLE**
27, rue Vauban
✆ 03 89 41 39 28
www.maison-du-savon.com
contact@maison-du-savon.com
Ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le samedi de 10h à 18h non stop.
Du savon de Marseille au cœur de Colmar ? Et pourquoi pas ! Cette boutique déploie quelque 250 références (pains, savonnettes, tranches pour la douche…) sur de grands présentoirs en bois. Il y en a pour tous les goûts : au lait d'ânesse (parfait pour les épidermes fragiles), hypoallergénique (à base d'huile d'olive et de coprah), à l'huile d'argan (célèbre pour son action hydratante). Ces savons sont élaborés à partir de recettes conçues voici deux siècles par un maître savonnier. Soins du visage, laits et crèmes pour le corps ou encore bains moussants se dévoilent dans un cadre intimiste délicatement parfumé. On y trouve aussi des produits spécifiquement élaborés pour les bambins, mais aussi plein de cadeaux originaux : trousses de toilette rétro, tirelires rigolotes, bougies artisanales, parfums d'ambiance créés par l'excellente maison Collines de Provence.

■ **MUSÉE UNTERLINDEN – LA BOUTIQUE**
Place Unterlinden
✆ 03 89 20 22 71
www.musee-unterlinden.com
caouad@musee-unterlinden.com
Ouvert lundi, mercredi, vendredi, samedi et dimanche de 10h à 18h ainsi que le jeudi de 10h à 20h. Fermé le mardi. Papeterie, librairie d'art, arts de la table, bijoux, espace jeunesse.
Si la visite du Musée Unterlinden s'avère évidemment une expérience inoubliable, elle se parachève idéalement en point d'orgue par une incursion dans sa boutique qui recèle mille et une merveilles ! Cet espace de quelque 80 m² recèle en effet de fabuleuses trouvailles pour les amateurs d'art de tout âge ! Catalogues des expositions en cours et guide des collections permanentes bien sûr, mais aussi reproductions d'œuvres de Martin Schongauer diffusées par la Société Schongauer-Musée Unterlinden en version limitée et numérotée sur papier Vergé avec tampon sec du l'atelier Rémy Bucciali. Ajoutez à cela un vaste choix de beaux livres d'art, des articles de papeterie (stylos, crayons papier, carnets, cartes postales, marque-pages…) liés aux expositions en cours, ainsi que des produits pour la maison tout à la fois arty et régionaux, notamment une superbe sélection de linge Beauvillé. La boutique propose en outre un délicieux Thé du Jardin d'Unterlinden (aux pétales de fleurs et bergamote) spécialement élaboré par la fameuse Maison Dammann, ainsi que des créations uniques de bijoux et de maroquinerie. Avis aux amateurs d'art en culotte courte : la boutique du Musée Unterlinden regorge de puzzles, jeux de société, livres de coloriage et autres ouvrages d'initiation aux différentes périodes historiques ainsi qu'à l'univers pictural.

Panier gourmand

■ **L'ATELIER DE YANN**
10, place de la Cathédrale
✆ 03 89 20 01 00
www.atelier-de-yann.com
info@atelier-de-yann.com
Pâtisserie, chocolaterie, salon de thé. Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 18h30. Ouverture exceptionnelle le dimanche pendant les marchés de Noël, ainsi que pendant certains jours fériés. Cours de pâtisserie. Boutique en ligne. Bons cadeaux.
Yann Navarro a fait ses armes à la pâtisserie Jacques (à Mulhouse) et chez Gilg (à Munster) avant d'ouvrir, voici 4 ans, sa propre pâtisserie à Colmar. Implantée à deux pas de la Collégiale Saint-Martin, elle s'enorgueillit d'un cadre absolument sublime avec ses 650 « stalactites » (sculptées dans du bois de sapin) suspendues au plafond ! Son salon de dégustation invite à prendre ses aises le temps d'un petit déjeuner ou d'un bon petit goûter. On peut aussi s'attabler à midi pour savourer des plats mitonnés avec art : saumon poêlé à l'oseille, risotto de moules bouchot, mignon de porc laqué, poulet rôti à la sauce béarnaise, il y en a pour tous les goûts. Il en va de même avec les délicieuses viennoiseries, pâtisseries et chocolats (à déguster sur place ou à emporter) qui se dévorent des yeux avant de provoquer l'extase en bouche : macarons, mille-feuilles, éclairs, tartelettes, bredala et bûches de Noël, galettes des rois, beignets de Carnaval, ganaches, tablettes et autres jolis personnages en chocolat… Quant à la boutique en ligne, elle réserve de belles surprises toute l'année.

■ **LE COMPTOIR DE MATHILDE**
6, rue des Serruriers
✆ 03 89 41 44 24
www.lecomptoirdemathilde.com
cdmcolmar@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi, de 10h à 18h30, ainsi que les dimanches en août et décembre. Boutique en ligne.

Salon de Thé · Maison fondée en 2021
LE BOUDOIR
COLMAR
15, Grand'Rue 68000 Colmar ✆ 03 89 41 45 06
info@leboudoir-colmar.fr - www.leboudoir-colmar.fr

Conçue comme une épicerie à l'ancienne, cette boutique vous accueille dans un cadre revêtu de jolies boiseries. Le Comptoir de Mathilde vous propose des produits artisanaux élaborés dans la Drôme provençale selon des savoirs ancestraux, en particulier le chocolat qui est décliné en tablettes ou à casser avec un marteau en bois (fourni. Impossible de résister aux diverses variations déclinées autour de la pâte à tartiner à base de noisettes, de caramel au beurre salé et autres alliances aussi insolites que goûteuses. Ajoutez à cela un énorme choix de sirops, confitures, pesto, huiles d'olive, moutardes et vinaigres aromatisés et autres sacs en jute remplis d'herbes de Provence qui feront twister de plaisir vos papilles gustatives. Autant de bonnes idées cadeaux futées…

■ **BIZKOT** NOUVEAU
2, boulevard du Champ de Mars
✆ 03 89 41 84 74
www.bizkot.fr – bizkot@orange.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 19h, le samedi de 7h30 à 18h. Boulangerie pâtisserie artisanale. Petite restauration. Plat du jour : 8,50 €. Formule entrée + plat ou plat + dessert : 12,50 €. Menu enfant : 6 €. Petit déjeuner : de 3 € à 8,50 €. Brunch (vendredi et samedi jusqu'à 14h30) : 14,50 € et 18 € (Veggie). Petits plats à la carte : de 6,50 € à 15 €. Livraison pour les professionnels.
Bons pains traditionnels ou spéciaux, délicieuses viennoiseries et pâtisseries alléchantes : chez BiZkot, tout est frais, élaboré sur place ! Et ce n'est pas tout : on peut aussi s'attabler pour petit-déjeuner du lundi au samedi jusqu'à 11h, bruncher (le vendredi et le samedi) jusqu'à 14h30 ou savourer de succulents plats du jour (raviolis frais à la ricotta et concassé de tomate, crumble de cabillaud, pita de veau sauce yaourt…), des salades composées (César, Niçoise, Thaï…), des tartines (saumon, chèvre, poulet, carpaccio de bœuf…), des quiches ou des croque-monsieur et des burgers. BiZkot, c'est tout à la fois une boulangerie et un néo-bistrot aménagé de manière époustouflante dans un ancien cinéma à proximité du Champ-de-Mars. Carrelage vintage au sol, mobilier cosy et, à l'arrière de l'établissement, un vaste espace de restauration abrité sous une magnifique verrière. Voici décidément un joli lieu où il fait bon prendre le temps de vivre !

■ **LE BOUDOIR**
15, Grand'Rue ✆ 03 89 41 45 06
www.leboudoir-colmar.fr
info@leboudoir-colmar.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 18h30 non stop (dernier service 16h). Formule petit déjeuner de 6 € à 12 €. Petits plats et Buddha bowls. Vente à emporter.
Cette délicieuse boutique de thé est également un « boudoir » tout de rose teinté, avec moulures chantilly et mobilier capitonné de framboise. L'ensemble génère une ambiance très cosy qui invite au farniente. Ici, on peut tester un joli choix de thés Mariage Frères, accompagné de pâtisseries maison et, le midi, de succulents Buddha bowls végétariens parfaitement équilibrés. Envie de douceurs riches en glucose ? On craque sans remords pour une part de cheesecake aux framboises ou d'un fondant au chocolat accompagné d'une eau détox concoctée maison. Si la dégustation de thé vous a plu, n'hésitez pas à vous l'offrir pour en déguster chez vous ! Vous trouverez aussi en vente une sélection de vaisselle très sympathique. Un dernier détail : ici, on vous sert avec le sourire et ça, ça donne vraiment envie de revenir très vite !

■ **LES FAMEUSES BRETZELS DE COLMAR**
6, rue des Boulangers
✆ 03 89 24 32 43
www.bretzels-colmar.fr
Ouvert toute l'année. Le lundi de 9h à 19h, le mardi de 8h à 19h, du mercredi au samedi de 8h à 20h et le dimanche de 8h à 18h30.
Ici, aucune tromperie sur la marchandise : les fameux bretzels alsaciens sont bien les rois de la petite restauration ! Conformément à leur réputation, ils restent frais et moelleux jusqu'au lendemain et vous pourrez les déguster à toute heure de la journée en version nature, salée, gratinée, aux lardons, au pavot ou au sésame. Cependant, l'enseigne ne s'arrête pas là. Pour toutes vos petites faims, petits creux sucrés ou salés, le choix est vaste : Alsacettes et panini, sandwichs variés ou encore croissants, pains au chocolat, beignets… À déguster à la pièce et en formule petit déjeuner ou déjeuner. À l'extérieur, un stand alléchant vous propose, selon la saison, glaces, crêpes, gaufres et granités : à la myrtille, à la pêche, à la framboise… C'est bien simple : on a envie de tout tester !

LA FROMAGERIE SAINT-NICOLAS
18, rue Saint Nicolas
✆ 03 89 24 90 45
www.fromagerie-st-nicolas.fr
fromagerie-st-nicolas@wanadoo.fr
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au jeudi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h ; le vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 9h à 18h30.
Une petite souris amatrice de fromage sommeille en vous ? Alors profitez de votre passage à Colmar pour faire une halte dans cette petite boutique ouverte voici plus de 25 ans par Jacky Quesnot. Sa fromagerie fait partie du Club gastronomique Prosper Montagné et de l'association des Étoiles d'Alsace. Autant dire qu'ici on ne plaisante pas avec la qualité, surtout quand il s'agit du munster, fermier de préférence ! L'autre grande passion de Jacky Quesnot, c'est le bio : fromages, beurre, yaourts, crème fleurent bon la nature et le terroir. Jacky sélectionne quelque 400 références fromagères (bleus, pâtes pressées cuites, non cuites, chèvres…) en partenariat avec des producteurs régionaux et nationaux, mais aussi avec d'autres pays comme la Suisse, l'Italie, l'Angleterre. Il assure personnellement l'affinage de ces produits dans ses caves installées à Buhl à grand renfort de planches d'épicéa, sapin ou mélèze et claies avec paille.

Autre adresse : Marché Couvert - 13, rue des Écoles.

GANACHE
42, rue des Marchands
✆ 09 83 60 32 03
ganache.colmar@gmail.com
Ouvert du lundi au dimanche et les jours fériés de 10h à 18h30. Fermé un mercredi après-midi sur deux.
Marie Folley est une authentique cacaophile ! La fondatrice de Ganache travaille de manière privilégiée avec quelques chocolatiers français triés sur le volet : Valrhona (Tain-l'Hermitage), Schaal (Geispolsheim), Michel Cluizel (Damville), et, en exclusivité pour Colmar, la Maison Bonnat fondée en 1884 à Voiron. Chez Ganache, le chocolat se décline en noir, blanc, lait ou blond (chocolat blanc caramélisé) et en divers conditionnements : en tablettes bien sûr, mais aussi à la casse, en bouchées, formes insolites (sardines, kouglof, champignons…). Au fil des fêtes, la boutique se transforme en jardin féerique pour Valentins et Valentines au cœur battant, en garenne bucolique regorgeant de lapins mutins, en temple praliné d'amour pour la fête des mamans ou en atelier du Père Noël animé de lutins malins ! Marie vous propose aussi divers produits artisanaux : barres Malakoff, nougats Sylvain de Provence, nougats Stanislas, guimauves Schmoutz… Un rayon est consacré aux produits sans gluten et sans lactose. Ici, il y en a vraiment pour tous les goûts et tous les budgets, la qualité en bonus !

MAISON ALSACIENNE DE BISCUITERIE
16, rue des Boulangers
✆ 03 89 21 85 10
www.maison-alsacienne-biscuiterie.com
service-client@mabiscuiterie.com
Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Boutique en ligne.
La saga des petits gâteaux alsaciens de Patrick Lowert et Jean-Marc Muller débute en 1996 avec la vente de macarons à la noix de coco dans une petite boutique à Riquewihr qui remporte un succès fulgurant. Au fil des ans, Patrick et Jean-Marc vont élargir la gamme de leurs produits : c'est ainsi qu'apparaissent, aux côtés des traditionnels bredele, pains d'épices, beerawecka et kougelhopfs, des créations exclusives de leurs pâtissiers : truffes aux amandes, pavés moelleux, sablés fins et autres Lillikougs (tendres mignardises à l'eau de vie). Nombreuses promotions toute l'année, boutique en ligne.

Autres adresses : 11 quai de la Poissonnerie – ouvert du lundi au dimanche de 9h à 19h. • 14 place de la Cathédrale – ouvert du lundi au dimanche de 9h à 19h. • Atelier de création – 7 rue Emile-Schwœrer – ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h, samedi de 9h à 12h.

MAISON HIROSE
35, rue Kléber
✆ 03 89 29 04 49
www.hirose.fr
contact@hirose.fr
Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche de 7h30 à 12h30.
Des produits frais, goûteux, originaux, certifiés Ecocert : voilà ce que vous proposent Naoto Hiroso et Paul Petersen. Le premier vient du Japon, le second est alsacien et tous deux se sont rencontrés lors de leur formation chez Christine Ferber à Niedermorschwihr. Après avoir engrangé un savoir-faire conséquent pendant 10 ans, les deux complices ont ouvert leur laboratoire à Andolsheim à l'automne 2015. Et puis, en novembre 2017, ils ont ouvert leur propre pâtisserie à Colmar, la Maison Hirose, juste en face des Catherinettes. C'est un véritable enchantement gourmet : viennoiseries pur beurre, pains au levain naturel élaborés à partir de farines non modifiées (épeautre, châtaigne, seigle…), macarons, financiers et brioches au thé vert Matcha, galettes de rois, manalas, stollen, streussel, canapés, confitures… Côté pâtisseries, c'est Byzance ! Éclairs sublimes, tartelettes au citron délicieusement crémeuses et acidulées, paris-brest revisité en version paris-tokyo fourré à la compote d'azukis et crème au thé vert matcha. On craque définitivement pour cette approche franco-japonaise de la gourmandise !

PÂTISSERIE GILG
60, Grand'Rue
✆ 03 89 23 96 84
www.patisserie-gilg.com
sandra@patisserie-gilg.com
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 18h45 ; le samedi de 9h à 18h ; le dimanche de 9h à 12h30. Livraison possible. Service traiteur. Boutique en ligne.
La saga de la famille Gilg a débuté en 1936, lorsque Paul Gilg a repris une petite pâtisserie à Munster. Depuis son inauguration en février 2008, l'enseigne colmarienne, située à deux pas du Koïfhus, continue à asseoir sa réputation. La boutique, dont la conception a été réalisée par l'architecte genevois Michel Fouquet, est résolument moderne et lumineuse. Sa vitrine épurée

est un véritable plaisir pour les yeux et réveillent nos papilles avec des pâtisseries classiques (disponibles en parts individuelles ou version XXL, de 4 à 40 personnes selon les entremets) extrêmement bien réalisées comme le mille feuille, le saint-honoré, l'éclair ou la torche aux marrons, mais aussi des créations comme le namélaka (bavaroise vanille, chocolat, caramel, abricots rôtis et croustillant spéculoos), le fameux cube au chocolat à déshabiller avant dégustation, le lacthé, spécialité de la maison (mousse chocolat au lait, parfumée à l'infusion de thé earl grey, croustillant au pralin, biscuit moelleux aux amandes) ou encore les innombrables macarons si joliment colorés. Côté salé, on salive devant de succulents sandwichs, tourtes feuilletées et quiches. Ajoutez à cela de savoureux bredalas de Noël, galettes des rois, beignets de Carnaval et toute une collection de chocolats fins, des confitures maison, thés, glaces et entremets glacés. Incontournable !

■ **« PÂTISSERIE JEAN » – THIERRY MULHAUPT**
6, place de l'École
✆ 03 89 41 24 63
www.mulhaupt.fr
info@mulhaupt.fr
Ouvert du mardi au jeudi de 8h45 à 12h15 et de 13h30 à 18h30 ; le vendredi de 8h30 à 12h15 et de 13h30 à 18h30 ; le samedi de 8h30 à 18h30. Boutique en ligne.
Créée dans les années trente par Edouard Mercklen, cette pâtisserie colmarienne historique fut reprise en 1952 par Jean Deustchmann sous le nom de Pâtisserie Jean. Chère au cœur des Colmariens gourmands, elle sert d'écrin, depuis 2007, aux sublimes créations de Thierry Mulhaupt. Ce dernier est issu d'une longue lignée de boulangers. Unanimement reconnu pour son savoir-faire plein d'originalité, Thierry Mulhaupt fait partie de l'Association Relais Desserts International. En 2014, il est entré dans le cercle très fermé des personnalités figurant au Who's Who in France ! À ce jour, ce pâtissier émérite possède trois boutiques en Alsace : deux à Strasbourg et celle de Colmar où il est né. Impossible de ne pas succomber à ses délicates créations qui revisitent les trésors pâtissiers alsaciens ou français : tarte Linzer, Stollen, chocolats en forme de mini kouglof, charlotte Belle Hélène, paris-brest, forêt-noire, financiers aux framboises, tartelettes au citron à se damner et autres éclairs divinement parfumés qui vous font retomber en enfance ! Durant la période des fêtes de Noël, mention spéciale à ses succulents bredalas et à ses savoureuses ganaches. Les becs salés trouveront également leur bonheur parmi les canapés, pains surprise, amuse-bouche ou tourtes alsaciennes. Par ailleurs, Thierry Mulhaupt anime des cours de pâtisserie qui ont beaucoup de succès : les dates et les horaires sont disponibles sur son site Internet. C'est également un artiste peintre qui signe des toiles surprenantes à travers lesquelles il cherche, explique-il, « à transmettre une émotion d'un instant de dégustation ». Difficile de résumer en quelques lignes tout le talent de ce magicien de la pâtisserie, alors n'hésitez pas à lui rendre visite !

■ **LA VECCHIA DOGANA** NOUVEAU
6, rue du Conseil Souverain
✆ 03 89 24 03 68
enotecadivino.fr@gmail.com
Flâner à la Vecchia Dogana (Ancienne Douane en VF), c'est faire une virée en Italie sans quitter la Petite Venise colmarienne ! Jean-François et Céline vous dévoilent de multiples produits d'épicerie fine de haut vol en provenance de toutes les régions de la péninsule italienne. Vinaigre balsamique de Modène conditionné sous diverses formes (notamment des perles parfaites pour accompagner un foie gras), huile d'olive extra vierge des Abruzzes (nature ou aromatisée), divin pesto artisanal twistant la recette traditionnelle avec de l'asperge, du radis, de l'artichaut ou de la morue pour agrémenter les plats de pasta ou les bruschettas. Il y a aussi toute une collection de pâtes sèches bio des Dolomites élaborées avec de la farine d'épeautre ou de khorasan (une céréale égyptienne remise au goût du jour), ainsi qu'un joli choix de charcuteries et de fromages transalpins… À savourer avec un bon verre de San Polo Montalcino (rouge), de Lacryma Christi del Vesuve (rosé) ou de Chardonnay Imprime Marche (blanc). Jean-François Scalzitti sélectionne avec soin des vins italiens et des eaux-de-vie (grappa) d'exception, mais aussi des bières, des petits gâteaux, des chocolats fins (fourrés à la crème balsamique, mmm…), des truffes noires ou blanches et divers condiments tout à la fois originaux que goûteux. Sur place, vous pourrez vous régaler d'antipasti et, selon la saison, de petits plats faits maison : pâtes à la crème de truffe blanche d'Alba, panini Tartufo, carpaccio de Bresaola, porchetta (cochon de lait rôti aux herbes), fondue à l'italienne (servie dans des petits caquelons individuels), cannoli, tiramisu et coupes glacées. Sans parler des plateaux apéro à composer et à déguster sur place ou à rapporter chez vous. La Vecchia Dogana est une véritable ode dédiée à la pratique d'un hédonisme 100 % latin ! Douce invitation à la dolce vita…

Vins et alcools

■ **LE BACCHUS**
24, rue Turenne ✆ 03 89 23 61 02
Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h et de 15h à 19h ; le samedi de 9h30 à 12h et de 15h à 18h. Très vieux millésimes issus toutes les régions ou pays. Nombreuses dégustations gratuites sur inscription.
Sommelière émérite, Patricia Alter vous propose de grands vins d'Alsace signés Schlumberger, Zind-Hunbrecht, Trimbach, Hugel et bien d'autres divins nectars issus de la région, ainsi qu'une riche sélection de whiskies de malt, vodkas, vieux rhums, armagnacs, portos et champagnes millésimés. Ces dives bouteilles se déploient sur de multiples rayonnages ou dans des caisses qui squattent la boutique ! Vous pourrez aussi découvrir d'excellents vins rouges de Bordeaux, de Bourgogne, de la vallée du Rhône autres terroirs français prestigieux. De plus, à la belle saison, Patricia sélectionne des rosés rafraîchissants qui accompagneront à merveille vos apéritifs et vos barbecues festifs. Impossible de ne pas trouver votre bonheur chez ce caviste qui est une véritable institution à Colmar !

BRASSERIE SAINTE CRU
14, rue Denis Papin
✆ 06 74 10 67 81
www.sainte-cru.com
hello@sainte-cru.com
Ouvert le jeudi et le vendredi de 16h à 21h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Bar, dégustation et vente.
Créée en 2012 par Vivien Remond, cette microbrasserie fait preuve d'un humour décoiffant qui ne s'émousse décidément pas au fil des années ! Les étiquettes tapent dans l'œil avec leurs illustrations qui déchirent et leurs appellations qui pratiquent l'art du jeu de mot percutant : Ni Dieu Ni Maître (Berliner Weisse à la mangue et aux fruits de la passion), Salut À Toi (Pale Ale sans gluten), No Risk No Fun (houblon américain, malt fumé et poivre du Timut). Sans parler des désormais grands classiques estampillés Sainte Cru : Orange Mécanique au miel d'acacia, rousse houblonnée Read is Dead, blanche délicieusement givrée White Rabbit, stout Antisociale et double pale India Sex, Ale & Rock'n'Roll. L'an passé, la brasserie s'est agrandie afin d'augmenter sa capacité de production : celle-ci est ainsi passée de 2 500 hl en 2016 à 5 000 hl/ jour en 2018 ! Autre belle nouveauté : le Brew-Pub Sainte Cru adossé à l'usine de production. C'est un chouette bar tout en briques et bois où l'on déguste les bières maison servies à la pression (8 tireuses, rien que ça !) avant de repartir avec quelques bouteilles vendues à l'unité ou en carton. Ambiance musicale sympatoche et baby-foot pour des parties de franche rigolade !

LA CAVE WOLFBERGER
5, chemin de la Fecht
✆ 03 89 30 40 70
www.wolfberger.com
lacave@wolfberger.com
Ouvert le lundi de 14h à 18h30 ; du mardi au dimanche et les jours fériés de 10h à 18h30. Jours de fermeture : 1er janvier, Vendredi Saint, Toussaint, 25 et 26 décembre. Boutique en ligne. Label Tourisme & Handicap.
La Boutique Wolfberger vous accueille dans un très bel espace proche du Parc des Expositions et des Congrès de Colmar. Un secteur propose un large choix d'accessoires œnologiques et de livres consacrés aux vins et à la cuisine, tandis qu'un coin détente est réservé aux enfants. De nombreuses animations et ateliers sont organisés, comme la dégustation Prestige commentée, longue d'une heure, pour les groupes de 10 à 55 personnes ou la visite guidée du vignoble. N'hésitez pas à vous attarder au bar de dégustation où l'on vous distillera de précieux conseils dans un esprit alliant toujours modernité et tradition. Après quoi, il ne vous restera plus qu'à faire votre choix parmi les crémants d'Alsace (rosé, blanc de noirs, brut bio…), riesling Vendanges Tardives, gewurztraminer Grand Cru et autre pinot gris Grains Nobles. À côté de ces grandes cuvées, vous trouverez également une sélection très pointue d'eaux-de-vie et de liqueurs tendance (aux taux de sucre et d'alcool moins élevés) ou « Neo » (aux arômes de fruits intenses). De quoi confectionner de délicieux kirs au vin blanc ou, en version plus chic, au crémant !

DOMAINE KARCHER ROBERT ET FILS
11, rue de l'Ours
✆ 03 89 41 14 42
www.vins-karcher.com
info@vins-karcher.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 19h ; le dimanche de 8h à 12h. En juillet/août et pendant les marchés de Noël : ouvert 7j/7. Visite de cave possible. Groupes sur réservation (10 personnes minimum). Animation « Cave de Noël » en décembre et « Cave de printemps » en avril. Boutique en ligne. 3 gîtes sur le domaine (de 2 à 10 personnes) : semaine à partir de 290 €. Vigneron indépendant.
La lignée de la famille Karcher qui remonte à l'an de grâce 1602 ! En ce qui concerne le domaine actuel, il a été fondé en 1956 par Robert Karcher et se compose de 10 ha de vignoble dans la région de la Harth au nord-ouest de Colmar. Robert Karcher a par ailleurs été promu Commandeur de l'Ordre du Mérite Agricole en vertu de son dévouement pour la viticulture alsacienne. Depuis 1991, c'est Georges, l'aîné de la famille et membre du comité du Syndicat des Vignerons Récoltants qui gère le domaine. Esprit novateur s'il en est, il a su moderniser l'exploitation, notamment grâce à la construction d'une cave de stockage flambant neuve. Le domaine affiche avec fierté le label de Viticulteur Indépendant, garantie d'un précieux savoir-faire, de traditions préservées et d'un respect certain pour les clients. N'hésitez pas à y faire un tour, vous pourrez goûter d'excellents crus, notamment un pinot noir 2015 élevé en barrique ou un gewurztraminer Cuvée Nathalie 2015. La famille Karcher loue trois gîtes aux noms qui fleurent bon le terroir : muscat, riesling et gewurztraminer. La passion du vin… jusqu'au bout !

LA MAISON DES VINS D'ALSACE
12, avenue de la Foire-aux-Vins
✆ 03 89 20 16 20
Voir page 46.

MAISON MARTIN JUND
12, rue de l'Ange ✆ 03 89 41 58 72
www.martinjund.com
martinjund@hotmail.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h30 ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert uniquement sur rendez-vous le dimanche et les jours fériés.
Non loin du Musée du Jouet, une ruelle typiquement alsacienne dévoile un petit joyau architectural et œnologique : le domaine Martin Jund. Conduit en agriculture biologique depuis 1997, son vignoble se déploie sur les coteaux de Bennwihr, Ammerschwihr, Katzenthal, Riquewihr, Colmar et Turckheim. De la diversité de ces terroirs sont issus des vins de toutes les gammes caractérisés par une grande puissance en bouche. Une visite au caveau familial vous permettra de déguster d'authentiques nectars, à l'instar du gewurztraminer Cuvée Sainte-Cécile, ou le pinot gris Grand Cru Kaefferkopf. Vous pourrez aussi, sur demande, pénétrer dans le sein du sein : les caves centenaires où sont patiemment élevés ces précieux vins. Notez que la famille Jund loue des chambres d'hôtes et des appartements au sein du domaine réputé pour ses magnifiques colombages du XVe siècle. Quiétude et bien-être seront à coup sûr au rendez-vous !

■ **LA SOMMELIÈRE**
19, place de la Cathédrale
✆ 03 89 41 20 38
www.lasommeliere.fr
contact@lasommeliere.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 9h à 18h30 ; le dimanche de 11h à 17h. Livraison possible (gratuite sur Colmar à partir de 75 € d'achat).
Face au flanc droit de la collégiale Saint-Martin, il suffit de grimper quelques marches donnant sur un petit porche en angle pour pénétrer dans cette boutique de caviste tenue par Anne-Marie et Marc Tempé. Ils vous proposent des bons crus d'Alsace bien sûr, notamment leur propre production issue des coteaux du Zellenberg (non loin de Riquewihr), mais aussi quelques-unes des meilleures références de la région : Barmès-Buecher, Zind-Humbrecht, Marcel Deiss, Louis Sipp, Domaine Weinbach, Valentin Zusslin, Clément Lissner… Marc Tempé présente également une sélection de bonnes bouteilles en provenance d'autres régions, avec notamment une belle sélection de vins du Bordelais, du Languedoc, de la Vallée du Rhône, de la Vallée de la Loire ou encore de Bourgogne. Les amateurs de spiritueux trouveront aussi leur bonheur ici, de même que les esthètes en quête de verres et carafes de qualité. Le tout se laisse découvrir dans un cadre original conçu en « matière brute », car conçu tout en bois en bois souligné d'un parterre de pierres et de casiers à vin ad hoc ! La Sommelière organise des séances de dégustation en présence d'un vigneron qui commente les vins mis à l'honneur, suivies d'un repas dans un restaurant voisin. Réservation impérative car les places sont limitées !

■ **LA VINOTHÈQUE (ABEDIS)**
ZI Nord
19, rue Curie ✆ 03 89 24 42 11
www.vinotheque.fr
vino.colmar@abedis.fr
Ouvert le lundi de 14h30 à 19h ; du mardi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 19h ; le samedi de 9h à 12h20 et de 14h à 18h.
Bien connue et fort appréciée des amateurs de bons crus, la Vinothèque dispose de deux points de vente à Colmar, à la sortie sud de la ville et dans la ZI Nord. Son équipe de cavistes chevronnés vous conseille volontiers dans vos choix parmi quelque 1 200 références issues de toutes les régions viticoles de France et du monde. Différents conditionnements sont disponibles (bouteilles, bag in box, coffrets…), vous pouvez également commander des produits spécifiques personnalisables. Notez que des dégustations sont organisées pour découvrir les offres du moment. La Vinothèque dévoile aussi une belle variété de bières, jus de fruits, eaux, cafés et spiritueux, notamment d'excellents whiskys comme le Jura Single Malt Scotch Whisky Seven Wood. Enfin, la Vinothèque assure la location de tables, bancs, tirages pression pour mini-fûts de bière de 6 litres et divers accessoires fort pratiques pour vos fêtes familiales, vos événements privés ou professionnels.

◗ **Autres adresses :** 99, route de Rouffach 68000 COLMAR • HEGENHEIM • ORBEY • SAINTE-CROIX-AUX-MINES

Marchés

■ **MARCHÉS HEBDOMADAIRES**
✆ 03 89 20 68 68
www.colmar.fr/marches-colmar
Ambiance conviviale, mélange de couleurs et de senteurs… Il fait vraiment bon se promener dans les rues de Colmar lorsqu'elles sont bordées de part et d'autre de stands en tout genre, de vendeurs de légumes ou de poulets rôtis, de poissons frais, de producteurs locaux et de boulangers, mais aussi de traiteurs aux saveurs orientales ou plus régionales. Du mercredi au samedi, vous trouverez de quoi remplir allègrement votre garde-manger tout en donnant un petit coup de pouce aux producteurs de la région ! Mention spéciale au marché du jeudi matin le long du Marché Couvert, de la Montagne Verte et à proximité du Koïfhus. Très bien aussi, le marché bon enfant du quartier Saint-Joseph se tient le samedi matin autour de l'église du même nom également. Vous y trouverez tout ce qu'il faut pour élaborer des menus riches en vitamines ! Le jeudi toute la journée et le samedi après-midi, retrouvez également les marchés de la place des Dominicains et de la place de la Cathédrale qui proposent notamment des vêtements, des accessoires de mode, de la brocante et des objets artisanaux. Pour de plus amples informations, consultez le site web de Colmar.

Dans les environs

Artzenheim

■ **LA COCCINELLE**
1, route de Colmar ✆ 03 89 22 43 39
Fermé de fin octobre à mi-avril. Ouvert le lundi et du jeudi au samedi de 12h à 19h ; le dimanche de 10h à 19h. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Parking gratuit.
Posée sur la piste cyclable La Coulée Verte en bordure d'un petit canal, La Coccinelle est aménagée dans une ancienne maison éclusière insérée dans un écrin de verdure fort reposant. Joliment rénovée, elle dispose d'une grande terrasse ombragée aux allures de guinguette et d'une petite salle décorée avec goût dans un esprit cosy, façon véranda familiale. Ici, pas de carte, mais un menu renouvelé chaque jour au gré du marché par la patronne qui fait merveille derrière ses fourneaux. Préparés avec des produits frais de saison, les plats sont de véritables petites œuvres d'art qui ravissent les yeux autant que les papilles : succulents scampis et ananas grillé, tendre tournedos accompagné de légumes et de tuiles au parmesan, superbe ragoût de veau aux trompettes de la mort et autres délices de saison souvent agrémentés de fleurs comestibles. Quant aux desserts, ils sont absolument irrésistibles, notamment la tarte au fromage blanc et fruits du moment ou le fabuleux forêt-noire ! Pour vous mettre en appétit, jetez donc un œil sur les photos mises en ligne sur le site Web de La Coccinelle. Si vous souhaitez déjeuner en toute tranquillité, il est prudent de réserver. Parking privé à proximité de l'établissement, dépose des vélos le long de la terrasse et balade digestive dans le jardin fleuri ou le long du canal !

Houssen

■ **MARSCHALL GILBERT ET DENIS**
7, rue de la Gravière ✆ 03 89 41 86 84
www.vins-marschall.com
contact@vins-marschall.com

Gîte (de 2 à 4 personnes) : à partir de 240 €/semaine. Chambre d'hôte (2-3 personnes) : à partir de 40 €/nuit. 1 gîte PMR. Wi-fi. Dégustation de vins.
Outre la production d'excellents vins d'Alsace, la maison Marschall propose 4 gîtes et 5 chambres d'hôte implantés à environ 5 km de Colmar. Ces hébergements portent les noms des différents cépages présents dans la région. Les appartements disposent d'une cuisine équipée, de salle de bains et de toilettes, l'un d'eux peut accueillir en tout confort des personnes à mobilité réduite. Certaines chambres disposent d'une kitchenette. Un espace extérieur est équipé de mobilier de jardin, parasols et barbecue. Une alternative plus conviviale que l'hôtel pour vos vacances.

Horbourg-Wihr

■ **HÔTEL L'EUROPE**
15, route de Neuf-Brisach ✆ 03 89 20 54 00
www.hotel-europe-colmar.com
reservation@hotel-europe-colmar.fr

Les Collectionneurs. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Chambre double à partir de 185 €; suite à partir de 355 €. Parking inclus. Wi-fi gratuit. Restaurant. Terrasse. Bain bouillonnant, sauna.
Situé aux portes de Colmar, ce bel établissement fête ses 30 ans en 2019 après s'être offert un petit coup de jeune pendant sa pause hivernale. Ses chambres sont décorées dans un style contemporain, certaines disposent d'un balcon ou d'une terrasse. Cet hôtel qui mérite bien ses 4 étoiles possède aussi un espace détente accessible de 7h à 21h avec piscine, bain bouillonnant et grand sauna. Son service de conciergerie est impeccable : taxi, séance de massage, location de vélo, visite de cave, escapade en montgolfière, il répond à toutes vos demandes. Côté restaurant, vous pourrez déguster une cuisine du marché créative et gastronomique servie en salle ou sur une terrasse ombragée dans le jardin de l'établissement. Ce dernier dispose également d'une infrastructure adaptée aux séminaires, mariages, baptêmes…

■ **CAMPING DE L'ILL*****
1, allée du Camping
✆ 03 89 41 15 94
www.campingdelill.com
colmar@camping-indigo.com

Ouvert du 29 mars 2019 au 5 janvier 2020. Gardé 24h/24. 150 emplacements. Forfait camping : à partir de 14,20 €/nuit. Mobil-home : à partir de 66 €/nuit. Chalet : à partir de 73 €/nuit. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2,50 €). Aire pour camping-cars. Wi-fi. Restauration. Animations. Location de barbecue.
Voilà l'endroit idéal pour camper à deux pas de Colmar dans un superbe site naturel ! Installé sur 5 ha au bord de la rivière de l'Ill, ce camping dispose de 150 emplacements, de mobil-homes, chalets et tentes toile & bois. Vous pourrez y séjourner de fin mars à début janvier, notamment pendant la période des marchés de Noël. La proximité du cours d'eau permet aux vacanciers de s'adonner aux joies du canoë-kayak et de faire des sorties en bateau. Les équipements de loisirs sont nombreux (ping-pong, baby-foot, pétanque, télévision…) et plairont aux petits comme aux grands. La grande piscine chauffée est ouverte de mi-avril à mi-septembre, elle est complétée d'une pataugeoire et de jeux d'eau. Vous trouverez également un centre commercial à proximité du camping ainsi de nombreux restaurants. Bref, voilà de quoi passer des vacances en tout confort.

Jebsheim

■ **D'MELICHKANN**
2, place Saint Martin ✆ 03 89 71 61 25
www.restaurant-melichkann.fr

Ouvert le mardi et le mercredi le midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 56 €. Menu enfant : 11 € (moins de 11 ans). Formule du midi : 16,50 € (3 plats). Accueil des groupes. Terrasse.
Olivia et Ludovic Sick accueillent les gourmets avertis dans leur charmant restaurant posé au cœur de Jebsheim juste en face de la mairie. Ici, vous êtes invités à vous attabler dans une jolie salle décorée de meubles chinés et de tableaux colorés, ou bien, quand le soleil brille, sur une belle terrasse d'inspiration méditerranéenne. Amoureux des bonnes choses, le jeune couple puise dans le vivier des producteurs locaux pour mitonner des plats aussi alléchants à voir qu'à déguster : salade folle au magret et cuisse de caille fumée, filet de bar et sa nage de coquillages et crustacés, rumsteak d'agneau aux dattes et olives noires, panna cotta aux fruits de saison, le tout accompagné d'excellents vins de la région ! Les assiettes sont joliment dressées et tout est fait 100 % maison, même les glaces ! Excellent rapport qualité-prix à moins de 15 km de Colmar !

Muntzenheim

■ **AU P'TIT MUNTZ**
9, rue de Colmar ✆ 03 89 49 12 86

Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h30 ; le jeudi et le dimanche de 12h à 14h. Menu enfant : 8,80 €. Plat du jour : 11 € (entré + plat).
Voici un établissement sympathique où le cadre est agréable, moderne et lumineux. Le personnel est aux petits soins pour vous et vous accueille avec le sourire. Tout est fait maison et la carte évolue avec les saisons pour ses suggestions. Vous trouverez de nombreuses salades, des tartes flambées, des pizzas, de bons plats de viande (cordon bleu, tête de veau sauce gribiche, belles pièces de bœuf, steak au four à l'ail et au parmesan, magret de canard, rognons…) mais aussi quelques attrayantes spécialités de poissons. Les desserts, eux aussi maison, sauront vous séduire pour terminer en beauté. Le tout est servi dans de belles proportions et à prix très raisonnable.

Sundhoffen

■ **BIM HUDSALA**
12, rue de la Liberté
✆ **03 89 71 40 42**
www.bimhudsala-boucherielang.fr
dominiquelang@msn.com
Ouvert du lundi au jeudi le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Ouvert le dimanche midi de Pâques à fin juin et de fin septembre à fin décembre. Réservation recommandée. Formule du midi : 14,20 €. Tartare de bœuf charolais : 17,20 €. Grillades : 16 € à 26 €. Accueil des groupes. Terrasse. Boucherie-charcuterie. Traiteur.
Avis aux amateurs de bonne viande, ce chouette resto (accolé à une boucherie-charcuterie réputée) est pour vous ! Son drôle de nom alsacien se traduit par petit cochon en bon français. À la carte : tartare de bœuf charolais, burger de Ludovic, tête de veau, cordon bleu, magret de canard, médaillons d'agneau grillés. La formule du midi permet de se régaler, selon la saison, d'une bonne choucroute accompagnée de spätzlés, de boudin grillé ou encore de paupiettes de bœuf en sauce. La qualité des produits est impeccable, tout comme le service. L'ambiance bon enfant va de pair avec une déco rustique très chaleureuse. Jolie terrasse d'été.

■ **LE CARRÉ ROUGE**
23, rue de la Gare
✆ **03 89 58 11 50**
www.pizza-delice-68.fr
contact@pizza-delice.fr
Ouvert le dimanche, le lundi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le mardi midi ; le samedi soir. Réservation recommandée. Vin au verre. Pizzas, tartes flambées, grillades, burgers. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Ce sympathique établissement cultive la convivialité des grandes tablées familiales et amicales dans un cadre contemporain décoré de rouge et de noir. On s'installe sans faire de manières pour se régaler de pizzas (une quarantaine de recettes différentes) et de tartes flambées (7 versions) élaborées avec des ingrédients de saison et d'une incontestable fraîcheur. On peut aussi opter pour de généreux burgers ou de savoureux tartares et grillades à base de viande maturée (bœuf charolais, de Galice, Angus écossais, Wagyu japonais, taureau…) de haute qualité. L'assortiment proposé dépend des arrivages du moment. Belle carte des vins et bon choix de bières.

■ **GÎTE DE JEANNE**
21, rue des Hirondelles
✆ **03 68 61 12 40**
www.gitedejeanne.fr
gite@gitedejeanne.fr
Clévacances (3 clés). Gîte 4 étoiles pour 2 à 6 personnes. De 350 € à 620 € la semaine selon saison. Lit bébé et chaise haute sur demande. Lit supplémentaire : 15 €. Location draps : 20 €. Forfait ménage : 50 €. Jeux pour enfants. Wi-fi gratuit. Salon de jardin, lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle. Barbecue. Babyfoot. 2 vélos adulte et 1 vélo enfant (4/5 ans) à disposition.
Vue exceptionnelle sur les vignes et les champs à quelques kilomètres de Colmar : le Gîte de Jeanne comprend une cuisine ouverte parfaitement équipée, un salon/salle à manger avec canapé convertible, deux jolies chambres, une salle de bains avec douche et baignoire, mais aussi une buanderie avec lave-linge, sèche-linge et étendoir. Aménagé dans la jolie villa de Céline, cet appartement de vacances de 90 mètres carrés dispose également d'une aire de jeux agrémentée d'un toboggan et de balançoires. Sa terrasse équipée d'un mobilier outdoor et d'un barbecue permet de profiter en toute liberté des beaux jours ! Le Gîte de Jeanne offre un cadre de rêve pour les familles avec de jeunes enfants désirant découvrir la région colmarienne sans déroger à leurs habitudes de confort.

■ **LES GLACES DE L'ILL**
19, rue des Peupliers
✆ **03 89 86 17 02**
www.glaces-de-lill.fr
Ouvert du mardi au dimanche. Salon de thé, glacier. Terrasse.
Les fameuses Glaces de l'Ill sont installées dans une jolie bâtisse couleur vanille/fraise dotée de grandes baies vitrées ! Elle intègre un charmant salon de thé où il fait bon prendre un petit-déjeuner ou une collation à toute heure de la journée ! Sébastien Lang est un maître-glacier hors pair. Il élabore de délicieuses glaces 100% naturelles, sans exhausteurs de goût ni arômes artificiels et autres colorants ! Du cornet à la glace, tout est préparé sur place et cela fait toute la différence : esquimaux, bouchées gourmandes, glaces en bacs, en verrines individuelles ou en petits pots… Chaque fête et chaque saison a son produit dédié : sorbet au melon ou à la pêche de vigne pour une chaude journée estivale, glace parfumée au vin chaud lors de la période des marchés de Noël, sans oublier les bûches et autres desserts glacés. Il y a vraiment de quoi succomber au doux péché de la gourmandise !

■ **JAUSS BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR**
31, Grand'Rue ✆ **03 89 71 40 48**
www.jauss-traiteur.com
jauss.traiteur@calixo.net
Ouvert le lundi de 8h à 12h30 ; du mardi au vendredi de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le samedi de 7h à 13h et de 14h à 17h. Plat du jour : à partir de 5,90 €. Formule raclette : 7,80 €/personne. Service traiteur.
Cela fait 65 ans que la famille Jauss régale les amateurs avertis de produits de haute qualité. Ici, la viande de bœuf est fournie majoritairement par des éleveurs locaux, les pièces de veau sont sélectionnées parmi les meilleures régions françaises. La charcuterie alsacienne avec les traditionnelles knacks, terrines, gendarmes et autre presskopf est mise en vedette au milieu de produits tout aussi goûteux les uns que les autres. La maison propose aussi des plats du jour, des plateaux repas (à partir de 4 personnes), des formules raclette, barbecue ou plancha, ainsi qu'un service traiteur chevronné. Une valeur sûre dont il serait bien dommage de se passer !

▸ **Autres adresses :** 5, route de Bâle, SAINTE-CROIX-EN-PLAINE ✆ 03 89 22 02 46 • 73 b, Grand-Rue, HORBOURG-WIHR ✆ 03 89 23 71 56.

PAYS RHIN-VIGNOBLE-GRAND BALLON

Le Pays Rhin-Vignoble-Grand Ballon occupe une position centrale dans le Haut-Rhin. Il s'étend d'ouest en est, de la ligne de crêtes des Vosges jusqu'au Rhin, et du sud au nord, de la banlieue de Mulhouse à la périphérie de Colmar. Ce territoire tire son nom de la variété des paysages qui le compose, à savoir le massif des Vosges, le vignoble, la plaine d'Alsace et les bords du Rhin. En le parcourant, le visiteur découvrira un patrimoine riche et diversifié s'appuyant sur de nombreux atouts. Des paysages des crêtes vosgiennes avec leurs points culminants, le Grand Ballon – 1 424 m – et le Petit Ballon – 1 272 m –, ainsi que les lacs de la Lauch et du Ballon sont appréciés par les randonneurs et les passionnés de vélo. Les amateurs de vins pourront venir à la rencontre de nombreux viticulteurs indépendants situés sur la fameuse Route des Vins, de Wuenheim à Soultzmatt, en passant par Guebwiller. Les curieux remarqueront un patrimoine architectural dense et une offre muséologique et culturelle de qualité avec le Pays d'Art et d'Histoire, les Dominicains de Haute-Alsace, le musée de la Régence, l'Espace des Sources, la Maison des Energies entre autres qui complètent ce panel de lieux à découvrir. Des cartes et guides sont disponibles dans les offices du tourisme et points info du territoire.

ENSISHEIM ★

Ville au riche passé, Ensisheim présente, sous une apparente sobriété, des trésors insolites le long d'une promenade historique et ludique. Le musée de la Régence évoque par son nom la présence des Habsbourg et l'héritage dont peut s'enorgueillir la ville. Les témoins du passé : une météorite tombée en 1492, le majestueux palais de la Régence, les écrits de Jacob Baldé ou encore les différents éléments d'architecture qui ponctuent la ville ici et là, rappelant sa place de capitale de l'Autriche antérieure dans l'empire des Habsbourg. Les temps modernes sont, eux aussi, représentés par des édifices surprenants comme l'hôtel de la Couronne, l'ancienne église du collège jésuite…

■ **POINT INFO TOURISME**
6, place de l'Église ✆ 03 89 26 49 54
http://ensisheim.net
musee@ville-ensisheim.fr
Ouvert du lundi au mercredi de 8h à 12h et de 14h à 17h30 ; le jeudi de 8h à 12h et de 14h à 19h ; le vendredi de 8h à 12h30.
Ensisheim est une ville entreprenante et audacieuse qui a bien compris l'importance du tourisme en Sud-Alsace ! Elle a d'ailleurs de nombreuses cordes à son arc. Elle sait les valoriser et notamment *via* son Point Info Tourisme où le conseil est efficace, dynamique et souriant. De nombreuses brochures touristiques vous seront proposées, mais aussi le plan de la balade historique dédiée à la ville et la possibilité de programmer des balades découvertes à pied ou à vélos avec des greeters. Ces bénévoles passionnés par leur ville ont comme point commun l'envie de vous faire découvrir Ensisheim de façon originale, détendue et passionnante.

Points d'intérêt

■ **LE MUSÉE DE LA RÉGENCE** ★
Place de l'Église ✆ 03 89 26 49 54
www.ville-ensisheim.fr
♿
Fermé tous les mardis, et tous les jours fériés. Ouvert les 1er et 3e samedis de chaque mois de 14h00 à 17h30. Basse saison : ouvert le lundi, le jeudi et le vendredi de 14h à 17h30 ; le mercredi de 10h à 12h et de 14h à 17h30. Haute saison : le lundi et du mercredi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h30 ; le week-end de 14h à 17h30. Le musée est en travaux, ré-ouverture prévisionnelle Avril 2019. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 2 €. Groupe (10 personnes) : 1 €. Visite guidée (pour les groupes sur demande).
Ancienne capital des Habsbourg, Ensisheim possède une des plus belles réalisations architecturales rhénane du XVIe siècle : Le Palais de la régence. Fermé pour rénovation depuis un an, le musée a entièrement repensé son parcours muséal. Nul doute que l'ouverture prévue pour le 5 avril (à confirmer en fonction des travaux) fera des heureux. Plus d'interactif et complètement dépoussiéré grâce au multimédia, l'environnement s'anime et offre une véritable immersion en 360° au cœur de l'histoire. Le grand changement vient des présentations dynamiques (mapping, QR code,, vitrine interactive..) qui mettent en valeur le fond historique du musée. Les 3 sections sont toujours présentes : la partie historique avec l'évolution de la ville du XVe au XIXe siècle, l'archéologie et l'aventure humaine des mines de potasses. 2019 rime avec belles surprises pour le musée de la Régence, difficile d'attendre l'ouverture !

Petit futé
Des guides de voyage sur plus de 700 destinations
www.petitfute.com
VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE POUR L'ACHAT DE TOUT GUIDE PAPIER
Suivez nous sur

© SE - Ville d'Ensisheim 01/19

Le Palais de la Régence

réouverture le 05/04
nouvelle présentation

Ancien palais des Habsbourg, la Régence abrite un musée archéologique, historique et de la mine... et la fameuse météorite d'Ensisheim. Accessible à tous et re-imaginé, il vous propose de nouvelles expériences avec ses contenus multimédias et virtuels inédits !



Plus d'infos et horaires : www.musee.ensisheim.net

Découvrez aussi notre ville avec notre balade historique en accès libre (avec contenus multimédia) mais également ***nos cyclo-tours !***

Le parc de l'Eiblen

Pour flâner, jouer, observer les animaux dans la nature ou dans le cadre de notre parc à cigognes, ou encore nager dans notre piscine découvrable aux beaux jours...



Bienvenue au parc de l'Eiblen !

CONSEIL NATIONAL
Ville Fleurie
DES VILLES ET VILLAGES FLEURIS

Village Cigogne d'Alsace
ELSÄSSICHES STORCKA-DORF

Les marchés paysans

Chaque 1er vendredi du mois d'avril à novembre, rendez-vous pour un marché dédié aux produits du terroir et productions locales !
Sur la place de l'Eglise (centre-ville) à partir de 17h



Le petit plus... chaque mois une nouvelle animation gratuite vous est proposée !

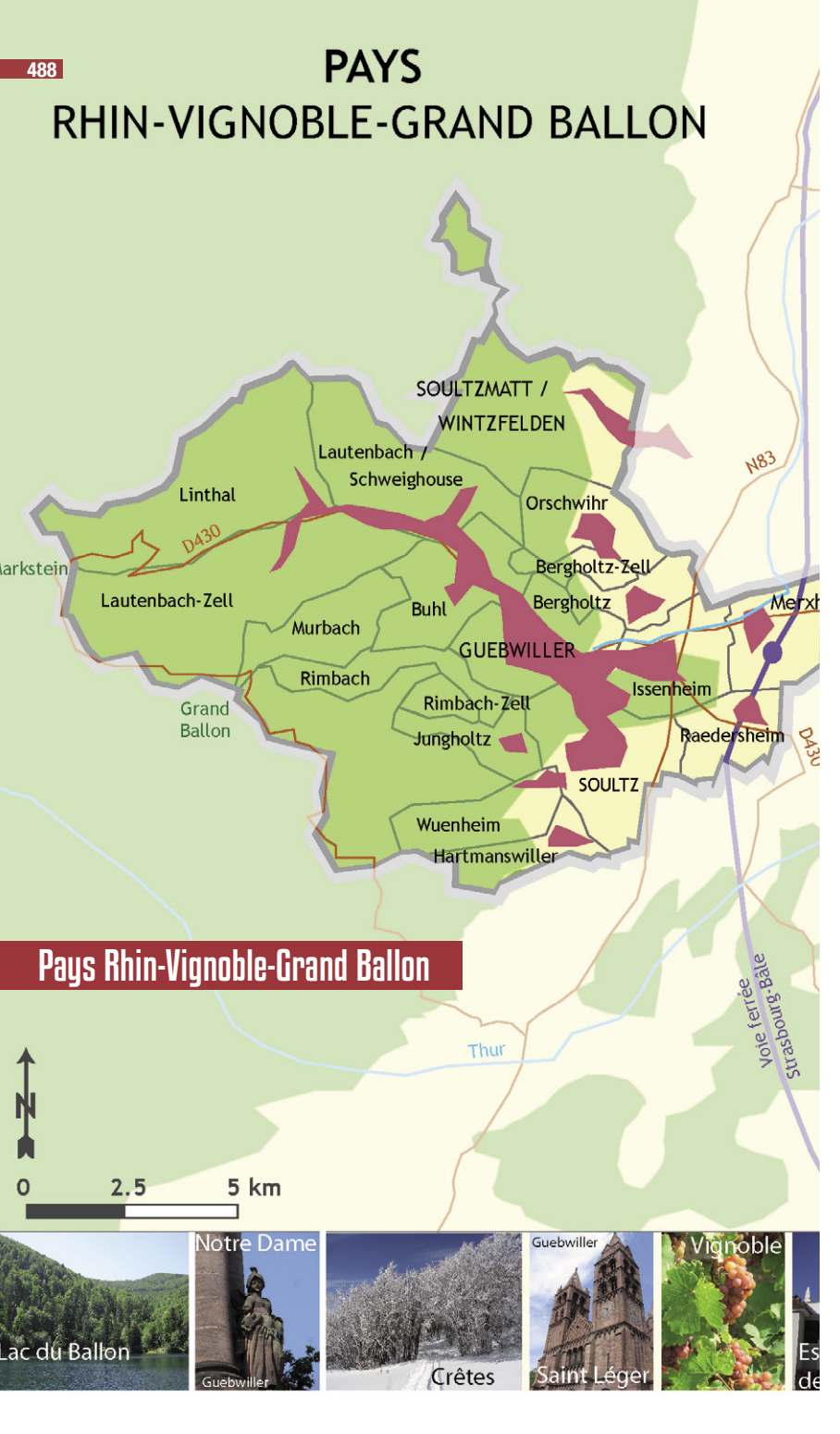
Place du Marché

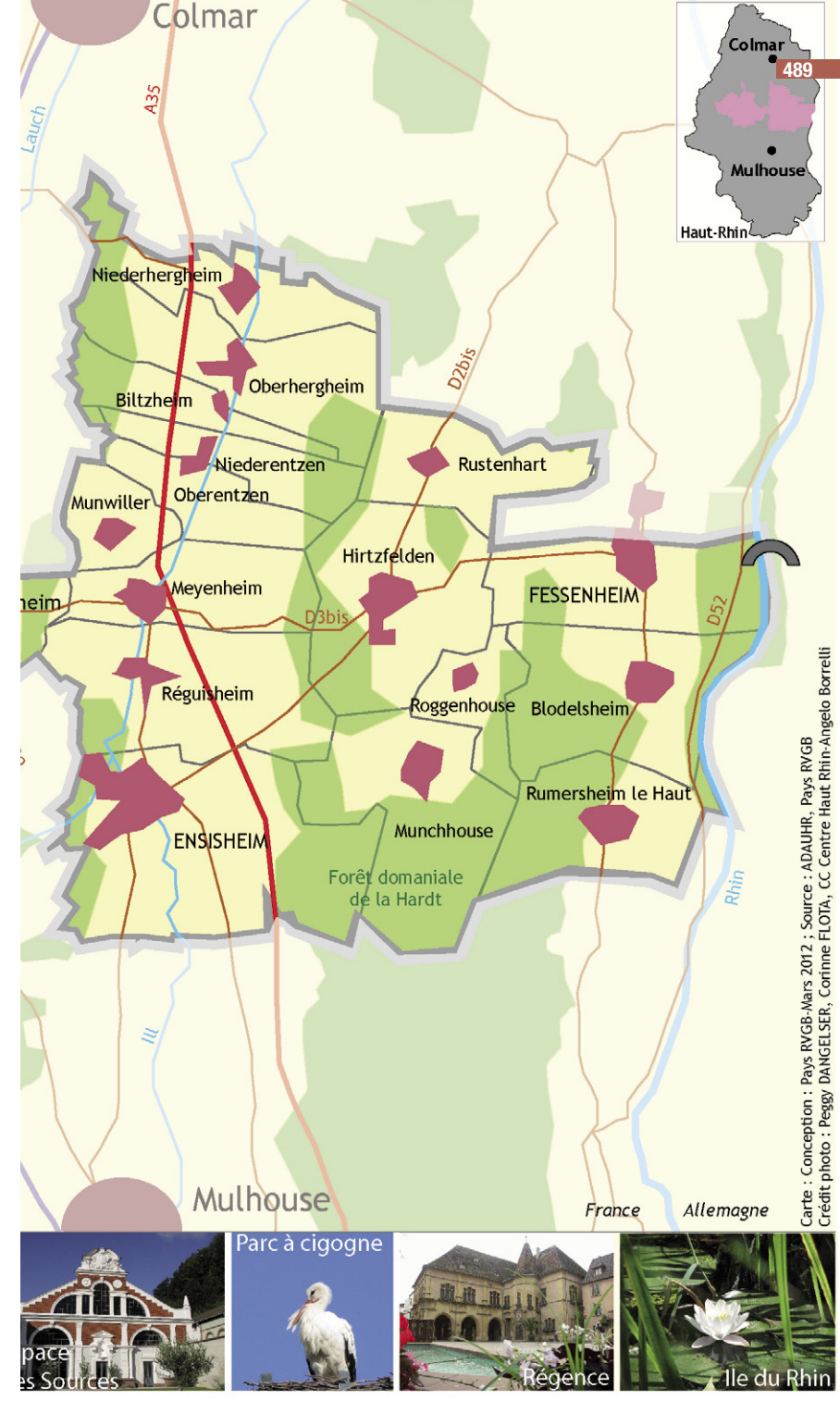
COMITE NATIONAL
COMMERCES DE PROXIMITE
DANS LA VILLE
DU COMMERCE DE PROXIMITE ET DU CENTRE VILLE

VILLE D'ENSISHEIM
Ville d'histoire, ville d'avenir

Plus d'info sur :
www.ensisheim.net

PAYS
RHIN-VIGNOBLE-GRAND BALLON





Carte : Conception : Pays RVGB-Mars 2012 ; Source : ADAUHR, Pays RVGB
Crédit photo : Peggy DANGELSER, Corinne FLOTA, CC Centre Haut Rhin-Angelo Borrelli

La Route des Orgues

L'orgue constitue, sans doute, la pièce maîtresse du patrimoine de nombreuses communes alsaciennes. Richesse industrielle et ferveur religieuse locale sont les raisons pour lesquelles de nombreux orgues sont construits en Alsace au XIX[e] siècle. La concurrence villageoise opérant, il s'agissait aussi d'avoir le plus bel instrument de la région. C'est en grande partie le dynamisme de ce marché qui entraîna Joseph Rabiny, père de la dynastie Callinet, à s'installer en 1787 à Rouffach. Nous ne résistons pas au plaisir de vous indiquer les différents villages où vous pourrez admirer ces pièces maîtresses : Ensisheim, Niederentzen, Oberentzen, Munwiller, Oberhergheim, Réguisheim, Niederhergheim, Biltzheim, Meyenheim ainsi que les villages sur les bords du Rhin, Balgau, Fessenheim, Blodelsheim, Munchouse, Hirtzfelden, Rustenhart et enfin Rumersheim-le-Haut.

■ **PARC DE L'EIBLEN**
Chemin de l'Eiblen ✆ 03 89 83 32 10
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Le Parc de l'Eiblen est une vaste zone de loisirs et véritable poumon d'oxygène de la ville qui s'étend sur 16 hectares. Courts de tennis pour les sportifs, piscine pour les baigneurs, aire de jeux pour les enfants ou plan d'eau pour les doux rêveurs… Il y en a pour tous les goûts ! L'Eiblen abrite également un enclos à cigognes où l'on peut à loisir observer le fier échassier, emblème de nos contrées, dans ses ablutions quotidiennes. Outre son aspect pédagogique, celui-ci concourt à la réintroduction de la cigogne d'Alsace. Le plan d'eau est également un refuge pour les oiseaux aquatiques. Une multitude de canards s'y ébat toute l'année, ayant trouvé là un nouvel équilibre pour les nichées. Doté d'une aire de pique-nique et de promenade, l'endroit s'adapte idéalement à des activités de loisirs ou sportives comme le jogging. Le parcours vita, jalonné de 20 stations, accueille quotidiennement les inconditionnels de la forme physique et quantité d'artistes peintres y ont d'ores et déjà installé leur chevalet pour libérer leur art. Enfin, l'Eiblen accueille ponctuellement des manifestations où rencontre et convivialité se conjuguent avec culture et plaisir partagés.

Le couvert

LA COURONNE RESTAURANT
47, rue de la 1re Armée Française
✆ 03 89 28 20 20
www.couronne-ensisheim.com
reservation@couronne-ensisheim.com
Fermé lundi samedi midi et dimanche soir. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 59 € (menu du Roi à 5 plats). Formule du midi : 19 € (+café). Jardin.
« Foncez-y », exhortent les amateurs de cette nouvelle adresse – qui fait aussi hôtel 4 étoiles avec ses 16 chambres – dont la déco et la cuisine font mouche à tous les coups ! Le décor de la bâtisse Renaissance des Habsbourg a été magnifiquement remis en valeur, on y cultive le goût de l'histoire et l'art de recevoir dans des salles à manger d'époque. On se sent tout de suite à l'aise au milieu des voûtes et des colonnes de grès qui plantent le décor de cette nouvelle brasserie chic. On aime à s'y attarder pour sa cuisine aussi précise qu'exquise exécutée par le chef Angelo Pezza. Une carte qui met l'eau à la bouche et fait la part belle au poisson et au bœuf : dos de cabillaud skrei à la plancha, brunoise de légumes du soleil, caviar d'aubergine, coulis de basilic ou bien filet de bœuf grillé, gnocchi de ricotta, légumes du moment et jus au pinot noir. Le sommelier saura vous indiquer un cru sur la carte des vins intelligente et variée. Un endroit parfait pour un déjeuner d'affaires, un dîner en amoureux ou un banquet que l'on vous servira dans la grande salle de séminaire. « Foncez-y », c'est un sans-faute !

■ **LA VILLA DU MEUNIER**
Domaine du Moulin
44, rue de la Première-Armée ✆ 03 89 83 42 39
www.hotel-domainedumoulin-alsace.com
Maître Restaurateur. Ouvert du dimanche au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 22,90 € à 65 €. Formule du midi : 15,90 €. Terrasse.
Au Domaine du Moulin, très peu de place pour de la poudre aux yeux, ce n'est pas parce qu'il porte le nom de « Moulin » qu'il nous met le nez dans la farine. Les pièces sont vastes, spacieuses, la décoration est ponctuée de touches modernes sur une toile de fond rustique ; bois pour la chaleur, ancienne cheminée avec boiserie sculptée. Au restaurant « la Villa du Meunier » l'accueil est à la hauteur de sa renommée, chaleureux et sobre ; le service est efficace et au petit soin pour les convives. Vous savourerez un repas parfait à l'accent gastronomique alsacien (choucroute garnie revisitée pour l'occasion en une assiette actuelle et alléchante ou un gibier mis en valeur par des spätzle et des champignons). La carte des vins est évidemment variée et en adéquation avec la qualité des mets proposés, les desserts sont délicieux. Pour profiter le plus possible de cet oasis ressourçante et revitalisante, laissez-vous tenter le temps d'un week-end par une formules hébergement. Le « Domaine du Moulin » vous propose une multitude de forfaits agrémentés d'activités diverses (visites de caves, cours de cuisine, dégustations). Allez-y sans plus attendre !

■ **LA FLAMME**
ZAC de la Passerelle ✆ 03 67 26 01 94

Fermé entre Noël et Nouvel An et pendant la période de la Foire aux Vins de Colmar. Ouvert le lundi de 14h à 18h30 ; du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Réservation recommandée. Menu de la flamme à 23 €. Carte : 15 € environ. Formule du midi : 12,50 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Tartes flambées. Terrasse.
Venez comme vous êtes au restaurant la Flamme ! ça sonne comme le slogan de Mac Do mais la comparaison s'arrête là ! Heureusement ! On veut juste insister sur la simplicité, l'authenticité et la bonne humeur de nos hôtes ! Une vrai taverne gourmande alsacienne où l'on déguste d'excellentes tartes flambées et de délicieux lawerknepfles accompagnés de bières artisanales de la brasserie voisine ! On est loin du purgatoire ! Bien qu'après tant de ripailles…..on finira peut-être par s'y retrouver ! Vous l'aurez compris, on vous incite fortement à pousser la porte de ce restaurant alsacien, située entre un magasin de produits du terroir et une brasserie artisanale. Au mur, une fresque dépeignant une alsacienne aux formes généreuses et des bons vivants alsaciens faisant ripaille met en appétit instantanément ! Finalement en phase avec les assiettes généreuses. Il faut avouer que le prix reste très attractif tant pour les plats que pour les boissons. Bref on met le *Stampfle* Petit Futé, traduction : on valide !



Le ski

Le réseau de ski de fond permet de rejoindre le Schnefenried ou le Grand Ballon et offre de quoi satisfaire une clientèle de tous niveaux, avec plus de 70 km de pistes balisées – classique et skating.
Ski alpin au Markstein : 12 pistes tous niveaux (de vert à noir)
Ski alpin au Grand Ballon : 11 pistes tous niveaux (de vert à noir)

Randonnées en raquettes à neige

Renseignements et tarifs à l'office de tourisme ✆ 03 89 76 10 63.
Les sorties sont encadrées par un accompagnateur en montagne de la Compagnie des Accompagnateurs en montagne du massif Vosgien, de décembre à mars suivant l'enneigement.
Les balades libres sont possibles à travers trois circuits raquettes balisés au Makstein – 1,5 km – 4,5 km et 8 km – et un circuit balisé au Grand Ballon – 9 km. 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.

Accès

Attention ! Toutes les routes sont déneigées, mais la route des Crêtes, de la Schlucht au Markstein et au Grand Ballon est fermée en hiver.

- **En voiture vers le Markstein** par Guebwiller, Buhl – D430 – et par Thann, Saint-Amarin.
- **En voiture vers le Grand Ballon** par Willer-sur-Thur, Goldbach.
- **En navette vers le Markstein :** Gare de Bollwiller-Guebwiller (2 allers et 2 retours : 6,50 € un trajet, 10 € aller et retour (réductions possibles, gratuit pour les moins de 5 ans)) renseignements à la CCRG ✆ 03 89 62 12 34.
- **Mulhouse-Kruth-Markstein,** service assuré par trains et bus les dimanches de décembre à mars suivant l'enneigement. Plusieurs arrêts dont Cernay et Thann. Toute l'année, vous pouvez partir en toute sécurité en montagne avec l'un des accompagnateurs diplômés. En saison estivale, juillet et août, ont lieu des sorties pédestre. En hiver, de décembre à mars, des sorties en raquettes à neige se déroulent en journée, demi-journée ou nocturne au Grand Ballon ou au Markstein. Le principe reste toujours le même : allier plaisir de la marche et découverte de la nature.



Idéalement situé
entre Mulhouse et Colmar,
l'Hôtel-Restaurant LA COURONNE
vous invite à découvrir
ses 16 chambres
de charme tout confort
et à profiter de sa cuisine
riche en émotion !









LA COURONNE
HOTEL ET RESTAURANT
****

47 rue de la 1ère Armée Française
ENSISHEIM - 03 89 28 20 20
www.couronne-ensisheim.com

Le gîte

LA COURONNE****
47, rue de la Ire-Armée-Française
✆ 03 89 28 20 20
couronne-ensisheim.com
reservation@couronne-ensisheim.com
Ouvert toute l'année. 16 chambres. Chambre double 115 € ; suite 160 €. Petit déjeuner buffet. Soirée étape 120€/personne. Wi-fi. Restauration (excellente table). Sauna.
Le décor de la bâtisse Renaissance des Habsbourg a été magnifiquement remis en valeur ! Elle est classée aux Monuments historiques depuis 1935. On y cultive le goût de l'histoire et l'art de recevoir. L'escalier en colimaçon est magnifique. Un lieu parfait pour la princesse au petit pois qui n'y trouvera rien à redire ! Tout est luxe et raffinement. 16 très belles chambres vous seront proposées, de la chambre standard aux différents suites royales ou Empire ! Pour la petite anecdote, Louis XIV et Napoléon y auraient séjourné, il était une fois… Tout y est pensé parfaitement, les matériaux, les équipements sont de haute volée. L'accueil est professionnel, très à l'écoute. Précisons la qualité de la table testée et validée par nos goûteurs. Notons que le lieu est parfaitement adapté pour des séminaires d'entreprises. Un hébergement de prestige, l'idée futée pour un week-end en amoureux et plus si affinités.

DOMAINE DU MOULIN****
44, rue de la 1re-Armée
✆ 03 89 83 42 39
www.hotel-domainedumoulin-alsace.com
reservation@domainedumoulin.com
Ouvert toute l'année. 64 chambres (3 chambres PMR). Chambre double de 132 € à 240 €. Petit déjeuner : 18 € (gratuit pour les moins de 6 ans). Lit supplémentaire : 19 €. Parking fermé inclus (bornes de chargement voitures électriques à disposition). Jeux pour enfants. Animaux acceptés (12,50 €). Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 26,50 à 63,50 €). Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Le Domaine du Moulin vous propose une multitude de forfaits pour quelques nuitées dans un lieu de caractère. A noter la très belle façade à colombages. Il vous sera proposé de nombreuses activités : visites de caves, cours de cuisine, dégustations. Nous sommes tombés sous le charme de cet établissement : un vrai coup de cœur ! Le complexe thalasso est au diapason de l'hôtel et du restaurant ! Les chambres sont raffinées et sobres, munies d'équipements ergonomiques et confortables ; le spa, quant à lui, dispose d'une piscine intérieure et extérieure pour que vous puissiez vous apaiser et oublier les tracas de la vie quotidienne. L'espace intérieur est revêtu de bois afin d'accentuer le côté chaleureux qui règne dans ce domaine, le plafond est parsemé d'une multitude de LED qui vous permettront le temps d'une séance d'avoir la tête dans les étoiles… Une équipe d'experts est à votre service pour toutes vos velléités de massage ou de

Sentiers de randonnées

Différents sentiers de randonnées sont proposés :

- **Sentier de l'Ill** reliant Ensisheim à Niederhergheim.
- **Sentier de découverte** des tumuli datant de l'âge de Bronze.
- **Circuit de 12 km** (boucles plus courtes possibles) reliant quelques communes du Pays Rhin Vignoble Grand Ballon et le Markgraflerland.

Tous ces sentiers sont progressivement mis en place par la communauté de communes du Centre Haut-Rhin.

relaxation. L'espace est purement et simplement propice au bien-être. Une perle nichée au creux d'Ensisheim… Allez-y sans plus attendre.

Emplettes

■ BRASSERIE LA PASSERELLE

ZAC La Passerelle
D 201
✆ 03 67 26 01 94

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h à 17h. Visites sur RV. Grande Terrasse.

Nicolas, Chantal et Jean-Philippe, 3 passionnés de nos bons produits du terroir, ont décidé d'unir leurs expériences et compétences pour créer leur univers. Ce rêve a vu le jour, il y a maintenant trois bonnes années, sur cette friche industrielle réhabilitée en pôle de produits régionaux. La Brasserie La Passerelle était née et avec elle, le restaurant Le Flamme ! Une micro-brasserie produisant de la bière artisanale et un restaurant, vrai lieu de convivialité et d'authenticité. La bière a reçu le doux patronyme d'ANSA (Ensisheim en alsacien). Il fallait être au niveau en Alsace, Terre de la Bière, comme chacun sait ! Pari réussi ! On fait du petit fût pour permettre une meilleure rotation et donc une bière de qualité, vivante, non pasteurisée, non filtrée. Les particuliers, les associations, les touristes peuvent venir directement pour remplir leur cruchon en toute convivialité et il est possible de fabriquer son propre brassin ! Une belle bière présentée dans un bel écrin ! Elle se décline en « trois alsaciennes » : la blonde, la rousse et la blanche de l'Ill. Mais on y trouve aussi toute la gamme des bières de saison : au potiron, à la châtaigne, de Noël… Au sein de la brasserie : le restaurant. Là aussi on vous servira une vraie cuisine alsacienne dans un décor coquet et bien sûr… Typiquement alsacien. Beaucoup de générosité, de savoir-faire et d'authenticité, en un mot l'Alsace ! Bravo !

■ ESPRIT D'ALSACE

Z.A, de la Passerelle
✆ 03 89 74 08 50
www.jardinsdalsace.com
ja.lina68@orange.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 9h à 17h.

Décidément Ensisheim est en plein développement touristique ! A côté du restaurant alsacien La Flamme et de la brasserie artisanale La Passerelle, bienvenue dans votre espace : produits du terroir alsacien ! Un bel endroit où se rassemblent de nombreux producteurs locaux alsaciens mais pas que… Précisons surtout qu'Esprit d'Alsace n'est pas seulement le nom du magasin mais aussi une marque gourmande dont le centre de production est accolé au magasin.

On y trouve… beaucoup de choses ! des terrines, des fromages, des œufs, du Melfor, les célèbres pains d'épice Fortwenger, d'excellentes confitures de Christine Ferber ou de C'ma cueillette, des cafés, des tisanes, de la vraie limonade alsacienne, des jus de fruit bio, de la vaisselle, du linge de table et même des tee-shirts estampillés Alsace ! Une très bonne adresse pour trouver des cadeaux originaux comme cette guillotine à saucisson !

Une belle cave à vins avec du whisky AWA et des bières locales en provenance de brasseries artisanales alsaciennes. Touristes, locaux du Sud-Alsace, Esprit d'Alsace est vraiment une adresse à enregistrer précieusement dans ses tablettes.

Marchés

■ LES MARCHÉS PAYSANS

Place de l'Église
✆ 03 89 26 97 40

Tous les 1ers vendredis du mois d'avril à novembre à partir de 17h. Animations sur inscription – Places limitées.

Lancés en 2013, les marchés paysans mensuels rencontrent un franc succès auprès des locaux et des touristes ! Il est vrai que ce concept est de plus en plus dans l'air du temps et c'est tant mieux ! Le marché est, par essence, conçu pour valoriser les produits de notre terroir et les productions locales. Cela concoure à la promotion de la qualité des produits locaux et alsaciens. 25 producteurs vous attendent, du fromager au volailler en passant par le vigneron, le boulanger, les petits biscuits alsaciens, les pâtes fraiches, les confitures etc… Dans un espace chaleureux et prestigieux qui est celui de la place de l'Église et du Palais de la Régence, vous pourrez venir à la rencontre des producteurs de notre territoire et profiter des animations gratuites proposées par la ville d'Ensisheim : pique-nique géant, dégustation de vin nouveau accompagné de noix, atelier de découpe sculpturale sur fruits et légumes, remportez le panier du producteur… ! Un programme d'animation riche et varié, rythmé par le club des accordéonistes de la ville d'Ensisheim.

Dans les environs

Biltzheim

Petit village à vocation essentiellement agricole, il apparaît la première fois dans des textes du XIIIe siècle. Plusieurs seigneurs possédaient des terres à Biltzheim : les abbés de Murbach, les Klinglin d'Oberhergheim, les Habsbourg, les chevaliers teutoniques de Rouffach, les seigneurs de Hattstatt, les évêques de Bâle, les Truchsess de Rheinfelden, les Laubgassen, les jésuites d'Ensisheim… Jusqu'en 1648, Biltzheim est inféodé aux vassaux des Autrichiens. En 1824 le village est complètement inondé par une crue de l'Ill. Des vestiges du passé gallo-romain ont été exhumés du site nommé « Unterfeld », un moulin sur la Vieille Thur, de fondation ancienne – XVIIe siècle –, le Biltzermühle aurait été remanié au XIXe siècle. De grosses fermes datant du XVIIe siècle composent ce village. Un très joli colombier, le presbytère du XVIIIe siècle ainsi que deux oratoires du XIXe siècle sont à l'entrée de cours de fermes. On remarque aussi deux belles croix de chemin qui auraient été des croix d'indulgence… Enfin, et c'est une grande fierté pour Biltzheim, les passionnés d'automobile seront comblés puisqu'y réside : l'Anneau du Rhin ! www.anneau-du-rhin.com

ÉGLISE SAINT-GEORGES

Rue de l'Église

Biltzheim est une ancienne possession des Habsbourg, citée dès 1275. Mais il faut attendre le XVIIIe siècle pour y voir naître l'église Saint-Georges. Le plan ressemble à celui de nombreuses église de la plaine : une nef plafonnée à vaisseaux latéraux de 1777 est surplombée par une tour-porche du XIXe siècle. L'autel est dédié à l'éducation de la Vierge dont il présente une scène. Une autre est consacrée à Marie-Madeleine. Il est en bois sculpté, peint et doré. Le tabernacle datant du XVIIIe siècle est en grès et abrite le ciboire et les hosties. Le groupe sculpté en bois taillé et doré représentant saint Georges luttant contre le dragon est également remarquable. Notez également l'orgue Rinckenbach.

Meyenheim

Le village est situé le long de l'Ill en partie, sur l'ancienne voie romaine. Le nom de Meyenheim apparaît pour la première fois dans les textes en 789 lorsque le village est légué à l'abbaye de Murbach. Plusieurs seigneurs semblent avoir possédé des biens dans ce village, comme les évêques de Bâle, les Habsbourg, les comtes de Ferrette qui le transmettent, eux, aux seigneurs de Hattstatt qui le garderont en propriété jusqu'au XVIe siècle. En 1529 sa situation géographique lui vaut d'être inondé par une crue de l'Ill particulièrement dévastatrice. En 1955, le village voit s'implanter la base aérienne militaire 132, à l'est, à la limite de la forêt de la Hardt, multipliant par deux la population. Désormais, le 2e Régiment des Marcheurs du Tchad l'a remplacé. Des vestiges archéologiques témoignent d'une présence humaine depuis l'âge du bronze, par exemple, des vases campaniformes du bronze final – 1200 et 725 av. J.-C. – visibles au musée des Unterlinden, Colmar, ou des tombes à incinération au musée de la Régence d'Ensisheim. L'âge du fer – 700 av. J.-C. – est représenté par des bracelets conservés au musée du Florival de Guebwiller. À visiter également, le site d'une villa, un sol d'hypocauste, une nécropole – céramiques, tuiles, fragments de canalisation… – témoins des temps gallo-romains, une nouvelle fois au musée de la Régence d'Ensisheim.

LE COLOMBIER

Le colombier fait partie des vestiges de l'ancien moulin à eau dit Obermühle, situé sur le canal des Douze Moulins. Du XVIIIe siècle, il repose sur un mur en pierre et deux poteaux en chêne. D'après la tradition orale, il s'agirait d'une ancienne maison dîmière. Une fresque sous le colombier représente le Christ du Jugement dernier, assis sur un arc-en-ciel et tenant sa croix. Une Vierge est agenouillée sur des nuages. Elle intercède en faveur des pêcheurs.

ÉGLISE DU XVIIIE SIÈCLE

Placée sous le patronage de saints Pierre et Paul, avec sa tour clocher du XIIe siècle – Route romane d'Alsace – elle vaut le détour grâce à des peintures murales des XVe et XVIe siècles qui ont été mises au jour et restaurées dans la partie inférieure. La nef, contiguë au clocher, date de 1802-1820. Des vitraux et une partie de la toiture ont été changés après la Seconde Guerre mondiale. En 1981, un incendie a détruit l'édifice à l'exception de la tour. À l'intérieur, le tableau du retable présente L'Apparition de la Trinité, peint au XVIIIe siècle par Joseph Esperlin, artiste d'origine allemande. Le tableau proviendrait de l'ancienne église du collège jésuite d'Ensisheim, fermé en 1764, lorsque le collège fut transformé en lieu d'accueil des indigents. Ne passez pas à côté de l'orgue Kern.

Munwiller

Cité pour la première fois au XIIIe siècle, Munwiller devait exister bien avant, étant donné qu'un sarcophage mérovingien y a été découvert. Le village est d'abord propriété des évêques de Strasbourg, puis des Habsbourg – de 1269 à 1648. En 1763, Munwiller devient propriété des Klinglin. À la fin du XVIIIe siècle, il est intégré au baillage de Ollwiller. En 1819, on construit un bâtiment aux fonctions multiples – école, mairie, presbytère – au centre du village. Installé le long de la Vieille Thur, Munwiller possédait deux moulins dont l'un est cité en 1384 – l'Ober et l'Untermühl. Construit ou reconstruit au XVIIe siècle, le second reste en activité jusqu'après 1918 où il est transformé en ferme. Les chevaliers teutoniques y possédaient déjà une propriété détruite pendant la guerre de Trente Ans. Pendant l'occupation, le village sert de quartier pour les troupes allemandes. Durant la Première Guerre mondiale, le village accueille les habitants des villages voisins du site d'Hartmanswiller qui cherchent refuge pour échapper aux combats sévissant près de chez eux.

TOUR-CLOCHER DE L'ÉGLISE SAINT-ARBOGAST

C'est l'imposte à décor géométrique à la base du rez-de-chaussée de la tour qui permet sa datation au XI[e] siècle. Composée de trois niveaux, la tour est surmontée d'un étage ajouré de baies géminées triples, reliées par des colonnettes. Les arcs sont en pleins cintres. La nef et le chœur datent de 1841 et abritent un très beau mobilier des XVIII[e] et XIX[e] siècles : maître-autel avec peinture de Saint-Arbogast ressuscitant Siegbert de 1844, autels latéraux en bois polychrome avec le saint et les intercesseurs – XIX[e] siècle –, chaire à prêcher – XVIII[e] siècle. Un arc triomphal brisé à l'entrée du chœur témoigne d'aménagements pendant la période gothique.

Niederhergheim

ÉGLISE SAINTE-LUCIE

Sainte Lucie ou sainte Lucie de Syracuse est invoquée contre les maladies des yeux et les hémorragies. Elle est la patronne des aveugles, des électriciens et des oculistes. L'église est constituée d'une tour rectangulaire surmontée d'une flèche à six pans qui culmine à 42 m dominant une nef de 29,80 m. Elle est dotée de six cloches, une rareté dans le Haut-Rhin. Sa tour comprend trois étages de fenêtres en plein cintre à encadrement de pierre et à deux arcatures. L'intérieur de l'église renferme un mobilier néoroman et des peintures murales, classées aux Monuments historiques, de Philipp Carl Schilling, datant de 1896. Inaugurée en 1870, l'église a été restaurée en 1984 et 1986.

Oberentzen

De nombreuses découvertes archéologiques y furent exhumées. Elles sont actuellement dans les collections du musée des Unterlinden à Colmar. Elles attestent d'une présence humaine de plusieurs millénaires.

ÉGLISE SAINT-NICOLAS

Une première église daterait de 1303, tandis que l'actuelle date de 1744. Elle est composée d'une nef à vaisseau et d'une tour-chœur de plan carré, prolongée à l'est par une abside à trois pans. Des dalles funéraires sont encastrées dans le mur extérieur. Les autels secondaires datent de 1751. Ils sont en bois polychrome. L'autel de droite comporte une statue d'évêque bénissant qui aurait été faite à Munich à la fin du XIX[e] siècle. Le décor du mobilier baroque forme un ensemble cohérent avec la chaire à prêcher et le confessionnal. La chaire à prêcher, justement, comporte une particularité iconographique : habituellement, ce sont les quatre évangélistes qui y sont représentés. Ici, quatre panneaux de bois sculptés en bas-reliefs dorés et argentés montrent un thème moins chrétien : celui des saisons. Des éléments décoratifs du confessionnal sont communs à d'autres mobiliers de l'église pour former une certaine cohérence : pots à feu, paniers de fleurs, motifs rocaille, rinceaux et pilastres corinthiens. Le plan du meuble, qui est original, a la particularité d'être encastré dans le mur de la nef. Orgue de Louis Dubois. À savoir : Saint-Nicolas est présenté avec les attributs de l'évêque – crosse, mitre, avec trois bourses d'or en pyramide ou trois enfants dans un saloir, en relation avec son histoire. Il est patron des écoliers, des filles à marier et des matelots… Il protège les victimes des erreurs judiciaires.

Oberhergheim

Cité au XIII[e] siècle comme procédant de la scission en deux du village de Hergheim, Oberhergheim est propriété des abbés de Murbach jusqu'en 1307, après quoi le village appartient aux Habsbourg.

CANAL VAUBAN

En 1697, Louis XIV décide de protéger le village de Neuf-Brisach des Autrichiens qui ont pris pied dans la forteresse de Brisach. Vauban y réalise donc une véritable place forte à la demande du roi. Pour charrier les pierres qui viennent des carrières de Gueberschwihr et de Pfaffenheim, on creuse le canal Vauban qu'il faut alimenter en eau par le biais d'un autre canal, puisant l'eau dans le Quattelbach à Ensisheim et l'emmenant jusqu'à Oberhergheim. Le canal Vauban va de Rouffach à Neuf-Brisach via Oberhergheim et Weckolsheim. Dès 1703, il est en partie comblé pour des raisons militaires. Ailleurs, il est utilisé pour irriguer les terres agricoles. Certains tronçons existent toujours.

ÉGLISE SAINT-LÉGER

Fondée par les abbés de Murbach, l'église est reconstruite en 1744 sur les plans de l'architecte départemental Laubser et dans un style néoclassique. Elle abrite une horloge de Schwilgué et un orgue d'Ignace Callinet de Rouffach, classé Monument historique en 1977. Ses vitraux datent de 1886 et rendent hommage aux quatorze saints intercesseurs ou saints dits aussi guérisseurs. Le maître-autel a été réalisé par le sculpteur local de renom Joseph Saur. Le tableau du XIX[e] siècle représente saint Léger recevant la palme du martyr. Un tableau d'autel latéral représente, lui, la mort de saint Joseph et date du XVIII[e] siècle. Une statue de procession de la Vierge à l'Enfant du XVIII[e] siècle est en bois polychrome et doré.

Saint Léger était évêque d'Autun. On lui creva les yeux et on lui arracha la langue avant de le décapiter. Représenté généralement en évêque, il tient dans les mains les instruments de son martyre – aiguille, crochet denté – ou alors ses yeux ou sa langue. Comme sainte Odile, il est particulièrement consacré en Alsace. Il est le patron des obèses. On l'invoque pour les maux liés aux yeux.

STÈLE GÉODÉSIQUE

De forme pyramidale, cet édifice classé Monument historique, est composé de six blocs de pierre superposés en grès rose. La stèle mesure 5 mètres de haut et date de 1804. Elle a été élevée à cet emplacement dans le cadre de travaux de topographie entrepris à la demande de Napoléon I[er] pour établir une carte de l'Helvétie, l'actuelle Suisse. La distance entre cette stèle et celle de Sausheim était à l'époque la plus longue base mesurée à la surface de la Terre. Une troisième aurait dû être érigée à Jungholtz.

Réguisheim

Le village existait déjà à l'âge du bronze, comme en témoignent les enceintes sacrées de tumuli mises à jour par la prospection aérienne en 1977. Un ensemble de céramiques dites de Hallstatt est actuellement conservé au musée de la Régence à Ensisheim. Réguisheim est situé sur une ancienne voie romaine importante qui reliait Augst – Suisse actuelle – à Argentoratum – Strasbourg – ce qui l'inscrit dans les sites gallo-romains importants. Envahi par les francs, le village est ensuite alternativement propriété de différents seigneurs temporels ou spirituels – abbés de Murbach, comtes de Ferrette, Habsbourg… – avant de gérer librement son organisation à partir de 1789.

En 1784, le village abrite une communauté juive de cent treize personnes dont la synagogue et les bains font actuellement partie du patrimoine privé. En 1916, une grande partie de la population est déplacée en Thuringe en guise de représailles à la désobéissance de quatre jeunes gens qui ont refusé de faire le service militaire allemand. En 1939-1945 : cent deux hommes du village sont incorporés de force dans l'armée allemande. Le sens de l'hospitalité du village est toujours aussi caractéristique de son identité. Selon la légende, le lieu-dit du Kastelgraben sur lequel s'érigeait le château des nobles du village est entouré de mystères… Dans la forêt qui le borde, on entendrait par moments le bruit des fers d'une horde de chevaux menés par Pierre de Réguisheim se rendant à Francfort. Des messes auraient été organisées jusqu'au XIXe siècle pour expier les fautes de cet homme réputé pour sa cruauté et ses méfaits…

■ LA TOUR ROMANE DE L'ÉGLISE SAINT-ÉTIENNE

Elle inscrit le village de Réguisheim sur la Route romane d'Alsace. Érigée au XIIe siècle sur l'ancienne vigie romaine, elle a probablement servi de tour de guet et de refuge en cas de danger. Son aménagement intérieur, réduit à un escalier étroit dans la maçonnerie, permet de penser qu'elle n'a pas servi de clocher. Haute de 50 mètres, elle est caractérisée par des baies géminées en arc en plein cintre, liées par des colonnettes centrales. Une frise d'arceaux règne le long du carré sur lequel elle est élevée. Le style l'apparente à Murbach, Osenbach ou encore Meyenheim. La nef et le chœur de l'église actuelle sont bâtis en 1778 et le clocher baroque a reçu les cloches actuelles en 1888. Saint Étienne est présenté en dalmatique de diacre, imberbe, avec l'étole. Il tient les pierres de sa lapidation. Elles peuvent être dorées ou rougies. Il est le patron des chevaux, des palefreniers, des cochers, et protège contre la teigne, les maux de tête…

GUEBWILLER ★★

Un pied dans le Parc naturel régional des Ballons des Vosges, un pied sur la Route romane d'Alsace et le regard tourné vers la Route des Vins, la région de Guebwiller est facilement accessible depuis l'autoroute, tout en offrant un cadre idéal et convivial pour des vacances actives comme pour des week-ends paisibles. Les épicuriens y trouveront également leur plaisir.

Points d'intérêt

■ CHÂTEAU HUGSTEIN

Accès à pied par Guebwiller, rue de Liebenberg ou par Buhl, rue de Murbach.

Selon toute vraisemblance, ce château a été fondé à cheval sur les bans de Buhl et de Guebwiller par l'abbé de Murbach Hugo, dit de Rothenbourg, un proche et un fidèle de Frédéric II de Hohenstaufen, vers le XIIIe siècle. Classé aux Monuments historiques par la France en 1930, une association locale dénommée Pro Hugstein s'efforce depuis 2006 de le faire devenir un des attraits culturels du Florival, dans le cadre du développement touristique induit par le label de Pays d'Art et d'Histoire.

■ LES DOMINICAINS DE HAUTE-ALSACE ★★

34, rue des Dominicains
✆ 03 89 62 21 82
www.les-dominicains.com
billetterie@les-dominicains.com
Réservation en ligne 24h/24 ou par mail : billetterie@les-dominicains.com ou encore à l'accueil du mardi au vendredi : 14h-17h. Infos tarifs : Tarif spécial 20 € à partir de 3 spectacles sur la saison. tarif plein 27 €.

Pouvoir des princes abbés, prières et liturgies, rires et larmes des frères dominicains, souffrances d'un hospice, secrets des pierres, autant d'images des siècles passés qui ont contribué à faire des Dominicains un creuset d'exception. Ce haut lieu patrimonial est en mouvement depuis sept cents ans, par la réalité de son histoire et par les fantasmes de ceux qui, aujourd'hui, le visitent et le font vivre. Les dominicains sont plus qu'un ancien couvent hanté par les méditations et les prières : ils sont ce territoire polyphonique où souffle l'âme rhénane. Dans l'écriture de son histoire musicale, Les Dominicains accueillent de jeunes compositeurs, des interprètes amateurs et professionnels de tous horizons, qui font résonner les pierres, les charpentes et la nef à l'acoustique incomparable. À l'image du cloître et du réfectoire d'été, ouvert sur le vignoble, Les Dominicains sont un lieu de réflexion et de création autant qu'un cadre propice à la rencontre des publics. Propriété du Conseil général du Haut-Rhin, aménagé et restauré, ce carrefour musical est la cité des diversités des pratiques et des styles musicaux que rassemble une unité mystérieuse et passionnée.

■ ÉGLISE SAINT-LÉGER ★

2, place Saint-Léger
Visite guidée (s'adresser à l'office de tourisme). Audioguide disponible + application mobile gratuite : Les voies du patrimoine.

Cette église paroissiale de style roman tardif a été construite de 1182 à 1235 sous l'impulsion de l'abbé de Murbach, en remplacement d'une chapelle située au même endroit. La façade aux deux tours, le porche ouvert et le clocher octogonal ont été réalisés dès la

Label Pays d'Art et d'Histoire

En 2005, la Communauté de communes de la région de Guebwiller a obtenu le Label Pays d'Art et d'Histoire. Tout au long de l'année, en collaboration avec les musées du territoire, les associations et les structures culturelles organisent de nombreuses activités culturelles et manifestations, destinées aux scolaires, aux touristes et autres passionnés du patrimoine. Le service Patrimoine est à l'origine de nombreux outils permettant la découverte, tels les circuits : les circuits des légendes, les circuits des châteaux-forts… De nombreuses brochures sont éditées valorisant de belle façon la vigne, les parcs et jardins, l'industrie textile, l'art nouveau, l'art roman, les Retables, le Château du Hugstein, les légendes… Du fait de sa grande richesse, le Pays de Guebwiller révèle un tourisme moderne grâce à l'usage des nouvelles technologies notamment l'application gratuite pour Androïd et IOS : Les voies du patrimoine alliant nature, gastronomie, vigne et surtout culture et histoire ! Le label Pays d'Art et d'Histoire propose également des pistes audio à télécharger et l'application mobile, les voies-du-patrimoine, pour découvrir le patrimoine du territoire

Renseignements : www.cc-guebwiller.fr

construction de l'église. L'architecture harmonieuse de l'édifice le distingue ainsi des autres églises romanes d'Alsace dont la construction est souvent restée inachevée. Plusieurs adjonctions et modifications sont intervenues au cours des siècles, comme par exemple l'abside à cinq pans, ou encore les parties hautes du chœur. À l'intérieur de l'église vous pourrez notamment admirer les vitraux contemporains créés par François Chapuis en 1986.

GRAND BALLON

Qui ne connaît pas le Grand Ballon ou Ballon de Guebwiller, en référence à la ville la plus proche ? La capitale du Florival restant en effet le point de départ idéal pour les amoureux de la montagne et du patrimoine. Randonnées pédestres, cyclo-tourisme, circuits VTT – labellisés FFC –, raquettes à neige et ski en hiver… pour les plus actifs, repas marcaires en ferme-auberge, dégustations et visites de caves viticoles pour les autres, il y en a pour tous les goûts. Le col a d'ailleurs été franchi à huit reprises par le peloton du Tour de France et Laurent Fignon s'y est imposé en 1992. On peut y apercevoir, quand les conditions sont réunies, le massif du Mont-Blanc, situé à 229 km. En été, nombreux sont les motards qui aiment emprunter la route des Crêtes pour s'y rendre. Vous apprécierez sa faune et sa flore préservées, le calme qui y règne et les couleurs verdoyantes en été…

HÔTEL DE VILLE

Audioguide disponible à l'Office de Tourisme de Guebwiller + application mobile gratuite : Les voies du patrimoine

L'histoire de la ville est intiment liée à celle de l'abbaye de Murbach, l'hôtel de ville est un bâtiment classé monument historique depuis 1975. Une inscription sur son oriel précise que cette superbe demeure bourgeoise fut bâtie en 1514 pour un riche drapier du nom de Markart Hesser. A sa mort, ses héritiers le vendirent à l'abbaye de Murbach, ce n'est que par la suite qu'elle deviendra le siège de l'administration municipale. Architecture remarquable où s'exprime l'art gothique tardif. Vous y remarquerez de belles fenêtres à meneaux, différentes moulures curvilignes, un oriel à cinq pans, ainsi que dans une niche d'angle, une Vierge à l'Enfant du XVI[e] siècle.



© MELLOW10 / ADOBE STOCK

Grand Ballon.

■ **MUSÉE THÉODORE DECK ET DES PAYS DU FLORIVAL**
1, rue du 4-Février ✆ 03 89 74 22 89

Ouvert le jeudi et le vendredi de 14h à 18h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. Pour des visites guidées en groupe, s'adresser à l'office de tourisme. Gratuit jusqu'à 25 ans. Adulte : 5 €. Tarif de groupe 3 €, réduit 1,50 €. Accueil enfants (parcours et livret). Visite guidée. Boutique. Animations.

Installé dans une ancienne demeure ayant appartenu aux chanoines de Murbach, le musée Théodore Deck retrace, sur cinq niveaux, l'histoire de Guebwiller, l'ancienne capitale de la principauté de Murbach, et de sa proche région. Ce musée d'Art et d'Histoire local possède la particularité d'abriter la plus prestigieuse collection de faïences du célèbre céramiste Théodore Deck, natif de Guebwiller. Ancien directeur de la manufacture national de Sèvres et passionné de chimie, il redécouvrira la formule du bleu turquoise des céramiques ottomanes, une couleur unique appelée le bleu de Deck, qui lui vaut d'être récompensé en 1861 à l'Exposition universelle de Paris.

■ **ROUTE DES CRÊTES**
Grand Ballon

La célèbre route des Crêtes, en plein cœur du massif vosgien, culmine à 1 325 m. Son point le plus bas est le col Amic (825 m). Créée pendant la Première Guerre mondiale sur une longueur totale de 80 km environ, elle permettait d'assurer la défense du front des Vosges, elle permet aujourd'hui de profiter d'une vue à couper le souffle en son sommet, particulièrement en hiver. De Cernay à Sainte-Marie-aux-Mines, elle s'étend sur 77 km et permet de rejoindre le grand Ballon, le Markstein et le Col de la Schlucht. Sinueuse, elle fait le bonheur des motards en été et des skieurs en hiver. Les navettes y transitent d'ailleurs pour les y conduire. Par temps dégagé, on peut apercevoir depuis son sommet la plaine d'Alsace et la Forêt Noire bien sûr mais aussi le Lichenstein et le Mont Blanc. Un seul bémol : le bruit des moteurs vrombissants ! Chaque week-end, la route des crêtes est le paradis des motards et c'est pénible pour les visiteurs qui viennent y chercher le calme !

Le couvert

LE JARDIN DES SENS
18, rue du Maréchal Joffre
✆ 03 89 74 95 75

Maître Restaurateur. Fermé dimanche soir, lundi soir et mardi soir. Réservation recommandée. En semaine, les entrées et desserts à 5,50€, les plats à 9,50€ – Le week-end, les entrées et desserts à 7,50€ et les plats à 14,50€. Terrasse.

Mr Devert, Maitre-Restaurateur de son état, tenait en son bec un menu tellement alléchant, qu'il connaissait depuis quelques années, un succès non démenti jusqu'à présent ! Nous avons là un grand créatif, qui a pas mal bourlingué en cuisine, de la Picardie en passant par la Bretagne, Paris et enfin l'Alsace. Il pratique une cuisine que l'on pourrait qualifier d'instinctive, tout en étant très appliquée, recherchée. Les habitués savent très bien qu'ils ne retrouveront pas forcément sur l'ardoise, le plat qu'ils ont apprécié la semaine d'avant. On arrive dans cette bonne maison en sachant que l'on se fera surprendre avec beaucoup de gourmandises !

Une belle carte de vins bio avec de beaux cépages à des prix très accessibles. Une véritable symbiose du bien manger et du bien boire.

■ **PÂTISSERIE-CHOCOLATERIE HELFTER**
8, place de l'Hôtel-de-Ville
✆ 03 89 74 27 44
Voir page 59.

LES TERRASSES
244, rue de la République
✆ 03 89 76 15 00
www.domainedulac-alsace.com

Ouvert toute l'année. Du dimanche au mardi, le jeudi et le vendredi de 12h à 14h et de 18h30 à 22h ; le samedi soir de 18h30 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 30 € à 60 €. Menu enfant : 9,50 €. Plat du jour : 11 € (14 € entrée + plat, 16,50 € avec dessert). Jardin. Terrasse. Lac.

Cette grande « baraque » bardée de bois et située en bordure d'un petit plan d'eau garde le cap. Décoration colorée et design avec une belle terrasse au bord du lac, l'environnement, agrémentés de jolis arbres, rosiers et buis parfaitement entretenus, est propice à la détente et à la dégustation. C'est parfait : du service impeccable à la cuisine créative et gourmande du chef et de son équipe, on ne peut que profiter du moment. Les assiettes réjouissent les appétits les plus solides avec des plats simples ou plus élaborés mais toujours réalisés sur place. La carte des vins s'est étoffée avec des vins chiliens et argentins et regroupe près d'une centaine de références.

Le gîte

■ **DOMAINE DU LAC*****
244, rue de la République ✆ 03 89 76 15 00
www.domainedulac-alsace.com
contact@domainedulac-alsace.com

Hôtel du Lac : chambre double entre 89 € et 110 € – Hôtel Les Rives : chambre double entre 110 € et 135 €. 63 chambres. Demi-pension : 30 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 33 €. Wi-fi gratuit. Relais Motard avec garages inclus. Restauration.

Situé entre une forêt, un lac et le massif des Vosges, le Domaine du Lac porte bien son nom puisqu'il comporte deux hôtels et un restaurant qui forment une trinité du bien-être. Tous ont été récemment rénovés, pour une ambiance design des plus chics. Parlons ici de l'hébergement. L'Hôtel du Lac et ses 3-étoiles vous reçoit dans son univers contemporain aux couleurs chaudes et pastel avec une vue imprenable sur le lac. Tout est mis en œuvre afin de rendre votre séjour ici aussi agréable que possible, avec nombre de petites attentions, ici et là. Le délicieux petit déjeuner se présente sous la forme d'un buffet généreux. L'hôtel Les Rives qui affiche lui aussi trois étoiles bien méritées, compte tenu des prestations proposées, on ne peut qu'en être d'accord. La vue sur le lac, le paysage panoramique donnant sur les Vosges n'est qu'un des nombreux éléments de satisfaction qu'on rencontre en passant une nuit ou plus ici. La plupart des chambres



2 hôtels 3 étoiles, 1 restaurant, une grande terrasse au bord du lac.
3 salles de séminaires, salon privé.
Une tradition de l'accueil dans un cadre lumineux et chaleureux.
244 Rue de la République 68500 GUEBWILLER
03 89 76 15 00 - www.domainedulac-alsace.com

disposent d'un balcon bien agréable à tout moment de la journée. Le décor est clair, spacieux et serein. Une ambiance *cosy* où il fait bon vivre. En faisant l'honneur de votre présence au sein de cet établissement, vous pourrez mettre une image sur le mot excellence. Les Rives sont décidément très douces et l'ensemble offre un véritable havre de paix, idéal pour déconnecter ou tout simplement savourer le calme et le charme du lieu.

Loisirs

■ **CLUB VOSGIEN DE GUEBWILLER**
12, rue du Canal ✆ 03 89 74 21 80
www.clubvosgien.livehost.fr
maurice.kieffer.cvg@gmail.com
Permanence le premier vendredi du mois de 17h à 18h30
Le Club vosgien de Guebwiller, c'est une équipe de bénévoles ayant en charge le balisage et le contrôle d'un réseau de 360 kilomètres de sentiers régulièrement inspectés. Des guides formés titulaires d'un brevet fédéral vous proposent des sorties pour tous les goûts, randonnées d'une demi-journée ou d'une journée, à thèmes, séjours en France ou à l'étranger, sorties raquettes, marches d'orientation, marche nordique… L'association organise tout un panel de balades guidées et thématiques pour ses membres. Le programme détaillé est disponible à l'office de tourisme. Certains itinéraires peuvent être effectués en famille, d'autres sont moins faciles. On part pour quelques heures ou à la journée en prévoyant un repas pour la pause. Pour tous ceux qui ne craignent pas pour leurs petits mollets, contactez Maurice Kieffer. Des sorties botaniques sont aussi proposées en ville où des arbres remarquables voisinent avec d'harmonieux massifs floraux. La nature en montagne recèle aussi de riches collections botaniques. Un environnement à découvrir pour la beauté des couleurs et la variété des essences.

■ **NAUTILIA** NOUVEAU
Centre aquatique du Florival
1, Rue de la Piscine ✆ 03 89 76 86 91
www.nautilia.fr – contact@nautilia.fr
Ouvert en période hivernale de 8h30 à 21h (fermeture à 19h le lundi et le jeudi, à 18h le samedi et le dimanche). En période estivale : ouvert de 9h à 19h. Tarifs détaillés : voir le site Web.
Nager, plonger, glisser, buller… Le nouveau centre aquatique du Florival s'étend sur plus de 5 000 m² pour vous permettre de frétiller comme un poisson dans l'eau ! Inauguré début septembre 2018, ce magnifique complexe nautique s'impose comme l'un des plus beaux de la région. Entièrement axé sur les plaisirs de la natation, il comprend 8 couloirs de 25 m, un bassin de 21 x 10 m dédié à l'apprentissage de la nage, un espace de détente avec jets et jeux, une pataugeoire, mais aussi des toboggans, un pentagliss et un aquasplash extérieurs. Ajoutez à cela des espaces dédiés à la détente pour les adultes : sauna, hammam, salle avec équipement cardio-fitness… En bonus : le restaurant Tart'Bar et un parc arboré où il est bien agréable de poser sa serviette pour profiter du soleil dès l'arrivée des beaux jours.

CAVAVIN
La passion du conseil
19, rue de la République-Guebwiller
✆ 03 89 37 88 53
Cavavin Guebwiller

Emplettes

■ **CAVAVIN**
19, rue de la République
✆ 03 89 37 88 53
www.cavavin-guebwiller.com
Fermé le dimanche et lundi matin et durant la pause déjeuner. Ouvert le soir jusqu'à 19h15. Toujours une bonne bouteille au frais.
Au premier abord, on peut penser rentrer chez un franchisé classique où on s'attend à une certaine qualité mais guère plus. Eh bien il existe des franchisés, comme M. Kilzer, qui ont bien plus à nous suggérer !
Une jolie petite boutique gourmande avec plus de 400 références de vins, 400 références d'alcools mais aussi des truffes fraîches de Bourgogne, confitures locales et originales, bières artisanales…
Le chef d'orchestre, ancien restaurateur, sait parfaitement harmoniser les associations mets/vins. Ce dernier, plutôt subtil, libre et fin saura vous prodiguer les conseils avisés et parfois cash d'un connaisseur et amoureux du bon vin et de la belle vie. On rajoute une pointe d'humour bien trempé et on obtient un excellent cru !
M. Kilzer est un amateur et fin connaisseur de rhum (une centaine de références), plutôt rare dans la région. À noter enfin, une jolie petite gamme de vins bio et une belle gamme de vins d'Alsace exclusivement au prix du vigneron ! Futé.

■ **DOMAINES SCHLUMBERGER**
100, rue Théodore-Deck
✆ 03 89 74 27 00
www.domaines-schlumberger.com
Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 18h ; le vendredi de 8h à 17h. Fermé du 25 décembre au 1er janvier. Dégustation et visite de la cave gratuites. Vignerons indépendant. Visites du vignoble en gyropode (contacter le domaine ou l'office de tourisme). Vendanges d'un jour en septembre et octobre : inscription à l'office de tourisme de Guebwiller.
Depuis 1810, la vigne est l'affaire de la famille Schlumberger. Jusqu'à aujourd'hui, ce sont sept générations qui se sont succédé et ont agrandi ce domaine, à l'origine de 20 ha. Sur les coteaux de Guebwiller et s'étendant sur 5 km vers les flancs sud des Vosges, la propriété viticole de 130 ha est la plus vaste d'Alsace et son vignoble est l'un des plus grands de France. Le domaine est l'un des rares en Alsace à être d'un seul tenant. Certaines pentes peuvent atteindre 60 % et des parcelles nécessitent l'emploi des chevaux francs-comtois de la maison, les seuls à ne pas être sujets au vertige, tandis que trois maçons veillent en permanence sur les murs en pierres sèches soutenant les terrasses du vignoble. La moitié de la surface plantée du domaine se trouve sur les terroirs de quatre grands crus : Kitterlé, Kessler (aux sols sablo-gréseux volcaniques), Spiegel et Saering, ce qui fait de ce domaine le premier producteur de grands crus classés d'Alsace. Les vendanges sont manuelles, le pressurage pneumatique, les cuvées bénéficient d'un élevage sur lies fines pendant 8 mois et, pour la plus grande satisfaction des oenophiles, les grands crus ne sont vendus qu'après plusieurs années de maturation, lorsque le domaine estime qu'ils peuvent commencer à être goûtés.

Dans les environs

Buhl

Pour découvrir la partie la plus ancienne de cette petite cité, il faut aller jusqu'à son promontoire où trône l'église et un magnifique Retable, réel bijoux de la peinture Renaissance. C'est d'ici, que vous pourrez lire l'évolution du village traversé par les eaux paisibles de la Lauch. Entouré de magnifiques forêts, la commune a bien l'intention de redonner vie aux très belles vignes du vignoble d'antan. Bien installée dans son écrin de verdure, elle profite de sa situation privilégiée dans la vallée du Florival, dont elle a occupé peu à peu, toute la largeur. Quelques demeures à l'architecture traditionnelle rappellent un passé rural, mais le bourg conserve, aujourd'hui, un caractère industriel.



ÉGLISE NÉOROMANE

À l'est du village, l'église renferme, au chœur de sa nef, un retable consacré à la Passion du Christ d'une rare valeur, méconnu mais néanmoins exceptionnel, classé monument historique depuis 1841. Œuvre picturale majeure du bassin rhénan, c'est le seul triptyque peint d'Alsace qui ne soit pas conservé dans un musée. Réalisé au XV[e] siècle par l'école de Martin Schongauer, il représente, sur plusieurs mètres de largeur, une remarquable crucifixion et reste, depuis tout temps, le point d'attraction du monde artistique.

LE JARDIN DES SAVEURS

53, rue de Murbach ✆ 03 89 62 14 14
www.hostellerie-st-barnabe.com
reservation@saint-barnabe.com

Fermé mercredi, jeudi midi et dimanche soir. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 78 €. Carte : 18 € environ. Plat du jour : 14 €. Menu 3 plats à 22,90€ – Entrée+plat ou plat + dessert à 18 € – Servi le midi. Terrasse.

A l'ère où le concept de « manger sain et équilibré » rassemble de plus en plus d'adeptes, Eric Orban (ancien chef étoilé Michelin), David Rochel (chef de cuisine) et Émeline Orban (diététicienne) ont rassemblé leurs talents pour revoir la carte quasi intégralement. Le Jardin des Saveurs propose désormais de nombreux plats végétariens ainsi que des suggestions sans gluten, sans lactose. Très pratique, tous ces plats sont indiqués en bleu sur la carte. Le pari est de faire la démonstration que l'on peut manger sain en se régalant ! Bien évidemment, la cuisine proposée revisite le terroir en utilisant des produits bio issus des producteurs locaux. « L'alimentation est notre premier médicament ».

HOSTELLERIE SAINT-BARNABÉ***

53, rue Murbach
✆ 03 89 62 14 14 – www.le-stbarnabe.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h (après 20h s'adresser au restaurant). 26 chambres (accès au SPA inclus). De 89 € à 145 €. Demi-pension (supplément de 62,50 € par personne et par jour). Petit déjeuner : 15 €. Lit supplémentaire : 25 €. Parking. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Mini golf.

Le concept de l'écotourisme fait son chemin. Laisser le moins de traces possibles lors de son passage tout en gardant le plaisir du voyage et du dépaysement. Au milieu d'une nature préservée se dresse l'hostellerie Saint-Barnabé. Les mots d'ordre : calme et sérénité. Ici on retrouve l'ambiance des chambres d'hôtes qualitatives avec un accueil plus personnalisé et plus chaleureux. Bien que le wi-fi soit installé, quelques chambres ont été préservées pour les puristes ! Charme et détente, le couple gagnant pour ce lieu hors du temps et de la vaine agitation du monde moderne. On peut même y célébrer son mariage – sans musique (!) – ou tout autre manifestation ne nécessitant pas d'animation musicale. Grande nouveauté : la surface Spa a été doublée pour atteindre 400 m² ! Un très beau hammam tout en carrelage et en luminothérapie ! Sans oublier les deux saunas, un bain bouillonnant balnéo et les modelages. Gratuit pour les clients de l'hôtel, il est bon de noter que la partie sauna est naturiste avec une vue sur la rivière et la nature environnante. Le spa est ouvert l'après-midi jusqu'à 20h30. La piscine extérieure chauffée est ouverte de la mi-avril à la mi-octobre !

ZONE DE LOISIRS DU FLORIVAL

Entre Buhl et Lautenbach, un parc de 2,3 ha vous attend. Un petit paradis pour les enfants avec balançoires, toboggan mais aussi plan d'eau pour bateaux radiocommandés, parcours sportif, boulodromes. On y vient pour pique-niquer, se détendre, se retrouver entre amis. Ici, le dimanche, les familles sont nombreuses et les enfants sympathisent. Un skate-parc accessible à tous et comportant huit modules attend les passionnés. Sachez que dans ce cadre ombragé et verdoyant, vous pourrez pique-niquer, tables et bancs étant disposés sur place. L'endroit est une halte sympathique après un déjeuner dominical et avant une balade au lac de la Lauch sur la route menant au Markstein.

Ces établissements sont les coups de cœur du Petit Futé !

Issenheim

Issenheim était autrefois une seigneurie autrichienne. Elle fut brûlée au cours de la Guerre de Trente Ans ; en 1695 il ne restait que 12 maisons et 50 habitants. En 1277 fut fondé à Issenheim un préceptorat de l'ordre de Saint-Antoine, ordre réputé pour traiter le mal des ardents (nommé par la suite « feu de Saint-Antoine ») : cette maladie due à l'ergot de seigle, champignon toxique, était caractérisée par d'intenses brûlures intestinales puis généralisées. La Maison Saint-Michel reconstruite par la suite à son emplacement par les sœurs de la divine providence de Ribeauvillé, conserve le porche de l'ancien couvent, dont une clef de voûte représente saint Antoine et une autre sainte Véronique. D'autres œuvres, et notamment le retable d'Issenheim de Mathias Grünewald, sont visibles au musée Unterlinden de Colmar. Issenheim a vécu un temps grâce aux usines textiles qui ont créé de nombreux emplois pour ses habitants.

■ LA FILATURE GAST

9, rue de Cernay

Renseignements : Office de Tourisme de Guebwiller et des Pays du Florival ✆ 03 89 76 10 63 - www.tourisme-guebwiller.fr.

Issenheim a fait partie de la riche épopée industrielle textile et accueille dès le début du XIXe siècle plusieurs industries textiles : établissements Zimmermann et Bâumlin, tissage Hartmann grâce à la présence de la Lauch, qui apporte la force motrice de l'eau. En 1851, Edouard Gast, neveu des frères Zimmermann crée sa propre filature. Son architecture est exceptionnelle avec un premier bâtiment au rez-de-chaussée, couvert de petites voûtes. On dirait un véritable petit château avec sa façade néo-Tudor ! La filature Gast compte parmi les premiers ateliers de plain-pied en Alsace. Malgré les changements de raisons sociales au cour du XXe siècle, l'usine a abrité tout au long de son fonctionnement une filature. Elle s'est néanmoins agrandie et modernisée. D'autres bâtiments ont alors fait leur apparition autour du noyau central, mais le bâtiment du XIXe siècle n'a pas subi de transformation majeure. Il est inscrit sur l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques depuis 2005.

■ LA TABLE DE FRED

9, rue de Cernay ✆ 03 89 26 91 29
www.restaurant-latabledefred.com
restaurantlatabledefred@outlook.fr

Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi. Ouvert les jours fériés. Réservation recommandée. Carte : 19 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 13,50 € (complète). Vin au verre. Menu dégustation : Surprise des chefs à 32 € (servi à l'ensemble de la table). Terrasse.

En écho à la surprenante architecture extérieure des lieux (une ancienne filature aux allures de château médiéval flambant neuf), Fred et Vanessa ont décoré l'intérieur de leur restaurant dans une ambiance plutôt modern et mixed, aux multiples influences, inspirées en partie du passé minier de la région : le personnel déambule en casquette ouvrière et bretelles, une brigade de petits poulbots parisiens… Mais la Table de Fred, ce n'est pas qu'un lieu, c'est aussi une philosophie de vie : « Tant qu'on s'amuse, on continue ! » Et on voit bien qu'il s'amuse notre chef avec une carte aussi variée que gourmande : tagliolini à l'encre de seiche, queues d'écrevisses, fruits de mer, sauce crustacés et copeaux de parmesan ou bien carré de cochon Ibérico, potimarron d'Alsace et pommes de terre. Tous les vins sont proposés au verre (même le champagne) et leur choix est judicieux (Jumilla d'Espagne, Bandol, petit chablis). La carte des desserts se veut branchée : churros maison, glace à la confiture de lait au sel de Guérande ou tapas gourmandes.

Jungholtz

■ CIMETIÈRE JUIF DE JUNGHOLTZ

Ouvert toute l'année.

Dans les douves de l'ancien château des Schauenbourg, à deux pas de Thierenbach, on trouve le cimetière juif de Jungholtz, datant du début du XVIIe siècle. Ce cimetière d'allure circulaire est un des plus anciens cimetières israélites d'Alsace, et présente de beaux exemples de cet art funéraire si particulier que celui du judaïsme alsacien. Dans ce lieu insolite et unique, inscrit à l'inventaire des monuments historiques, les plus anciennes stèles datent de 1715 et les plus récentes de 1923.

■ HÔTEL-RESTAURANT BIEBLER-LA ROSERAIE

1, rue de Thierenbach ✆ 03 89 76 85 75
www.biebler.com
la-roseraie-biebler@wanadoo.fr

Fermé le mardi et mercredi. Menus de 26 € à 42 €. Menu enfant : 10 €. Jardin. Terrasse.

Le restaurant de l'hôtel Biebler-La Roseraie est un restaurant plein de charmes, à commencer par son jardin fleuri que l'on savoure les beaux jours. La cuisine gourmande est ici, raffinée, très raffinée même, réalisée avec les produits du marché. Amateurs de poissons, vous ne pourrez pas manquer les noix de Saint-Jacques et leur émulsion aux écrevisses, ni la matelotte de sandre ou les quenelles de brochet. Côté viande, on craque forcément pour la pièce de bœuf Béarnaise, le civet, en saison, ou encore, plus exotique, le pigeon au foie gras. Du raffinement de l'entrée jusqu'au dessert, comme le fameux mille-feuille vanille Bourbon, l'indémodable coulant au chocolat, le sablé breton ou encore le baba au rhum. Restaurant, mais aussi hôtel, l'établissement dispose de sept chambres, tout confort, chacune décorée dans un style différent, au confort absolu.

Markstein

■ FERME-AUBERGE DU HAHNENBRUNNEN

Markstein – Route des Crêtes
LAUTENBACH ✆ 03 89 77 68 99
www.fermeauberge-hahnenbrunnen.fr
gerard.schickel@live.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Ouvert de mi-mai à mi-octobre, selon la neige et le froid. Réservation recommandée. Repas marcaire : 15 €. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes. Terrasse.

Il reste encore quelques-unes de ces fermes auberges totalement inscrites dans la tradition. Alors profitez bien – et n'oubliez pas de réserver – de cette halte où l'on déguste du munster avec du beurre de la ferme, de la tomme, du bargkas et du fromage blanc maison. On peut aussi

repartir avec du lait, du beurre ou du fromage fabriqué sur place. La tourte est l'autre spécialité de la famille Schickel, maîtresse des lieux. Le fameux repas marcaire qu'on vous sert est riche en goût : tourte en entrée, puis pommes de terre fermières, viande fumée et salade, assiette de fromages et dessert – du fromage blanc au kirsch maison par exemple. Autres plats typiques, d'excellentes omelettes et autres produits du terroir avec charcuterie, cela va de soi. En dehors des heures de repas – 11h à 15h et 18h à 21h –, on vous proposera les tartes aux fruits de saison. Reste le plus difficile : trouver ce lieu, caché en contrebas de la route des Crêtes, à 4 km du Markstein, en direction du col de la Schlucht et qui vaut vraiment le détour !

■ **STATION DU MARKSTEIN**
LAUTENBACHZELL ✆ 03 89 82 14 46
www.lemarkstein.net
teleskis.markstein@orange.fr
Bulletin d'enneigement et ouverture des pistes sur site internet. Forfaits journée 20 € par adulte, 17 € par enfant. possibilité de forfaits spécifiques et autres tarifs. En vente, OT Guebwiller, Thann-Cernay et magasin Speck Sports..
Située à 1 247 m d'altitude, la station renouvelle sans cesse les activités proposées l'été et l'hiver, ce qui en fait un lieu apprécié des sportifs. Les pistes de ski alpin sont ouvertes en nocturne depuis plusieurs saisons mardi, jeudi et vendredi de 18h à 22h. Ambiance garantie lors de la nuit de la glisse qui regroupe différentes animations et une descente aux flambeaux. Avis aux amateurs, la pratique du snowscoot est tolérée à certains horaires. Désormais, vous pourrez vous essayer au slalom en ski alpin. En effet, le stade de slalom, qui avait accueilli des épreuves de Coupes du monde en 1983 et 1987, a été totalement réaménagé et équipé d'enneigeurs. En plus de la création d'un nouveau kilomètre de piste de ski de fond permet une nouvelle boucle de 7 km, la station propose aussi le sky surf. L'été, la station reste très attractive, puisqu'elle est équipée de luges sur rails 4 saisons, d'un salto-trampoline et d'un mini-golf. Ne manquez pas non plus de faire un tour en parapente ou en aile delta, le site étant un lieu de décollage parfait. Pour se rendre au Markstein, n'hésitez pas à prendre la navette des crêtes été comme hiver.

Murbach

En mai 728, l'évêque missionnaire saint Pirmin fonda une abbaye dans le vallon de Murbach, à la demande du comte Eberhard, frère du duc d'Alsace. Un lieu isolé et abrité dans la forêt montagnarde, au pied du Grand Ballon, séduisit immédiatement les religieux. Ainsi, durant plus d'un millénaire, dans l'abbaye la plus riche et la plus prestigieuse d'Alsace, vécurent les moines bénédictins. Si Murbach est encore resté aujourd'hui un « bout du monde », l'ancienne abbaye n'en a pas pour autant vécu repliée sur elle-même. D'importantes donations lui assurèrent un énorme patrimoine foncier dans le Rhin supérieur, du pied des Alpes à la région de Mayence. Murbach posséda le domaine de Lucerne, et fut à l'origine, en 1178, de la fondation de la ville suisse de ce nom. La bibliothèque médiévale était l'une des plus riches de la région et l'on y rédigea des annales recopiées dans le monde rhénan. Le souci de faire comprendre aux novices le sens des hymnes qu'ils apprenaient à chanter conduisit un religieux à en rédiger vers 750 une traduction qui est restée l'un des plus anciens témoignages de la langue allemande. Au XII[e] siècle fut édifiée l'abbatiale actuelle, sur le modèle des grandes églises de Lombardie et des cathédrales rhénanes, comme notamment Worms et Speyer. Construction étonnante, l'église surprend le visiteur par son élévation et l'originalité du décor sculpté des parties hautes, le sculpteur anonyme s'étant en effet inspiré de modèles orientaux. Au début du XIII[e] siècle, le titre de prince d'Empire décerné à son abbé souligne l'importance politique de Murbach. Les moines, eux, se recrutent dans la noblesse régionale. Protégée par les Habsbourg, héritiers des ducs d'Alsace, Murbach devient au XVI[e] siècle l'un des bastions de la Contre-Réforme catholique. Après les ravages causés par la guerre de Trente Ans, autour des années 1630, et l'annexion par la France en 1680, l'abbaye se reconstruit. En 1693 est bâtie une chapelle Notre-Dame-de-Lorette, sur le modèle du plus célèbre pèlerinage d'Italie. Les religieux, séduits par les nouveaux canons architecturaux en vigueur, envisagent de rebâtir l'abbatiale en style baroque. Les travaux, débutés en 1738, entraînent la disparition de la nef. Mais le manque d'argent ainsi que le transfert à Guebwiller en 1759 épargnent le chœur et le transept. Un petit village s'étend à la place de l'ancienne abbaye dont il porte le nom. Conscientes de la valeur de ce patrimoine historique et architectural, la commune et la paroisse ont eu à cœur depuis plus de cent cinquante ans d'entretenir l'ancienne abbatiale, la chapelle de Lorette, et de préserver l'environnement montagnard. Visites guidées par l'office de tourisme de Guebwiller-Soultz.

Orschwihr

■ **DOMAINE CAMILLE BRAUN ET FILS**
16, Grand'Rue ✆ 03 89 76 95 20
www.camille-braun.com
cbraun@camille-braun.com
Vigneron Indépendant. Certifié AB et Demeter. Accueil du lundi au samedi : 9h-12h, 13h30-18h30 (fermeture à 17h30 le samedi). Portes ouvertes le dimanche de Pentecôte. Journée portes ouvertes le dimanche de Pentecôte, avec visites commentées du vignoble et de la cave, et dégustation. Boutique en ligne. 2 gîtes (4-5 personnes) : 420 € à 550 € la semaine.
Les racines vigneronnes de la famille Braun remontent à 1583. En 1978, Camille Braun a transmis le flambeau à son fils Christophe. Ce dernier cultive le beau domaine familial de 15 ha de manière écologique, biologique et biodynamique (certifié Bio et Demeter depuis 2005). Les vignes se déploient sur divers terroirs : sur le Grand Cru Pfingstberg et le Grand Cru Kaefferkopf ainsi que sur la colline du Bollenberg, le Lippelsberg, le Buchrod et autour du village d'Uffholtz. Parmi les excellents vins élaborés avec une infinie patience par Christophe Braun, on recommande tout particulièrement le riesling Grand Cru Pfingstberg 2016 (joli bouquet de citron et de tilleul), le gewurztraminer Cuvée Saint Nicolas Tschaumer 2017 (délicieux nez de fruits exotiques) ou encore l'exceptionnel crémant Cœur de Cuvée 2011 (65 % chardonnay, 25 % pinot blanc, 10 % pinot noir). À découvrir aussi : le marc de pinot noir et diverses eaux-de-vie artisanales de haut vol. Enfin, la famille Braun a aménagé 2 gîtes ruraux (classés 3 épis aux Gîtes de France) sur son domaine au pied du Bollenberg.

■ **MATERNE HAEGELIN ET SES FILLES**
45, Grand-Rue ✆ 03 89 76 95 17
www.materne-haegelin.fr
vins@materne-haegelin.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h30. Ouvert le dimanche (sur rendez-vous). Vente en ligne.
Le vin, une passion qui se transmet de mères en filles ! Un héritage et un savoir-faire portés aujourd'hui par Élise, la petite-fille de Materne. Le domaine s'étend sur 20 hectares au cœur du vignoble alsacien. Une spécificité qui lui apporte une belle diversité des terroirs et lui permet de compter des parcelles de prestige ainsi que des lieux-dits remarquables tels Le Bollenberg ou Le Lippelsberg. Des vins fins et élégants qui respectent la typicité et le caractère de chaque cépage. Le vin peut aussi être une histoire de femmes, un métier qu'elles ont plaisir à partager et à faire découvrir lors des visites de caves et des événements organisés tout au long de l'année.

Rimbach-près-Guebwiller

■ **LA PETITE FONTAINE WINSTUB**
36, rue Principale
✆ 03 89 74 23 90
Ouvert vendredi, samedi, dimanche et lundi le midi et soir. Carte : 18 € environ. Vin au verre. Terrasse couverte.
La Petite Fontaine vous attend au cœur du petit village de montagne de Rimbach-près-Guebwiller. Voilà une adresse à noter pour qui aime une cuisine alsacienne typique et familiale. On sent que le chef concocte ses plats avec beaucoup d'affection, tout en restant fidèle à la tradition de montagne. En hiver, la fondue vous sera servie dans de grands caquelons. Ceux qui préfèrent la tarte flambée se régaleront car elle est ici particulièrement savoureuse. En saison, le gibier en sauce et ses spätzles maison, chou rouge aux pommes et châtaignes (sans oublier quelques grains de raisin pour le clin d'œil). Les produits sont locaux, la viande provient de la ferme voisine et la carte utilise largement les produits du coin et de saison. Une belle carte de vins et des desserts. Pourquoi ne pas terminer sur une belle note paysanne ? Quelques cerises du verger conservées dans leur liqueur, un beau moment de nostalgie, comme une madeleine de Proust… Ajoutons que le cadre est typique d'une winstub (sans être kitsch) et que l'accueil est délicat et attentionné. En bref, une adresse à retenir.

Soultz

Vous tomberez sous le charme de cette petite bourgade, jadis fortifiée avec trois châteaux et dix-huit tourelles, héritage de la prospérité qu'a connu le village à la Renaissance grâce à la viticulture. Soultz sait attirer l'œil du visiteur avec ses anciennes demeures, ses ruelles pittoresques, ses porches millésimés, ses lavoirs, ses monuments historiques, sa double enceinte de remparts protégeant encore le centre. Les gens du cru vous diront que dans chaque Soultzien sommeille un artiste, dont certains noms ont dépassé les frontières. Ville natale de Katia Krafft, volcanologue disparue en 1991 mais aussi du baron d'Anthès qui, en 1837, tua le dramaturge Pouchkine, à Saint-Pétersbourg. Son histoire est véritablement liée à celle de l'Évêché de Strasbourg.

■ **BASILIQUE NOTRE-DAME-DE-THIERENBACH**
Thierenbach
Visites guidées par l'Office de Tourisme de Guebwiller-Soultz.
Dans un cadre de verdure exceptionnel, à 5 km à l'ouest de Soultz, rejoignez la basilique Notre-Dame-de-Thierenbach, symbole du pèlerinage marial le plus important du Haut-Rhin. Ici, en 1125, un jeune noble soultzien, atteint d'un mal incurable, y fût miraculeusement guéri. Cinq ans plus tard, l'abbé de Cluny fonda un prieuré bénédictin que la Révolution fit fermer. Les origines de l'édifice remontent au VIII^{e} siècle. De style baroque autrichien, l'église actuelle fut construite début XVIII^{e} siècle et érigée, en basilique mineure, en 1936. Le 1250ème anniversaire de la création du pèlerinage fut fêté en 1980. Sur les murs, de nombreux ex-voto en remerciement – ou en demande – à la Vierge Marie, le plus vieux datant de 1680. Lors des Musicales de Thierenbach, de nombreux concerts sont joués dans ce lieu chargé d'histoire.

■ **MUSÉE DU BUCHENECK**
Rue du Kageneck
✆ 03 89 76 02 22
musee.bucheneck@soultz68.fr
Ouvert du 2 mai au 31 octobre. Ouvert du mercredi au lundi de 14h à 17h. Ouvert uniquement du 2 mai au 31 octobre. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 € (réduit : 3,50 €). Enfant (de 6 à 16 ans) : 1,50 €. Entrées combinées Musée du Bucheneck et Nef des Jouets : 7,50 € adulte / 12 € Famille. CB non acceptée. Visite guidée (toute l'année pour les groupes sur réservation).
Les dix grandes salles du château du Bucheneck (XII^{e} siècle) évoquent le riche passé de la cité de Soultz ainsi que l'histoire des familles illustres qui y ont vécu. La présence des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem – Chevaliers de Malte – est rappelée au sous-sol. Soulignons que la commanderie de Soultz est citée en 1263 – la chapelle a été consacrée en 1234 – et que le baron Ferdinand von Hompesch – 1744-1805 – y fut le dernier commandeur de l'Ordre avant d'être le dernier Grand-Maître ayant siégé à Malte. Les portraits des Waldner de Freundstein, famille de soldats, ornent la splendide salle du premier étage – XIV^{e} siècle. Au second, un magnifique poêle en faïence du XVIII^{e} siècle veille sur les souvenirs de la famille de Heeckeren d'Anthès, dont le plus célèbre est Georges-Charles qui causa la mort du poète russe Pouchkine lors d'un duel en 1837. Les salles voisines exposent les œuvres de Soultziens illustres tel Robert Beltz – 1900-1981 –, le plus grand illustrateur rhénan selon Henry de Montherlant et le général Werlé, baron d'Empire. Deux étages de combles aménagés sont réservés aux métiers anciens et à la vie quotidienne d'antan.

■ **LA NEF DES JOUETS**
12, rue Jean-Jaurès ✆ 03 89 74 30 92
lanefdesjouets@wanadoo.fr



Ouvert du deuxième week-end de mars jusqu'au 30 décembre. Ouvert du mercredi au lundi de 14h à 17h. Fermé les 1er mai 24 et 25 décembre. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 € (réduit : 3,50 €). Enfant (de 6 à 16 ans) : 1,50 €. Famille (2 adultes et deux enfants) 8 € – Entrées combinées Musée du Bucheneck et Nef des Jouets : 7,5€ adulte / 12€ Famille. CB non acceptée. Visite guidée (sur réservation). Boutique. Animations.

Installée dans l'ancienne commanderie Saint-Jean-de-Jérusalem, actuel ordre de Malte, La Nef des Jouets invite à pénétrer dans le monde merveilleux de l'enfance. Plus qu'un simple musée, Joëlle et Richard Haeusser ont souhaité faire revivre ces objets d'hier et d'aujourd'hui qui, depuis des siècles, suscitent joies, émotions et bonheurs simples. Fruits d'un travail de longue haleine, que seuls pouvaient mener à bien des passionnés ayant conservé leur âme d'enfants, la nef des jouets présente, depuis 1994, une collection unique de jouets anciens, depuis les automates aux ours traditionnels en passant par les poupées de cire et de chiffon, les avions et petits soldats, les livres pour enfants, etc. Une véritable invitation au rêve qui enchantera toute la famille et ce d'autant plus que de nombreuses animations redonnent vie à ce musée : spectacles de marionnettes, pièces de théâtre, contes, conférences, mais aussi, possibilité de jeu de piste pour les enfants, et expositions temporaires et variées tout au long de l'année dans la chapelle.

METZGERSTUWA

69, rue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny
✆ 03 89 74 89 77
www.metzgerstuwa.fr
reservation@metzgerstuwa.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. La boucherie est ouverte du mardi au vendredi de 8h30 à 15h et le samedi de 8h30 à12h. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 39 €. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 9,50 €.

Les amateurs de viande seront ravis. La Metzgerstuwa est une référence dans la région. Originalité… Si vous êtes installés dans la salle terrasse du restaurant, vous traverserez les cuisines, ce qui vous permettra non seulement de faire un coucou rapide à l'équipe en cuisine, mais aussi de mettre vos papilles en appétit. La Metzgerstuwa, c'est cinq salles en tout, dont la première, avec sa fameuse Stammtisch, propre à tout restaurant alsacien. Côté cuisine, c'est du bon, du très bon même, du frais et du copieux. Parmi les plats du terroir, on aurait envie de craquer pour tout mais on savoure les fleischnackas, les abats ou encore les rognons flambés au cognac. Entrecôte charolaise, steak ou onglet de bœuf… Les grillades, tout comme les tartares sont tout autant des incontournables. Pour ce qui est de l'accompagnement, la spécialité maison reste les Hardäepfelpluttas ou Pfluttas aux pommes de terre qui font la renommée de la Metzgerstuwa. Une maison dans laquelle il n'est pas rare de croiser celui à l'origine de la renommée de l'enseigne, l'ogre Schluraff, qui surveille la relève, comme le lait sur le feu.

CAVE VINICOLE DU VIEIL ARMAND

1, route de Cernay
Soultz-Wuenheim
✆ 03 89 76 73 75
www.cavevieilarmand.com

Horaires d'ouverture : du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h30, dimanches et jours fériés : 10h-12h et 14h-18h. Jours de fermeture : 1er Janvier, Vendredi Saint, 1er Novembre, 25 et 26 Décembre Dégustation gratuite Visite du Musée du Vigneron libre et gratuite Visite de cave pour les groupes à partir de 15 personnes, payant et sur réservation. Aire de repos pour les camping-caristes.

Cette cave coopérative a vu le jour en 1959 et rassemble aujourd'hui près de 80 viticulteurs, qui exploitent 140 ha au total. Certaines parcelles se trouvent sur les terroirs des grands crus Ollwiller (marno-gréseux et colluvial), Spiegel (marno-gréseux) et Zinnkoepflé (calcaro-gréseux). Les 25 ha de vignes du château d'Ollwiller, plantées de riesling grand cru, comptent parmi les plus anciennes d'Alsace. La cave abrite également un petit musée et une boutique proposant des produits de la région. La coopérative est très active dans l'œnotourisme : le sentier viticole de Soultz-Wuenheim, riche de nombreux panneaux d'information, est accessible toute l'année. Une parcelle de vigne pédagogique, accessible au public, permet de s'initier à l'ampélographie. Des soirées accords mets-vins sont organisées (sur inscription) et la journée portes ouvertes, le premier week-end d'août, est une excellente occasion pour se rendre à la cave.

Petite anecdote dont on est fier à la cave : pour l'inauguration du mémorial du Vieil Armand en novembre 2017, c'est à elle qu'on a fait appel pour célébrer l'événement !

Poètes alsaciens et vignoble… Tout un poème !

Un sentier bilingue des poètes a été aménagé sur les flancs du Zinnkoepflé et complète le sentier viticole déjà existant en proposant une nouvelle façon de découvrir les panoramas de Soultzmatt à travers les vers d'écrivains alsaciens. L'amour, la spiritualité, le lieu mythique de la chapelle du Schaefertal… sont autant de thèmes qui ont inspiré les poètes.
Parmi les sites propices à la méditation et au recueillement, on compte également le cimetière militaire roumain de la Gauchmatt, intégré au Pôle d'excellence rural Tourisme de mémoire 1914-1918, ainsi que le chemin de croix du Schaefertal, dont l'itinéraire est emprunté par les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle.
Sur les hauteurs méridionales de Wintzfelden, le sentier de découverte du Schwartzenthann retrace l'histoire de l'ancien couvent d'augustines fondé au XII[e] siècle. C'est dans ce lieu retiré que le codex Guta-Sintram, document célèbre en Alsace pour la beauté de ses enluminures romanes, a été calligraphié en 1154.

- **Pinot noir Château Ollwiller 2010 :** 9,50 €. Jolie robe rouge cerise, nez complexe d'arômes de fruits cuits (fraise, framboise et pruneau) soulignés d'une pointe d'épices. Attaque fraîche et vive, belle longueur en bouche pour ce vin qui s'accorde aimablement avec du petit gibier ou un fromage de caractère.
- **Pinot blanc Clos de la Tourelle 2016 :** 7,15 €. Nez discret de poire et de fleurs blanches, léger et présentant une acidité bien balancée. Délicieux avec des huîtres ou pour accompagner une raclette.
- **Gewurztraminer Cuvée du Vieil Armand 2015** : 9,50 €. Robe jaune pâle aux reflets dorés, arômes de fruits de fruits de la passion soulignés de légères notes florales, belle finale sur des notes de violette.

Soultzmatt

C'est le village des eaux minérales Nessel et Lisbeth, tirées des sources de Soultzmatt. On peut découvrir ces sources, leur site, leur histoire et goûter à ces eaux aux vertus reconnues. À l'entrée de la commune, le château du Wagenbourg, de la fin du XV[e] siècle, est aujourd'hui un domaine vinicole privé. Soultzmatt, c'est aussi un haut lieu de la viticulture. Le village compte une vingtaine de vignerons qui proposent des dégustations et des





Hôtel ** - Restaurant

Klein

44, rue de la Vallée - 68570 Soultzmatt
Tél. 03 89 47 00 10 - Fax 03 89 47 65 03
www. klein.fr

visites de caves. Les nombreuses bâtisses des XVI[e] et XVII[e] siècles, aux cours fermées par de magnifiques portes cochères, témoignent d'un passé viticole très ancien.

L'ESPACE DES SOURCES

5, avenue Nessel
✆ 03 89 47 00 06
www.espace-des-sources.com
contact@espace-des-sources.com
Hors saison, fermeture hivernale de mi-novembre à mi-mars. Ouvert le lundi et le mercredi de 15h30 à 18h ; le dimanche de 14h30 à 18h. Juillet et Août : mardi de 14h à 18h, mercredi et jeudi de 15h30 à 18h et le dimanche de 14h30 à 18h. Fermé les jours fériés. Gratuit. Visites guidées de l'unité d'embouteillage sur inscription.
L'eau est un élément essentiel à la vie dont nous avons la chance de pouvoir profiter au quotidien. L'Espace des Sources vous propose de partir à la découverte du trésor de Soultzmattt. Situé dans l'ancien hall d'embouteillage, cet espace expose l'histoire de l'entreprise Lisbeth à travers des expositions photographiques permanentes et des documents uniques. En liaison avec l'actualité, vous pourrez vous initier au monde de l'eau, comprendre son origine et son importance dans notre monde. Vous pourrez même profiter d'une dégustation car, à l'instar d'autres breuvages, l'eau a des goûts multiples. La Terre porte aussi le nom de planète bleue, l'Espace des Sources est là pour nous le rappeler.

L'ÉCRIN

Rue du Lussweg
✆ 03 89 22 12 42
Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 23h. Cuisine de 12h à 13h30 et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 22,50 € à 24,50 €. Carte : 14 € environ. Formule du midi : 12 € (entrée, plat, dessert (ou café)). Vin au verre. Suggestions selon la saison de 13,50 € à 24,50 €. Terrasse. Vue exceptionnelle sur le vignoble alsacien.
L'Écrin, comme son nom l'indique est délicatement posé à la sortie du petit village de Soultzmatt, entre deux collines donnant sur les vignes. De fait, quel que soit l'endroit où vous allez manger, la vue sera superbe. S'il faut choisir, ce sera du côté de la terrasse qu'il faudra se diriger, avec une vue imprenable et à couper le souffle sur la colline Zinnkoepflé qui a donné son nom au grand cru qui y est produit. Les vignes sont omniprésentes avec de superbes variations de couleur au fil des saisons. Le restaurant propose une cuisine traditionnelle mais c'est surtout pour les pizzas et les tartes flambées au feu de bois qu'une clientèle conquise d'avance se déplace en nombre pour un rapport qualité/prix défiant toute concurrence pour ce type de mets. L'accueil sympathique du personnel vous encourage à rester encore plus longtemps afin de profiter de la nourriture et du paysage majestueux qui s'offre à vous. Bref une bien belle adresse nichée dans un bien bel écrin !

HÔTEL-RESTAURANT KLEIN**

44, rue de la Vallée ✆ 03 89 47 00 10
www.klein.fr
hotel-rest.klein@wanadoo.fr
Sur la RN83, prendre la sortie Vallée noble (Soultzmatt) à la hauteur de Rouffach.
Fermé en janvier. 10 chambres. Petit déjeuner : 8 €. Chambre double de 55 € à 90 €. Soirée étape : 85 €. Menu du jour proposé au restaurant, formule complète à11,50 €. Salle de banquet pour 150 convives.
Cette adresse est l'occasion de visiter le cœur de l'Alsace, celle que l'on nomme la vallée noble. L'hôtel restaurant Klein vous propose toute l'année des chambres confortables, décorées avec goût, qui ont incontestablement du style ! Certaines possèdent des lits à baldaquins, presque des pièces de collection. Toutes les chambres ont une personnalité différente, et ne vous laisseront certainement pas indifférent. On y vit une belle harmonie entre le décor classe où l'on sait d'entrée que l'on dégustera une belle cuisine fine du terroir. On retrouve de la carte au menu, des spécialités alsaciennes, mais cuisinées avec goût. Pour accompagner ces mets, une carte de vins exceptionnelle, avec plus de mille références, saura vous faire voyager dans le vignoble alsacien bien sûr, mais également en Bourgogne, Champagne, Loire, Savoie, Côtes du Rhône, Beaujolais, Bordelais, Jura, Midi-Méditerranée. Une salle pour banquets ou séminaires peut accueillir jusqu'à 150 convives. Une adresse donc incontournable pour découvrir la bonne cuisine française dans toutes ses lettres de noblesse ! Même les oiseaux s'y plaisent, vous pourrez y entendre chanter un charmant couple de canaries. Un hôtel stylé somme toute.

BOULANGER - PÂTISSIER
KITZINGER


L'Artisan du Kougelhopf d'Or
Spécialités de pains au levain
Nos baguettes à l'ancienne
Création maison
1, rue d'Or - Soultzmatt
✆ 03 89 47 01 31

L'ARTISAN DU KOUGELHOPF D'OR
1, rue d'Or
✆ 03 89 47 01 31
Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 5h30 à 12h30 et de 15h à 18h30 ; le mercredi de 5h30 à 12h30 ; le samedi de 6h30 à 15h. Fermé un lundi sur deux, se renseigner.
Ici Maison Kitzinger – Artisan boulanger-pâtissier. On se croirait dans un film de Pagnol tant l'authenticité, la gentillesse et l'amour du travail bien fait se ressentent dans cette petite boulangerie-pâtisserie ! Petite par la taille, grande par le talent ! L'artisanat, surtout dans la corporation des boulangers se perd progressivement et rares sont encore les boulangeries où l'on façonne encore à la main le pain et les petits pains ! C'est le cas ici : une confection traditionnelle et dans une créativité sans cesse renouvelée. La farine est en provenance directe d'un petit meunier alsacien, une vraie farine de blé moulu qui permet, entre autres, la fabrication d'un pain biologique, tous les jours ! Idée de cadeau futé : Jean-Yves et Sandra ont eu l'excellente idée d'asseoir leur célèbre kougelhopf dans de très jolis moules en provenance de Soufflenheim siglés « Artisan du kougelhopf d'or ». La passion est le moteur de cette bonne maison !

■ **PHILIPPE BRUN**
18, rue d'Or ✆ 03 89 47 00 51
www.vinsphilippebrun.fr
vins.brun@orange.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Les premières traces de cette famille de viticulteur remontent à Lucas Brun en 1680. Depuis, les générations se sont succédé, Philippe Brun est la 13e génération et Antoine, le fils, est bien décidé à perpétuer la tradition. Philippe a repris les rênes de l'exploitation en 2000 avec sa femme Alexandra. Ensemble, ils continuent à exploiter le domaine de 10 hectares et produisent des cuvées traditionnelles et une cuvée spéciale, produite chaque année, selon les millésimes et l'inspiration.
Des dégustations se font sur le site, pour les individuels et les groupes – prendre rendez-vous -, gratuitement, avec en prime la visite de l'exploitation. Des apéritifs de mariage sont organisés. Et chaque premier dimanche du mois de décembre, ils participent au marché de Noël gastronomique. Le petit plus : ils parlent allemand, anglais et italien.

Wintzfelden

■ **HÔTEL RESTAURANT À L'ARBRE VERT*****
2, route de Soultzmatt
✆ 03 89 47 02 13
www.alarbrevert.fr
a-l-arbre-vert@wanadoo.fr
22 chambres (toutes non fumeur). Chambre simple de 75 € à 110 €. Demi-pension (supplément de 25 €). Petit déjeuner : 10 €. Parking inclus (local à vélo gratuit). Pas d'augmentation pour les marchés de Noël. Animaux acceptés (supplément 8 € par animal). Wi-fi gratuit. Restauration (ouvert tous les jours – Menu du jour à 12,50 € (E+P+D) – Prix à la carte 14 €). Tartes flambées les vendredi, samedi et dimanche soir. Sauna. Sauna et piscine couverte.
Au pied des Vosges, au cœur de la vallée noble, se niche l'hôtel-restaurant A l'Arbre vert : un établissement moderne et très agréable. Il propose des chambres coquettes mais simples dont un grand nombre dispose d'un balcon. Le bois clair, si cher à l'Alsace est présent partout et confère à l'ensemble une ambiance chaleureuse. Pour autant le rustique sait rester à sa place décorative grâce à la modernisation des chambres décorées dans des tons pastels. Une jolie piscine intérieure appelle à des moments de détente donnant directement sur la terrasse et le jardin d'été où l'on entend le coq chanter ! Le restaurant est installé dans une belle salle aux volumes généreux. La clientèle de passage est la bienvenue pour déguster une cuisine régionale de bon aloi, accompagnée d'eau « Lisbeth » dont les sources sont à deux pas de l'établissement ou de cépages alsaciens dont ceux de Raymond et Martin Klein qui offrent un excellent rapport qualité/prix. L'accueil est chaleureux et souriant. L'hôtel dispose également d'un spa et bénéficie d'une superbe situation dans cette très jolie vallée, qui ravira tous les promeneurs. L'Arbre Vert est plein de sève et de vie !

ROUFFACH ★★

Le couvert

■ **AU RELAIS D'ALSACE HÔTEL**
Entrée station Total RN 83 ✆ 03 89 49 66 32
www.aurelaisdalsace.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le soir. Réservation possible le dimanche midi à partir de 10 personnes. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Menu Alsace 30 €, tartes flambées à partir de 7 €. Terrasse. Animations. Soirées à thème le vendredi, se renseigner.
Carte française et classique à laquelle viennent s'ajouter quelques valeurs alsaciennes comme la terrine de foie gras et sa gelée, jarret de porc grillé et sa sauce munster et en saison les célèbres asperges d'Alsace, baeckeoffe aux trois viandes. Cette bonne table fait partie des confréries reconnues : asperges et choucroute ! De nombreuses suggestions à l'ardoise rendront la prise de décision… cornélienne. La décoration de la salle est contemporaine et de bon goût. On sent que dans cette bonne maison, rien n'est laissé au hasard. Décidément au Relais d'Alsace, on y mange bien, on y dort bien, et on y est bien conseillé ! Amateurs de cuisine traditionnelle, vous êtes ici chez vous !

Le gîte

■ **CHÂTEAU D'ISENBOURG******
Route de Pfaffenheim ✆ 03 89 78 58 50
www.isenbourg.com
isenbourg@grandesetapes.fr
Gare SNCF la plus proche : Rouffach
Aéroport : Mulhouse/Bâle
❄ 🅿
Ouvert toute l'année. 41 chambres. Chambre double de 179 € à 576 € ; suite de 296 € à 666 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 25 €. Parking inclus (borne de rechargement pour voitures électriques). Bouteille de champagne en chambre, 80 €, bouquet de fleur 30 €. Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Une soirée de châtelains… Manger dans une salle d'armes ou devant des baies vitrées avec vue sur le parc, voir Rouffach depuis les hauteurs… Bienvenue au Château d'Isenbourg ! Un accueil aux petits oignons vous attend dans ce lieu d'exception, un ancien château remis au goût du jour pour les princes et princesses modernes. Dormez dans des chambres ornées de papier peint à motif fleuri et meublées avec de vieilles commodes, relaxez-vous au spa très ensoleillé (piscine et ou le bain à bulles surplombés d'une verrière) et régalez-vous au restaurant « *Les Tommeries* » où vous pourrez vous sustenter avec des plats raffinés et surprenants : rares sont les restaurants où figure encore du faisan à la carte ! Vous débuterez par un foie gras chaud agrémenté de crumble, suivi par un bœuf polenta et betterave, de quoi faire une ripaille royale sans oublier le nectar des dieux (une carte des vins très fournie grâce à laquelle les seigneurs pourront se repaître) avant d'aller flâner dans le magnifique parc fleuri pour faire la cour aux gentes dames.
La royauté a tout de même un prix, alors attention aux excès de noblesse, car vous risqueriez de vous retrouver comme le bouffon du roi en recevant la note. Le personnel est très attentionné que ce soit au restaurant, à l'hôtel ou au spa. 38 chambres sont à votre disposition ainsi que 2 pavillons privés. Plusieurs salles pour banquets, mariages ou assemblées générales sont proposées.
Libre choix à vous de venir en armure ou non, évitez toutefois les armes comme les épées ou les massues, cela pourrait être mal perçu. laissez-les plutôt accrochées au mur pour la décoration !


© S. NICOLAS – ICONOTEC

Église Notre-Dame-de-l'Assomption à Rouffach.



■ **AU RELAIS D'ALSACE HÔTEL*****
Entrée station Total
RN 83
✆ **03 89 49 66 32**
www.aurelaisdalsace.com

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Restaurant ouvert uniquement le soir. 32 chambres. Chambre double de 75 € à 90 €. Demi-pension : 25 € (supplément menu demi-pension). Petit déjeuner : 12 € (petit déjeuner en chambre à 14 €). Soirée Etape à 75 €. Chambre famille (5/6 personnes) à 140 €. Animaux acceptés. Séminaires. Wi-fi gratuit. Excursions.



Vous trouverez cette adresse sur la route D83 reliant Belfort à Colmar, près de Rouffach, à proximité de la célèbre Route des Vins. Le Relais d'Alsace*** vous accueille pour un long ou court séjour, son restaurant est ouvert uniquement en soirée. Situé en pleine nature avec terrasses et jardins, le Relais propose une trentaine de chambres, spacieuses et confortables avec une décoration résolument contemporaine. Les chambres ont toutes été entièrement rénovées avec… de grands lits douillets ! L'équipe se met en quatre pour répondre à toutes vos attentes, l'ambiance est résolument familiale. Une mention spéciale pour cet accueil qui fait que l'on se sent de suite à l'aise. Tant et si bien que ce qu'on pourrait prendre pour un hôtel de passage, au bord de la départementale, réussit à fidéliser de nombreux clients amoureux de la région, qui reviennent volontiers y faire halte. D'ailleurs cette départementale, surnommée l'ancienne route par les locaux, permet d'admirer cette magnifique plaine d'Alsace qui en a fait sa renommée et le massif vosgien la surplombant ! Tout est nature en Alsace.

Loisirs

■ **ALSACE GOLF CLUB**
Moulin de Biltzheim
✆ **03 89 78 52 12**
www.alsacegolflinks.com

Au cœur de la plaine d'Alsace, dans un cadre verdoyant, en orée de forêt, le golf de Biltzheim vous propose un moment de calme et de détente sportive. L'accueil s'effectue dans un ancien Moulin qui a su garder tout le charme de son histoire tout en vous offrant le confort actuel et un service de qualité. Situé dans un paysage pittoresque avec un style "links" design, le parcours de 18 trous (par 72) offre un challenge pour les joueurs de tous niveaux. Le panorama sur les Vosges et sur les villages du vignoble reflète les contours doux du parcours. Vous pourrez également bénéficier d'un terrain d'exercice avec Driving Range et 3 trous : par 3 + par 4 + par 3. Le golf est accessible aisément, soit par l'autoroute A35, sortie Niederhergheim (direction Niederhergheim puis Rouffach sur D201 et D8), soit par la N83, sortie Rouffach centre, suivez les panneaux « Golf ».

Emplettes

■ **C. BANNWARTH ET FILS**
19, rue du 4e-Spahis-Marocains
✆ 03 89 49 62 37 – www.vins-bannwarth.com
vins-bannwarth@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 19h ; le samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h. Accueil le dimanche et jours fériés de 10h à 12h. Visites de la cave sur rendez-vous. Vigneron indépendant.
Établie à Rouffach, la famille Bannwarth recueille depuis trois générations le fruit de 16 ha de vignes dorées au soleil sur les collines, dont le lieu-dit Côte de Rouffach et le grand cru Vorbourg. Si tous les cépages régionaux sont vinifiés, le domaine a une prédilection pour le gewurztraminer grand cru et le crémant. On vous parlera volontiers du vin et de la passion qu'il suscite chez les amateurs. Une dégustation éclairée vous permettra de recueillir une multitude d'informations sur les sols et leur influence sur le corps du vin et ses arômes. Les vendanges sont manuelles, le pressurage pneumatique, la vinification se fait en cuves en inox et est suivie d'un élevage sur lies fines.

■ **LA POTERIE**
31, rue du Maréchal-Lefèbvre
✆ 07 69 70 97 91
Ouvert le mercredi et le samedi de 10h à 12h. Et sur rendez-vous.
Un atelier. Un artisan. La poterie c'est le domaine de Fabio Mazza. Dans son atelier situé dans une rue principale à Rouffach, il crée des objets artisanaux traditionnels. Des vases, de la vaisselle d'art, des lampes de chevet côtoient des sculptures surréalistes nées de son imagination. Chaque œuvre est unique.



Dans les environs

Pfaffenheim

■ **RELAIS AU PETIT PFAFFENHEIM**
1, rue de la Chapelle ✆ 03 89 49 62 06
www.petitpfaffenheim.fr
aupetitpfaffenheim@orange.fr
Maître Restaurateur. Fermé du 27 décembre au 10 janvier. Ouvert le lundi et le mercredi le midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Menus de 27,50 € à 52 €. Menu enfant : 6,50 € (ou 14,50 €). Winstub : formule du midi 11,5 €, menu 3 plats 15,50 €. Choucroute : 15,95 €/menu choucroute à 18,50 €.

Le Petit Pfaffenheim, aux mains de la famille Bass depuis plus d'un siècle, est un ancien relais postal du XVIIe siècle et reste une valeur sûre. Le Maître Restaurateur de cette bonne maison travaille avec son fils Matthieu. Si au jeu des 7 familles, on demande le père, on optera pour la partie traditionnelle de la carte mais pas la moins délicieuse. Une mention spéciale aux plats travaillés à base de gibier en automne, comme la biche – tirée à l'arc –, c'est précisé sur la carte une chasse de passionnés. Entre le père et le fils, on ne peut que se régaler. N'oublions pas la maman qui gère tout cela d'une main de fer mais avec bonne humeur. Les Bass n'épargnent pas leur énergie sur le terrain afin que la notoriété gourmande du Haut-Rhin soit toujours une réalité ! À la carte, vous trouverez la matelote (tous les samedis), plat typiquement alsacien, sans oublier au printemps les asperges à toutes les sauces. En été, toute une variété de grillades et tartes flambées vous sont servies dans l'agréable jardin terrasse.

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



■ **DOMAINE BERNARD WALTER ET FILS**
10, rue de la Tuilerie ✆ 03 89 49 62 85
www.vins-walter.com
contact@vins-walter.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Le dimanche, sur rendez-vous. Caveau de dégustation pouvant accueillir 60 personnes. Aire d'accueil pour camping car (5 emplacements) à 5 € pour la nuitée avec électricité, eau potable, poubelles, toilettes et même barbecue à disposition. Gratuit lors d'achat de vin.
Dans la famille Walter, la passion du vin se transmet de père en fils depuis plus de quatre générations ! Ce domaine familial produit tous les cépages alsaciens sur un domaine de 13 ha, notamment le Grand Cru Steinert. Mais aussi des vendanges tardives, des crémants et des eaux de vie. Les vendanges sont manuelles et triées, la vinification dans la plus pure tradition s'effectuent dans des foudres en chêne qui ont, pour certains, plus de cent ans ! La présence, dans certaines parcelles, de géraniums sauvages, pissenlits, trèfles, pâturins, ray-gras et autres amarantes agrémentent la complexité des différents cépages. Gewurztraminer 2009 vendanges tardives et pinot gris grains nobles 2009, tous deux médaille d'or 2012 au concours des Vins du monde, témoignent du savoir-faire de la famille Walter. Lors de notre passage, nous avons assisté dans la joie et la bonne humeur à une belle tradition locale, le sabrage du crémant dans la cour du domaine sous les yeux enthousiastes d'un groupe de touristes qui se souviendront longtemps de leur passage dans le vignoble… Enfin, précisons que c'est le lieu idéal pour faire une halte en camping-car tant le cadre est bucolique et conseil futé, la nuit sera offerte si vous avez la bonne idée futée de leur acheter du vin !

■ **DOMAINE PAUL HUMBRECHT**
6-7, place Notre-Dame ✆ 03 89 49 62 97
www.vins-humbrecht.fr
domaine.humbrecht@gmail.com
Certifié AB. Adhérent Demeter. Accueil sur RDV du lundi au samedi. Dégustation au caveau du domaine. 2 chambres d'hôtes : à partir de 78 € (PDJ bio inclus). Spa (piscine, sauna, hammam, fitness).
Les racines du domaine Paul Humbrecht sont fermement implantées dans la région de Pfaffenheim depuis 1620. Cette vénérable maison se distingue depuis toujours par son recours à des produits naturels : le grand-père Paul utilisait du fumier comme engrais organique pour ses vignes. De nos jours, les Humbrecht travaillent la vigne selon les règles de l'agriculture biologique et biodynamique (certifiée Demeter). Ainsi, ils labourent au cheval de trait les sols de leur vignoble et utilisent des moutons pour la tonte. Ils favorisent également le déploiement de fleurs et plantes appréciées par les insectes pollinisateurs et installent des nichoirs pour les oiseaux. Dirigé aujourd'hui par Marc et son épouse Susel, le domaine Paul Humbrecht donne naissance à des vins qui s'avèrent exceptionnels selon les millésimes : riesling, pinot blanc, gewurztraminer Vendanges Tardives, pinot gris Sélection de grains nobles, mais aussi liqueurs et eaux-de-vie allient qualité et prix de vente très compétitifs. À tester grâce à diverses formules de séjour alliant œnologie, santé et forme : 2 chambres d'hôtes et un espace de bien-être avec piscine, sauna, hammam et salle de fitness.

■ **DOMAINE PIERRE FRICK**
5, rue Baer ✆ 03 89 49 62 99
www.pierrefrick.com
contact@pierrefrick.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 11h30 et de 14h à 18h.
C'est au fond d'une belle petite cour de ferme entourée de bâtiments en colombages que l'on peut déguster les vins élevés par Jean-Pierre et Chantal Frick. Le domaine familial fut converti à l'agriculture biologique en 1970 et à la biodynamie (marque Demeter) en 1981. Il fait partie du petit cercle des vignerons-récoltants exclusifs : vente entière et exclusive des vins produits sur les 12 ha du domaine. Il est adhérent de l'AVN (Association des Vins Naturels) : pas d'artifice œnologique en cave. Les vins élevés en foudre de chêne séculaires reçoivent un peu de soufre (seul intrant). Depuis 1999 le domaine s'est spécialisé dans l'élevage de cuvées « zéro sulfites ajoutés » : pur jus de raisin fermenté. Cette nouvelle gamme se décline dans tous les cépages d'Alsace, blancs, rouges, crémant et même un vin moelleux. Émotions garanties.

■ **PFAFF LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM**
5, rue du Chai
✆ 03 89 78 08 08
www.pfaffenheim.com
cave@pfaffenheim.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le 25 décembre et le 1er janvier. Vente en ligne. Label Tourisme & Handicap.

Regroupant 147 coopérateurs répartis sur 313 ha, la cave de Pfaffenheim s'emploie à suivre la ligne de conduite fixée dès sa création : favoriser l'empreinte du terroir à dominante calcaire et argilo-calcaire et encourager les bonnes pratiques dans le vignoble (lutte raisonnée, enherbement, vendanges en vert, bonne maturation des raisins, vendanges manuelles). Des raisins provenant de divers grands crus sont vinifiés ici, et constituent les fleurons de la production. En cave, tradition et technologie se côtoient en bonne harmonie ; les vins sont conservés sur lies après fermentation et ne sont proposés à la vente que lorsqu'ils ont atteint un niveau d'expression suffisant.

Westhalten

■ **AUBERGE DU VIEUX PRESSOIR**
Domaine du Bollenberg ✆ 03 89 49 60 04
www.bollenberg.com – info@bollenberg.com

Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés de 12h à 14h et de 19h à 21h. De Mi-novembre à mi-mars, l'Auberge est fermée le dimanche soir. Réservation recommandée. Menus de 26,50 € à 87,50 €. Menu enfant : 28 €. Vin au verre.

En 2017, Michel Runner a repris la toque de Pierre Meyer en cuisine, maître des lieux depuis fort longtemps. Pari relevé avec défi, l'adresse reste toujours la même valeur sûre. Car l'Auberge du Vieux Pressoir ne serait rien sans l'histoire de la famille Meyer qui a su, au fil des années, transformer cette véritable maison de vignerons au milieu des vignes en une halte gourmande. Chaque membre de la famille ayant apporté sa pierre à l'édifice, l'auberge de passage est devenue une institution au fil des décennies. Une très belle carte aux mille saveurs : foie gras de canard maison, brochette de carreau d'agneau parfumé au thym, demi-homard rôti aux épices, bœuf gros sel façon Maman Meyer et autres délices, tarte tatin, surprise meringuée, moelleux pistache ou abricots poêlés à la vanille… On accompagne tout cela avec les excellents vins bio du domaine du Bollenberg, récoltés sur le Clos Sainte-Apolline et vinifiés dans les caves du vieux pressoir. Vous pouvez venir y déguster les vins et faire vos emplettes (confitures, terrines, schnaps distillés sur place). À l'Auberge du Bollenberg, on cultive toujours l'esprit des traditions au fil du calendrier. Absolument immanquable !

■ **BESTHEIM**
52, route de Soultzmatt
✆ 03 89 78 09 09
www.bestheim.com
vignobles@bestheim.com

Basse saison : ouvert du mardi au samedi et les jours fériés de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. En juillet, août et décembre également ouvert les dimanches de 14h à 18h. Parking gratuit. Boutique en ligne.

Au tournant de l'an 2000, la cave de Westhalten et la Maison Heim (créée en 1765) sont devenues partie intégrante de la cave de Bennwihr. C'est de cette heureuse fusion qu'est né le nom de Bestheim, synonyme de terroirs riches en crus fameux et association de savoir-faire parfaitement complémentaires ! Aujourd'hui, le site est entièrement dédié à l'élaboration et à la fabrication des crémants. Juste retour des choses puisque la cave de Westhalten fut historiquement l'une des instigatrices de l'appellation crémant d'Alsace ! Lors de votre visite à la boutique Bestheim de Westhalten, vous aurez donc le plaisir de déguster, entre autres crus de prestige, des vins effervescents régulièrement classés parmi les meilleurs du monde. Mention spéciale à la Cuvée Grand Prestige Rosé millésime 2015 : 100 % pinot noir, elle a vieilli 18 mois sur lattes et fait merveille à l'heure de l'apéritif, mais aussi en accompagnement de desserts aux fruits rouges ! Le millésime 2014 de cette cuvée a, par ailleurs, été sacré « Meilleur effervescent du monde 2016 » ! N'hésitez pas à faire un tour sur le site Web de Bestheim : vous y trouverez les dernières actualités et pourrez passer vos commandes en toute sécurité.

NEUF-BRISACH ★★★

Enregistrée en 2008 au Patrimoine Mondial de l'Unesco, cette petite ville recèle d'incroyables richesses historiques. C'est Sébastien Le Prestre de Vauban, grand spécialiste en poliorcétique (technique de siège des villes) qui supervisa la construction de Neuf-Brisach entre 1698 et 1703. À cette époque, l'objectif était de fortifier la rive française après la restitution par la France à l'Autriche de la cité de Breysach, selon les termes des accords signés lors du traité de Ryswick en 1697. Pour mener à bien sa mission, Vauban jeta son dévolu sur un terrain plat un peu marécageux. Il y engagea la construction d'une forteresse en grès en forme d'octogone parfait doté de huit bastions et d'un triple rempart en forme d'étoile. Le rempart intérieur était dédié à la défense, les deux autres à l'attaque. Quant aux imposantes portes d'accès, elles furent conçues par Hardouin-Mansart, architecte de Versailles. Un canal fut creusé pour l'acheminement de 90 000 m³ de grès depuis les carrières vosgiennes. Neuf-Brisach s'organisa ensuite en quarante-huit îlots d'habitation au sein d'un plan en damier, la Place d'Armes formant le cœur de cette organisation. En 1870, puis en 1945, la ville fut presque entièrement détruite, sauf… l'œuvre de Vauban qui résista vaillamment aux bombes ! Jusqu'en 1992, une garnison fut stationnée sur le site. À l'heure actuelle, les remparts se visitent à pied : comptez trois quarts d'heure pour faire cette balade inédite de 2,4 km qui vous mènera de la Porte de Colmar à celle de Belfort. À noter : un système d'éclairage vous invite à une promenade nocturne !

■ **SURVOL DE NEUF-BRISACH EN HÉLICOPTÈRE**
9, place d'Armes ✆ 03 89 72 56 66
www.tourisme-paysdebrisach.com
animation@tourisme-paysdebrisach.com
Chaque vendredi de début juillet à fin septembre de 14h à 18h. 3 personnes par rotation. Tarif : à partir de 39 €/pers. Circuits de 8 à 30 min.
Découvrir la cité de Vauban depuis les airs s'avère assurément une expérience magique ! L'Office de tourisme du Pays de Brisach propose le survol des fortifications en hélicoptère : voilà qui permet d'appréhender idéalement la forme octogonale en étoile si particulière du site. Cette balade aérienne s'accompagne des commentaires fort bien documentés du pilote de l'hélico. Prévus pour 3 personnes, les vols de 8 min chacun sont programmés chaque vendredi après-midi de juillet à septembre à partir de 14h, avec un départ toutes les 30 min (en fonction du remplissage de l'hélicoptère) et survolent aussi l'Île du Rhin. D'autres circuits plus longs (de 12 à 30 min) peuvent être organisés sur réservation préalable.

■ **VISITES GUIDÉES DE NEUF-BRISACH**
✆ 03 89 72 56 66
www.tourisme-paysdebrisach.com
info@tourisme-paysdebrisach.com
Ouvert toute l'année. Visites guidées avec guide en en costume d'époque – 15h30 en semaine, 10h le 1er dimanche du mois. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5,50 €. Réservations jusqu'à 12h le jour de la visite au 03 89 72 56 66 (et jusqu'à 18h le samedi, pour les visites du dimanche).
Ultime œuvre fortifiée de Vauban, la cité de Neuf-Brisach fut construite en 1699 sur ordre de Louis XIV pour sécuriser l'Alsace. Une visite à pied s'impose pour apprécier cette place forte classée au patrimoine mondial de l'humanité depuis 2008 et remarquable pour sa conception en étoile. Opter pour une visite guidée, c'est l'assurance de découvrir en détail les secrets du système de défense ingénieux mis en place par Vauban : fortifications, fossés, tours bastionnées, passage des portes de Belfort et Colmar… Le tout agrémenté d'anecdotes aussi ludiques qu'instructives. La découverte se conclut avec la visite du musée Vauban et de l'église royale Saint-Louis.

Points d'intérêt

■ **MAUSA VAUBAN – MUSÉE D'ART URBAIN ET DU STREET ART** NOUVEAU
Place de la Porte de Belfort ✆ 06 27 09 67 34
www.mausa.fr
clementine.lemaitre@mausa.fr
Du mardi au dimanche inclus de 11h à 19h, visite guidée tous les jours à 17h. Adulte 10 €, groupes 7 €, gratuit jusqu'à 9 ans. Parking gratuit pour voitures et camping-cars.
Sur les murs de cette citadelle et à l'intérieur de celle-ci ce sont 1 200 m² d'art et d'artistes internationaux à découvrir : portrait de Vauban réalisé par le pochoiriste des grands hommes du Panthéon C215, fresques de Seth, le globe-painter, grands *Corps blancs* de Jérôme Mesnager, enfant de Colmar, installations immersives de Denis Meyers et Levalet, *Lascaux* du graffeur de métro Nasty, *Marilyn Monroe* de Pure Evil, photographies XXL de Joseph Ford et chapelle de Guy Denning… Ce musée vous offrira régulièrement de nouvelles œuvres puisqu'il est également résidence d'artistes divers et ses murs sont toujours ouverts à ceux pour qui l'art compte.

■ **MUSÉE VAUBAN** ★
7, place de la Porte-de-Belfort
✆ 03 89 72 03 93 – www.neuf-brisach.fr
info@tourisme-paysdebrisach.com
Ouvert du 1er mai au 30 septembre, tous les jours, sauf le mardi (fermé) de 10h à 12h et de 14h à 17h. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 2,50 €. Enfant (de 10 à 18 ans) : 1,65 €. Groupes scolaires de 34 € à 54 €.
Inauguré en 1957, le musée Vauban est installé au rez-de-chaussée du pavillon de la Porte de Belfort, bâti en 1700. Le musée a pour ambition de faire découvrir l'histoire et l'architecture de la place forte de Neuf-Brisach, depuis sa construction en 1699 jusqu'à nos jours. Il s'agit de l'ultime œuvre de Sébastien Le Prestre, marquis de Vauban et, pour l'anecdote, le plan octogonal de la forteresse fut choisi par Louis XIV lui-même. Dans deux salles aménagées dans les remparts de la ville, vous consulterez plans et dessins ayant notamment trait à la technique

© STUDIO A LINDER



Vue aérienne de Neuf-Brisach.

de construction. La pièce maîtresse est sans conteste l'admirable maquette de la Place de Neuf-Brisach (une reproduction car l'original est conservé au musée des Plans-Reliefs de Paris) animée de commentaires sonores. En outre, une installation ludique sur les fortifications permet de mieux comprendre l'originalité de la citadelle et d'appréhender ses moindres cachettes et tunnels !

■ **PLACE FORTE DE NEUF-BRISACH** ★★
6, place d'Armes (office de tourisme)
✆ 03 89 72 56 66 (office de tourisme)
www.tourisme-paysdebrisach.com
info@tourisme-paysdebrisach.com
Ouvert toute l'année. Le tour des remparts peut se faire à pied : comptez environ 45 minutes pour parcourir les 2,4 kilomètres. Visite guidée possible : se renseigner auprès de l'Office de Tourisme.

Le couvert

■ **LES REMPARTS**
9, rue de l'Hôtel de Ville ✆ 03 69 34 05 83
lesremparts-nb@hotmail.fr
Lundi, mardi, mercredi 12h-14h, jeudi fermé, vendredi, samedi et dimanche 12h-14h et 19h-21h. Restaurant traditionnel français.
Cette belle bâtisse posée en bordure de la place de l'Hôtel de Ville ne manque pas de charme avec ses jardinières de géraniums en accord avec sa façade saumonée et sa sympathique terrasse ouverte dès les premiers beaux jours. Repris en 2013 par Elise Monfrini, le restaurant Les Remparts vous accueille toute l'année dans une belle salle à l'esprit art-déco. En cuisine, le Chef Patrick Gosserez et son équipe élaborent des plats variés, tout à la fois typiques et originaux. Pour titiller vos papillles : ravioles de Royan « fermières », dos de lieu jaune en croûte d'herbes, polenta crémeuse et petits légumes, magret de canard au miel et frites « maison », sans oublier d'excellentes viandes rouges. L'établissement organise des soirées thématiques très animées (moules frites, cuisses de grenouille, carpes frites…) pour lesquelles il est prudent de réserver. Les programmes sont tenus à jour sur le site Web et la page Facebook des Remparts.

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT AUX DEUX ROSES*****
11, rue de Strasbourg
✆ 03 89 72 56 03 – www.alsace2roses.fr
42 chambres. Chambre double à partir de 54 €; chambre triple à partir de 82 €. Garage. Wi-fi gratuit. Restaurant. Terrasse.
Sise au cœur de la cité de Vauban, cette belle bâtisse héberge un hôtel plein de charme qui recèle une cour intérieure fleurie où il fait bon se ressourcer après la visite des fortifications, ou encore dîner aux chandelles en amoureux. Les chambres confortables jouent la carte familiale avec des formules d'hébergement pouvant aller jusqu'à 7 personnes. Et, toujours dans un esprit « famille », des vélos pour adultes et enfants sont mis à votre disposition pour sillonner les itinéraires de cyclotourisme des environs. Autres idées d'activités suggérées par l'hôtel : croisière sur le Rhin, visite du parc botanique L'Eldorado d'Artzenheim, circuit en train à vapeur… De retour à l'hôtel, vous pourrez vous attabler dans sa winstub alsacienne pour déguster des tartes flambées à volonté, des roestis variés, un cordon-bleu de veau alsacien au munster, sans oublier bien sûr une bonne choucroute aux 5 garnitures. Bon à savoir : l'établissement est membre de l'association « Rhin Vivant ». De ce fait, il utilise des ampoules économiques, effectue un tri sélectif des déchets, travaille avec des producteurs locaux et réalise bien d'autres actions afin de préserver au mieux notre précieux environnement !

Campings

■ **CAMPING VAUBAN****
RD 468 ✆ 03 89 72 54 25
www.camping-vauban.fr
contact@camping-vauban.fr
Réservation recommandée. 150 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14,70 € à 15,70 €. Wi-fi gratuit.
Installé sur le glacis de la place forte de Neuf-Brisach, ce camping atypique a obtenu le prix « Qualité Aménagement Nature » du concours « Accueillir et fleurir », et une mention spéciale pour la qualité de l'accueil cyclotourisme. Vous passerez ici des nuits insolites la tête dans les étoiles. Plusieurs formules au choix : bivouac sur pilotis, Kotas finlandais ou tipi ! Pour le bivouac, il suffit d'installer son sac de couchage sur l'un des grands matelas confortables posés à même le sol. Pratique : une table et deux bancs pour vous permettre de vous restaurer juste en dessous.. Pour la détente un kota sauna accueillant jusqu'à 10 personnes est à disposition. Une petite épicerie, boissons, glaces et dépôt de pain est à disposition des campeurs à l'accueil. C'est le lieu idéal pour découvrir l'Alsace et l'Allemagne voisine car le camping se trouve à moins de 10 min de la frontière, à 30 min de la station thermale de Bad Krözingen et d'Europapark. Tous les campeurs bénéficient d'un tarif réduit pour l'entrée à la piscine Sirénia du Pays de Brisach située à Vogelgrün, à 6 min en voiture du Camping Vauban.

Dans les environs

Balgau

Dans ce petit village contigu de Fessenheim, un lieu témoigne encore d'un savoir-faire caractéristique de ce territoire qui borde le Rhin : la pêche ! Adrien Vonarb, dernier pêcheur professionnel sur le Rhin, tient boutique, 1 rue de Mittelhardt (Délices de nos rivières, 03 89 4862 71) où il transforme avec son épouse les nombreux poissons qu'il pêche en produits de consommation. Vous pouvez y trouver des tourtes aux poissons ou autres mets délicieux et insolites comme des saucisses de poisson. Ce savoir-faire longtemps partagé avec le village de Hartheim, de l'autre côté du Rhin est en voie de disparition et le pêcheur cherche assidûment un co-fermier. Avis aux amateurs de nature !



Blodelsheim

Blodelsheim est situé sur la Route de l'Evacuation qui a vu sa population transplantée, en 1939, dans le village de Gimont dans le Gers, créant ainsi des liens particuliers avec cette région. Le village est aussi connu pour son patrimoine religieux, qu'il soit matériel comme par exemple son orgue Silbermann classé aux Monuments historiques, ou immatériel avec notamment le culte des reliques de saint Anicet. Les actions engagées du célèbre curé Philippi (XIX^{e} siècle) pour stimuler la foi sont, elles aussi, des témoignages précieux des croyances et de leur possibilité de mobiliser les foules.

■ **HÔTEL-RESTAURANT CHEZ PIERRE**
28, rue du Canal-d'Alsace ✆ 03 89 48 60 62
www.restaurantchezpierre.com
Ouvert toute l'année. 8 chambres. Chambre double de 52 € à 60 €. Petit déjeuner : 8 €. Soirée étape : 68 €. Restauration.
Le charmant village de Blodelsheim est situé au nord-est de Mulhouse, pas très loin de la frontière allemande. C'est là que vous trouverez le restaurant plus que centenaire (il date de 1906) Chez Pierre, tenu par Jacques Thuet. Chaleureux et décoré de manière sobre et classique, on vous y sert une cuisine plutôt traditionnelle, quelques spécialités comme le foie gras ou les asperges (proposées dans de nombreuses variations en saison), d'avril à juin. Du côté des plats alsaciens, le rang est bien tenu avec la traditionnelle choucroute. On vient aussi chez Pierre quand on est amateur de gibier. Fourni par les chasses alsaciennes, il y en a pour tous les goûts, du marcassin au cerf en passant par le canard et le faisan. Afin de combiner les différentes spécialités, jetez-vous sur le millefeuille de cerf (une tranche de cerf, une tranche de foie gras…), un vrai délice servi avec des spätzle maison et du chou rouge. Une très belle carte des vins qui vous fera sans doute hésiter parmi un choix très varié. Une sélection au verre vous sera proposée pour accompagner spécialement le gibier. Pour le repos du guerrier bien mérité, huit chambres sont disponibles avec option soirées-étape, demi-pension et pension complète.

Fessenheim

Les nombreux patrimoines que recèle le territoire de la communauté de communes Essor du Rhin sont les socles de son développement : de l'agriculture à la pêche, de l'exploitation forestière à celle des gravières, la plaine du Rhin n'est pas en reste de ressources touristiques, qu'il s'agisse du tourisme de nature, du tourisme industriel et hydraulique et de la découverte de ses patrimoines immatériels si singuliers.

- **Un patrimoine naturel** dense, sauvage et riche, protégé par de nombreux labels de référence. La forêt de la Hardt, le Rhin et les Iles du Rhin ou encore l'ancien canal du Rhône au Rhin sont des marqueurs du territoire, de riches réservoirs de biodiversité et des espaces propices à la promenade, à la cueillette, à la pêche ou à la chasse. La Maison de la nature du vieux canal basée à Hirtzfelden accompagne l'immersion des citoyens dans ces milieux et favorise par ses actions l'éducation à l'environnement.
- **Un patrimoine industriel et hydraulique** organisé autour de la Centrale nucléaire de production d'électricité et de la Centrale hydroélectrique, ou encore de l'écluse sur le Canal d'Alsace. La Maison des énergies EDF (espace d'exposition et d'animation) est le trait d'union entre les différentes formes de productions d'énergies.
- **Un patrimoine immatériel original.** De la route de l'abolition de l'esclavage à celle de l'évacuation pendant la seconde guerre mondiale, en passant par la culture bien spécifique de la coopération transfrontalière, les légendes du Rhin ou le Chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, l'Essor du Rhin est un territoire bien particulier, symbole des vertus de la pérégrination.

■ **CENTRE DE PRODUCTION HYDRAULIQUE DE FESSENHEIM**
Site de Fessenheim ✆ 06 77 11 62 18
www.entrepriseetdecouverte.fr
Visite du centre de production hydrolique pour les groupes constitués de 8 à 15 personnes (+ 12 ans). Toute l'année, du lundi au vendredi, de 8h30 à 11h30 et de 14h à 16h. Condition : s'inscrire 3 mois à l'avance. Gratuit
C'est en 1956 que la centrale de production hydraulique de Fessenheim a débuté ! Inaugurée l'année suivante par le président Coty, elle est le 3^{e} aménagement construit sur le Grand Canal d'Alsace et a une conception très automatisée. Elle est aussi la plus puissante de la chaîne des dix centrales hydrauliques du Rhin. Elle comporte quatre turbines verticales d'une puissance installée de 180 000 KVA sous une chute de 18,50 m… Sur sa façade, un demi-relief en béton signé Raymond Couvègne représente un personnage puissant tenant dans ses mains l'éclair électrique et la houle fluviale. Le circuit de visite (1h30) permet de découvrir successivement les équipements de production et les écluses.

ESPACE MUSÉOGRAPHIQUE VICTOR SCHOELCHER

21, rue de la Libération
✆ 03 89 62 03 28
musee.schoelcher@fessenheim.fr

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 14h à 17h. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visites guidées en matinée sur réservation. Adulte : 4 € (à partir de 16 ans). Enfant (de 10 à 16 ans) : 2 €. Groupe (10 personnes) : 3 €.

Victor Schœlcher, ancien sous-secrétaire d'État aux colonies du gouvernement provisoire fit voter le décret d'abolition définitive de l'esclavage le 27 avril 1848. Humaniste éclectique, partisan de l'abolition de la peine de mort, défenseur de la cause des femmes et des droits de l'enfant, Victor Schœlcher repose au Panthéon à Paris, avec son père Marc, natif de Fessenheim. Fessenheim est l'un des cinq sites du grand Est de la France de « la route des abolitions de l'esclavage et des droits de l'Homme ». Le nouvel espace muséographique « Victor Schœlcher, son œuvre » est implanté dans une maison médiévale datant du XVI[e] siècle, redonnant à la bâtisse une seconde jeunesse. La visite de ce lieu vous permettra de découvrir la vie d'un homme hors du commun essentiellement connu pour sa lutte contre l'esclavage. Nul ne devrait ignorer ses témoignages et engagements pour l'avancée des droits de l'Homme.

LA MAISON DES ÉNERGIES ★

RD52
✆ 03 89 83 51 23
www.maisondesenergiesedf.com
maisondesenergies@edf.fr

Ouverture tous les mercredis et chaque dernier dimanche du mois de 14h à 17h. Tous les jours pendant les vacances scolaires (sauf vacances de Noël) de 10h à 12h et de 14h à 17h. Gratuit. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (de groupes sur réservation).

Pour tout savoir sur les modes de production d'électricité, en France et dans le monde, ainsi que sur les enjeux énergétiques d'aujourd'hui et de demain, rendez-vous à la Maison des énergies EDF située entre les centrales nucléaire et hydraulique de Fessenheim.

Dans l'espace de 700 mètres carrés, ludique, pédagogique et gratuit, vous pourrez profiter de maquettes interactives, construites autour d'une scénographie, abordant des principes scientifiques et techniques.

En visite libre ou guidée, seul, en groupe ou en famille, vous pourrez comprendre les rouages de l'énergie tout en vous amusant. Vous pourrez parallèlement découvrir le fonctionnement des écluses établies sur les biefs du grand canal d'Alsace de Fessenheim en vous rendant sur la passerelle d'exposition qui présente des panneaux explicatifs et une vue panoramique sur la salle des machines. Tout au long de l'année, en plus des visites, un large choix d'animations est proposé au public en lien avec le sport, la culture, l'environnement et la science. Des animations ponctuelles, sous l'angle de la solidarité, s'y déroulent chaque année.

Pour permettre son accès au plus grand nombre, la Maison des énergies EDF est labéllisée « Tourisme et Handicap ». Elle peut ainsi facilement accueillir les visiteurs porteurs d'un handicap moteur, mental, auditif ou visuel.

EDF
MAISON DES ÉNERGIES EDF
UN LIEU LUDIQUE INTERACTIF FAMILIAL & GRATUIT !

Ouverture :
Hors vacances scolaires : mer. & chaque dernier dim. du mois, 14h > 17h.
Vacances scolaires : 7j/7 (sauf Noël), 10h > 12h -14h > 17h.
Pour en savoir plus : maisondesenergies@edf.fr ou 03 89 83 51 23
3, rue de l'Europe 68740 Fessenheim
@ www.maisondesenergiesedf.com
@MaisonEnergies

Hirtzfelden

Ancien village de bergers, Hirtzfelden garde des traces de son histoire et les moutons que l'on voit paître dans les champs lointains s'en font encore l'écho. Aujourd'hui, Hirtzfelden est plus connue pour sa fête de la Fraxinelle, cette plante aux mille vertus que convoitent les spécialistes de l'herboristerie et des vertus médicinales des plantes. Au « Nouma inna » (appelé aussi « À l'Arbre Vert »), le passant peut trouver une auberge au nom alsacien bien familier et avenant qui traduit la convivialité autour de la table mais aussi l'accueil chaleureux et le sens de l'hospitalité du territoire. Et puis, « La Maison du Boulanger » (boulangerie, pâtisserie, sandwicherie et mange debout…), destiné à tisser les mêmes liens autour d'un café, donne un bon exemple de la convivialité du village.

■ **MAISON DE LA NATURE DU VIEUX CANAL – ÉCLUSE**
Ecluse n°50
Rue de Bâle ✆ 09 64 25 55 54
www.vieuxcanal.eu
maisonnature@vieuxcanal.eu
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 16h. Tous les troisièmes dimanches du mois de 14h à 17h sauf mai, août et décembre.
L'association « Maison de la nature du vieux canal », a pour mission d'accueillir et de sensibiliser tous types de publics sur les thématiques de la nature, de l'environnement, de l'éco-citoyenneté et de l'euro-citoyenneté à travers des démarches pédagogiques adaptées. Elle est basée dans une ancienne maison éclusière totalement rénovée en 2013 et présentant de hautes performances énergétiques qui est située dans la pleine de la Hardt, au bord du canal du Rhône au Rhin. Naturellement renaturé, ce couloir d'eau et de verdure est une niche écologique qui relie la forêt de la Hardt à d'autres massifs forestiers de la plaine, et permet à une faune riche et variée de vivre et de se développer harmonieusement. Des expositions, visites guidées et animations grand public sont régulièrement proposées, n'hésitez pas à demander notre programme d'animation.

CÔTÉ CUISINE
1, chemin du Schmolgasse
✆ 03 89 74 81 96
www.cote-cuisine-restaurant.com
infos@cote-cuisine-restaurant.com
♿
Ouvert du mercredi au dimanche. Carte : 20 € environ.14,50 € (le menu du marché : entrée + plat). Accueil des groupes. Terrasse. Service traiteur.
Tois ans déjà… On ne change pas de credo, on continue à flirter avec le meilleur ! Un très beau restaurant construit dans une ancienne grange du village et complètement rénovée en mode éco-durable. On a rasé la grange mais rebâti avec les anciennes pierres. Le résultat est bluffant : un mélange harmonieux de bois et de pierres, entre l'ancien et le moderne reflétant la cuisine d'Emmanuel Waltisperger, jeune chef qui grimpe rapidement les échelons gastronomiques. Après un certain nombre de voyages initiatiques, il est revenu dans son village natal où il a toujours rêvé d'ouvrir son premier restaurant. Le rêve est devenu réalité et il n'est pas trop mal parti pour faire rêver ses clients !
On vous servira une cuisine du terroir à la fois brute et fine comme ce risotto roquette et chèvre ou ce cerf accompagné de choux rouges et d'airelles. A noter l'excellent menu du dimanche midi à base de recettes de grand-mères (pot-au-feu, chartreuse de foie gras à la courge etc..). Précisons qu'on porte un soin tout particulier à ne se fournir qu'auprès de producteurs locaux ! La carte des vins est dans la même mouvance proposant un certain nombre de maisons en biodynamie ou en conversion bio mais pas que. Merci… pour ce moment.

Volgelsheim

LA BOÎTE À SEL
11, rue du Rhin ✆ 03 89 72 56 30
www.laboiteasel.net
contact@laboiteasel.net
Fermé le dimanche soir et le lundi. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 39 €. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 10,50 € (du lundi au jeudi). Vin au verre. Produits frais. Parking gratuit.
Nichée dans un cadre verdoyant au milieu des champs, La Boîte à Sel est gérée par la famille Henny depuis 1986. Elle tire son nom d'un monument qui était dédié aux héros de la Grande Guerre, dont la forme évoquait initialement une boîte à sel. L'environnement extérieur du restaurant est ravissant avec sa belle terrasse ouverte sur un jardin fort bucolique. À l'intérieur, vous avez le choix entre l'espace brasserie, la salle de restaurant ainsi qu'une grande salle dédiée aux fêtes de famille et aux repas d'affaire. En cuisine, Patrice et Xavier mitonnent de savoureux mets : de l'assiette dégustation Boîte à Sel (foie gras, terrine de canard, saumon mariné et jambon cru) à la planche du grilladin (cinq viandes à la plancha) et à l'authentique choucroute garnie aux cinq viandes, tout est délicieux. Avis aux becs sucrés, le moelleux au chocolat nappé de crème anglaise est une tuerie ! Pensez simplement à le commander en début de repas car ce dessert requiert 10 minutes de cuisson. Outre son agréable restaurant, La Boîte à Sel propose un service hôtelier de bonne qualité (hôtel 2 étoiles) avec 11 chambres (dont une équipée PMR) et 2 suites, entièrement rénovées voici deux ans. Service traiteur et demi-pension sur demande.

■ **CHEMIN DE FER TOURISTIQUE DU RHIN**
2, rue de la Gare ✆ 03 89 45 29 84
www.ried-express-cftr.fr
Horaires et tarifs détaillés : consulter le site web.
À l'heure des trains à grande vitesse, quel plaisir de voir le paysage défiler à 25 km/h ! Le temps d'une balade sur les bords du Rhin entre Volgelsheim et Marckolsheim, prenez place dans un train à vapeur avec voiture-bar pour apprécier en *slow motion* les paysages du Ried alsacien avec ses canaux, sa faune et sa flore ! L'association qui gère depuis près de 35 ans ce circuit d'environ 26 km possède un parc de locomotives assez important : 6 vapeurs (dont deux alsaciennes, une minuscule belge Cokerill), 8 locotracteurs et diesels (notamment l'américaine Baldwin), des wagons autrichiens et suisses, des fourgons plus que

centenaires et une voiture postale que vous pourrez visiter en gare de Volgelsheim. Pour organiser votre escapade, vous avez le choix entre un aller et retour en train (comptez 1h50) et un circuit combiné de 2h45 avec un retour en bateau au fil des flots rhénans pendant lequel vous pourrez notamment admirer la remarquable église gothique (XIII[e] siècle) de Breisach.

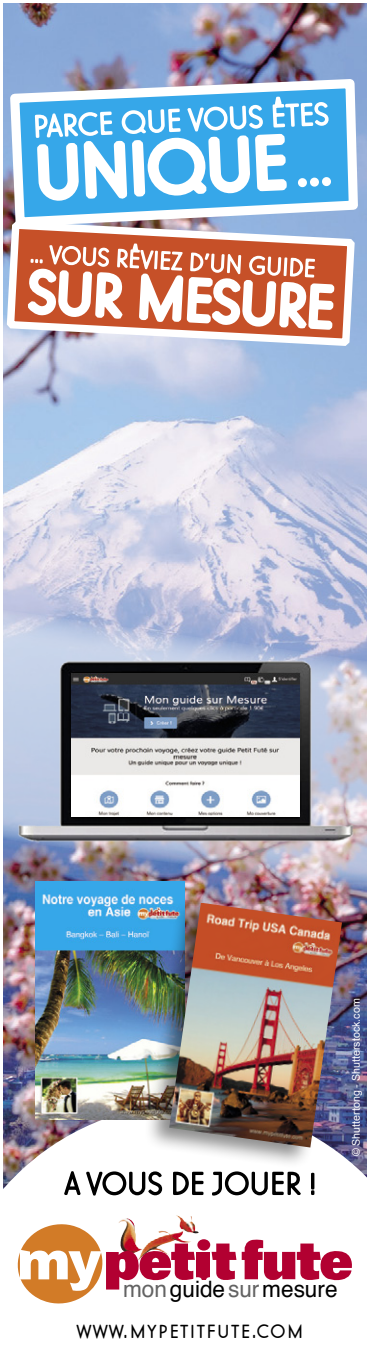
Pour tous renseignements durant le week-end : ✆ 03 89 72 55 97

Vogelgrun

■ **BRASSERIE ARTISANALE SAINT ALPHONSE**
2, rue du Rothgern ✆ 03 89 72 70 07
www.brasseriesaintalphonse.com
br.st.al@wanadoo.fr
Ouvert le jeudi de 17h à 18h ; le vendredi de 15h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Visite guidée de la brasserie le samedi matin à 10h (5 € par personne, gratuit pour les – de 15 ans) sur inscription préalable.
Né en Belgique non loin de la célèbre Abbaye d'Orval (région à forte culture brassicole), Joël Halbardier pourrait dire, en paraphrasant Obélix le Gaulois, qu'il est tombé tout petit dans la marmite… à bière ! Passionné de breuvages mousseux avec ou sans faux col, Joël s'est installé sur les bords alsaciens du Rhin pour créer une micro-brasserie qui porte fièrement le nom du saint patron de Vogelgrun. Le blason de Saint-Alphonse figure en bonne place sur les étiquettes des bières brassées par Joël et son équipe. La brasserie est installée dans l'ancienne salle des fêtes de la commune. Elle produit 6 gammes de bières blondes, brunes ou ambrées. Mention spéciale à la bien nommée Meid'la, bière blonde de fermentation haute, non filtrée, brassée uniquement avec des houblons alsaciens. Voici de quoi émoustiller vos papilles… avec modération bien sûr !

Biesheim

■ **PROMENADE ROMANTIQUE SUR LE GIESSEN**
Rue du Stade
Ancien abattoir ✆ 03 89 72 01 69
oti@biesheim.fr
Ouvert 29 juin au 1[er] septembre 2019. Haute saison : ouvert le week-end et les jours fériés de 14h3 à 18h. Durée : 45 minutes. Sans réservation.
Entre le Ried et la forêt de la Hardt, à quelques kilomètres de Neuf-Brisach, la commune de Biesheim continue sur sa lancée pour développer l'activité de promenades en barque, qui permet de flâner tranquillement au fil du Giessen, la rivière locale. Les berges sont bordées de roselières et d'une flore préservée. Les colverts, poules d'eau, cygnes et autres sympathiques et élégants animaux vous font la cour. La promenade dure environ quarante-cinq minutes. Cependant, si vous préférez la marche ou le VTT, des circuits ont été aménagés le long du Giessen et du canal, sur les anciens chemins de halage. Songez par exemple que vous pouvez rejoindre Kunheim à partir de Biesheim par des pistes exclusivement réservées aux piétons et aux cyclistes. A cette tranquillité sécurisante s'ajoutent des espaces de jeux et pique-nique propices aux petites pauses.



■ **MUSÉE DE L'INSTRUMENTATION OPTIQUE**
Le Capitole
Place de la Mairie
✆ **03 89 72 01 59**
www.ville-biesheim.fr
miop@biesheim.fr

Fermé les jours fériés et du 24 décembre au 1er janvier inclus. Ouvert le mercredi et le vendredi de 14h à 17h30 ; le jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h30 ; le week-end de 14h à 17h. Sur réservation, accueil des groupes possible en dehors des heures d'ouverture et les jours de fermeture. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 3 €. Enfant : 1,50 €. Tarif réduit : 2,50 €. Gratuit le 1er dimanche de chaque mois. Visite guidée : 23 € (adultes) et 18 € (enfants). Label Tourisme & Handicap.

Situé à une vingtaine de minutes en voiture de Colmar, ce musée mérite bien une visite en famille ! Petits et grands, vous y trouverez de quoi vous informer sur les grandes inventions en matière d'optique, au fil de plus de 350 ans. Vous découvrirez quelque 450 objets ayant rendu possible la navigation en mer, la mesure et le partage des terres ou encore la connaissance de l'heure. De l'astronomie à la marine en passant par la topographie, la microscopie, le laser ou encore l'holographie, c'est une riche collection qui se dévoilera à vos yeux ! Le musée fait également référence au patrimoine local et à l'œuvre de cinq hommes de science alsaciens : F.A. Jecker (mécanicien et inventeur), C.X. Thomas (inventeur de la première machine à calculer industrielle), J.T. Silbermann (administrateur des collections du Conservatoire des Arts et Métiers), E. Kalt (inventeur des verres de contact) et A. Kastler (Prix Nobel 1966 de Physique et précurseur du laser). Vous pourrez ainsi visualiser leurs instruments de travail et leurs différentes recherches. Les enfants ne sont pas en reste : des animations interactives et des jeux leur dévoileront les arcanes de la mesure du temps, de la découverte de l'infiniment petit et des illusions d'optique… entre autres belles découvertes !

■ **MUSÉE GALLO-ROMAIN**
Le Capitole
Place de la Mairie
✆ **03 89 72 01 58**
www.ville-biesheim.fr
mgr@biesheim.fr

Fermé les jours fériés et du 24 décembre au 1er janvier inclus. Parking gratuit. Ouvert le mercredi et le vendredi de 14h à 17h30 ; le jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h30 ; le week-end de 14h à 17h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 2,50 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 1,30 €. Groupe (10 personnes) : 1,80 €. Groupe (+10 personnes) : 1,80 ; visite guidée : 18 €.

Tout comme le Musée de l'Instrumentation Optique, le Musée Gallo-Romain est installé dans le superbe bâtiment du Capitole qui interpelle par la modernité de sa conception. Il est consacré aux découvertes archéologiques provenant du vaste site d'Odenburg implanté sur la rive occidentale du Rhin entre Biesheim et Kunheim. Ce site de 200 ha a révélé l'existence d'importants vestiges datant de l'Antiquité Romaine, notamment des camps de légionnaires datés de 10-15 ans après J.-C., ainsi qu'une agglomération civile et une nécropole. Le musée retrace les fouilles archéologiques menées sur le site et abrite de nombreux objets issus de ces recherches. Des urnes à incinération provenant de la nécropole, mais aussi un remarquable sarcophage en grès et une série de petites statuettes à l'effigie de divinités romaines témoignent des croyances de l'époque et des rites funéraires. Le musée abrite aussi une importante collection d'objets domestiques, ustensiles de médecine, jeux et pièces d'artisanat qui illustrent de façon vivante le quotidien de la population gallo-romaine au premier siècle de notre ère. Une intaille en agate, exceptionnelle par ses dimensions et la qualité de sa gravure, constitue le fleuron des collections. Elle représente l'empereur Commode chevauchant un cheval cabré et foulant au pied un roi germain qu'il terrasse de sa lance !

■ **AUX DEUX CLEFS HOSTELLERIE GROFF*****
50, Grand-Rue
✆ **03 89 30 30 60**
www.deux-clefs.com
info@deux-clefs.com

Qualité Tourisme. Logis (3 cheminées). 25 chambres. Tarifs détaillés : consulter le site web. Wi-fi gratuit. Restaurant (Logis 3 cocottes). Terrasse.

Posée au cœur du Ried dans un parc généreusement arboré, cette maison familiale a tout d'un petit paradis ! Ses 25 chambres aménagées sous la houlette d'un décorateur d'intérieur présentent tout le confort souhaitable pour un séjour en solo, en couple ou en famille (jusqu'à 4 personnes). Côté bien-être, l'hôtel vous propose des soins de beauté et massages à base de produits 100% naturels ainsi que des forfaits très intéressants pour une escapade gourmande ou bien-être à deux. Côté restauration, le chef de cuisine et sa brigade de bons petits plats du terroir et plein d'autres mets qui évoluent au rythme des saisons. L'établissement vous propose également des prestations de traiteur et peut accueillir jusqu'à 12 personnes dans sa salle de séminaire parfaitement équipée. Décidément, c'est un lieu où il fait bon prolonger son séjour !

L'Ile du Rhin

L'île du Rhin est un petit paradis de verdure coincé entre les bras du Rhin et du Grand Canal d'Alsace qui s'étend des communes de Kembs jusqu'à celle de Vogelgrun entre la France et l'Allemagne. Réserve naturelle classée, on peut y pratiquer de nombreuses activités sportives et de loisirs. Au cours d'une promenade le long du Rhin, vous aurez peut-être la chance d'apercevoir un canard colvert, d'admirer une orchidée rare ou encore de rencontrer un pêcheur en train de lever ses filets. De belles découvertes en perspective.

■ **ÎLE DU RHIN**
Zone touristique Île-du-Rhin
BIESHEIM
✆ **04 30 05 15 28**
www.campingiledurhin.com
À 20 km de Colmar.
Fermé du 13 avril au 15 septembre. Pour 2019. Réservation recommandée. Emplacement de 100 € à 154 €. Mobil-homes jusqu´à 6 personnes de 300 € à 819 € la semaine. Kit bébé : 30 €. Location de draps : 8 €/personne.
Implanté sur la zone touristique de Biesheim (réserve naturelle classée), entre le Rhin et le Grand Canal d'Alsace, ce camping ombragé de sapins vous invite à passer un séjour rythmé par les cours d'eau ! Ici, impossible de s'ennuyer : les petits s'ébattront sur l'aire de jeux tandis que les grands pourront pratiquer volley, foot, basket, ping-pong ou tennis. Le site est également doté d'une salle de loisirs avec TV. Toute votre petite famille pourra se rendre à la piscine située à proximité. En matière d'équipements, vous ne manquerez de rien : lave-linge, sèche-linge, branchements électriques, prises d'eau pour caravanes, service de courrier et salle de repassage… Vous pourrez aller boire un coup au bar et acheter vos provisions à l'épicerie. Côté excursions, laissez-vous tenter par une balade fluviale ou une virée en chemin de fer touristique !

■ **PORT DE PLAISANCE DE L'ÎLE DU RHIN**
Île du Rhin
BIESHEIM
✆ **03 89 72 67 77**
Aménagé à la pointe de l'île du Rhin, sur la zone touristique entre le Rhin et le Canal d'Alsace, ce port de plaisance bénéficie d'une très belle vue sur la cité de Breisach am Rhein (Vieux-Brisach en français). C'est même l'un des plus beaux ports de toute la région rhénane et le plus attractif en prestations ! Vous y trouverez bien sûr une capitainerie, mais aussi des pontons avec eau et électricité, des sanitaires, une station service, une rampe de mise à l'eau avec engin de levage jusqu'à 28 tonnes, ainsi que des hangars destinés à l'hivernage des bateaux à moteur modernes. Le port propose également un large éventail de services : vente de bateaux neufs et occasions, accastillages, accessoires et peinture, pièces détachées pour moteur, réparation de bateaux, permis bateau… À noter encore que l'Île du Rhin accueille aussi un camping 4 étoiles avec 251 emplacements et 14 mobil-homes en location, ainsi qu'une piscine familiale avec bassins intérieurs et extérieurs, toboggan, aires de jeux.

Dessenheim

■ **VINTAGE BAR**
19, Grand Rue
✆ **06 79 95 28 43**
Bar, café et restaurant. Ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 10h à 0h20 ; le samedi de 18h à 1h ; le dimanche de 10h à 1h. Animations. Concerts. Billard et jeu de fléchettes.
En lieu et place de l'ancien café-restaurant des Deux Clefs, ce Vintage Bar a tout pour plaire aux amateurs de musique et de gros cubes ! À 25 minutes de Colmar, c'est un lieu convivial en diable où l'on peut boire un verre et déjeuner ou dîner au milieu d'une foison d'objets chinés avec passion par Philippe Zumkeller. Plaques publicitaires, disques vinyles, motos anciennes, Vespas, fauteuils tout droit sortis des années 60-70, c'est un petit voyage dans le temps ! On s'offre une partie de billard avec les copains, on s'éclate aux fléchettes et l'on savoure un plat du jour ou les suggestions du chef servies sur des 33 tours en guise de sets de table. En bon animateur DJ qu'il est, Philippe organise régulièrement des soirées musicales hautes en couleur !

Wolfgantzen

RESTAURANT KASTENWALD
37, rue Principale
✆ **03 89 27 39 99**
www.restaurant-kastenwald.com
restaurant.kastenwald@orange.fr
Ouvert du mercredi au dimanche de 11h45 à 14h et de 19h à 21h30. Suggestion du jour : 13 € (entrée +plat ou plat + dessert 11€, plat seul 9€).
Sobre mais élégant, cet établissement propose une cuisine raffinée, rigoureuse et transparente : vous savez ce que vous mangez et d'où viennent les produits ! Le couple Scheer met un point d'honneur à vous accueillir au mieux, avec le sourire, et à vous conseiller sur leur carte, volontairement réduite mais changeante en fonction des saisons. Tout est décrypté au moment de commander, même les allergènes possibles. Végétarien ou carnivore, tout le monde y trouve son compte : carpaccio de magret de canard, terrine ou saumon fumé maison, risotto végétarien, cuisses de grenouilles, pavé de saumon au chorizo, onglet, tartare, cordon bleu, bouchée à la reine, tête de veau… Les desserts ne sont pas en reste et pour accompagner le tout, vous trouverez une très belle sélection de vins.

PAYS DE THUR ET DOLLER

THANN ★★

Ce magnifique bourg, blotti au pied des contreforts vosgiens et au pied du vignoble du Rangen ouvre sur la porte Sud de la route des Vins d'Alsace. Le vignoble a jadis fécondé l'esprit des penseurs, philosophes et écrivains dont Michel de Montaigne qui fit escale en 1580 lors d'un voyage en Italie. Dans ce cadre urbain chaleureux, où se côtoient viticulture, plantée sur les flancs pentus d'une colline, et industries, tout est invitation à la balade. Seule ombre au tableau : l'usine chimique en contrebas du vignoble du Rangen. Si vous êtes de passage un 30 juin, ne manquez pas la traditionnelle fête de la Crémation des 3 Sapins, rappelant les 3 lumières qui scintillèrent cette nuit-là. Chaque année, on perpétue dans l'allégresse la légende de saint Thiébaut. Une effervescence particulière règne dans les rues de la ville. Dès lors, les flâneurs et les flâneuses apprécieront les animations et le splendide feu d'artifice tiré du haut de la collégiale. De passage à Thann, une balade au cœur du vignoble du Rangen, classé Grand Cru sur toute sa surface, s'impose. Orienté plein sud, le terroir volcanique du Rangen se dresse fièrement face à la ville sur la rive gauche de la rivière Thur, surveillé par « l'œil de la sorcière », une ruine compacte de forme arrondie provenant de l'ancien château. Les autochtones friands d'histoire raconteront qu'un grand nombre de sorcières furent brûlées à Thann ! En vous promenant dans ce vignoble légendaire, vous découvrirez la manière originale, la façon dont les viticulteurs travaillent la vigne. Ces derniers sont encordés pour des raisons de sécurité, la pente étant raide à 68 % par endroit ! Parcourez la belle cité de Saint-Thiébaut tel un conte de Charles Perrault. Tournez les pages de ce livre vivant et découvrez au fil du temps, l'histoire de chacun des monuments, les mythes et les légendes.

Points d'intérêt

■ **COLLÉGIALE SAINT-THIÉBAUT** ★★
Place Joffre
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Ouverte de fin mars à fin octobre de 8h30 à 17h le reste de l'année de 8h30 à 19h. Visite guidée (pour groupes sur rendez-vous).
Vous êtes en présence de l'un des plus beaux joyaux de l'art gothique en Alsace. Cet impressionnant édifice, érigé entre le XIVe siècle et le début du XVIe siècle, avec sa flèche haute de 78 m – achevée en 1516 – rappelle que Thann fut un important lieu de pèlerinage. Son architecture signée par le Bâlois Rémy Faesch est remarquable. La façade ouest est percée d'un portail historié à trois tympans – XIVe siècle –, haut de 15 m, unique en France avec ses 150 scènes et 500 personnages. Au nord, le portail de style flamboyant, rehaussé de belles statues du XVe siècle, vaut également son pesant d'or. À l'intérieur, vous découvrirez de magnifiques stalles sculptées en chêne – cinquante et une au total – d'une finesse d'exécution exemplaire et des vitraux du XVe siècle. Le chœur présente le plus vaste ensemble de vitraux du XVe siècle conservé en Alsace. Au mois de mai 2014 a été inauguré à l'ouest un vitrail sorti des ateliers Loire, le vitrail du père Kim Em Joong. À noter aussi les grandes orgues qui grondent ou murmurent, qui exaltent ou exultent, majestueuses jusque dans leur silence, elles sont l'âme de la collégiale Saint-Thiébaut.

■ **LE MARCHÉ DE NOËL**
www.marche-de-noel-alsace.com
info@marche-de-noel-alsace.com
Au mois de décembre, quand l'automne et les feuilles cèdent doucement leur place à la saison hivernale et à ses flocons de neige, la place Joffre et la place Saint-Thiébaut se parent d'une trentaine de cabanons en bois, de sapins et branchages, de multiples guirlandes, et décorations. Au pied de la collégiale, un feu de joie est allumé pour réchauffer les flâneurs et les flâneuses venus déambuler et rechercher le cadeau qui fera plaisir à ses proches. Durant les fêtes de Noël, les animations se traduisent notamment par la représentation de spectacles féeriques, présentés par l'association des Bâtisseurs dont le savoir-faire en matière de rêve enchante le public. La ville de Thann mérite amplement son titre de sixième plus beau marché de Noël en Alsace.

■ **LES RUINES DU CHÂTEAU DE L'ENGELBOURG OU L'ŒIL DE LA SORCIÈRE** ★
Gratuit. Accessible à pied.
Le château, édifié au XIIIe siècle et propriété des comtes de Ferrette, fut détruit par l'intendant Poncet de la Rivière sur ordre de Louis XIV. Les explosifs vinrent à bout du château, le donjon se brisa en plusieurs parties et l'une d'elles, en retombant, se figea tel un œil sur le promontoire. Cet immense anneau posé sur le sol est impressionnant et les habitants de Thann, ville qui aurait brûlé un nombre très conséquent de sorcières, préfèrent penser aujourd'hui que cet œil est bienveillant… Le site offre un superbe panorama en 360° sur la ville et sert parfois de scène à de magnifiques son et lumière. Bien que facile d'accès, n'hésitez pas à vous chausser, ça grimpe un peu !

Le couvert

■ **HÔTEL RESTAURANT AUX SAPINS**
3, rue Jeanne-d'Arc ✆ 03 89 37 10 96
www.hotelrestaurantauxsapins.com
aux.sapins.hotel@free.fr
Logis. Ouvert du dimanche au vendredi. Menus de 22 € à 36 €. Carte : 15 € environ. 12 € (menu du jour). Tartes flambées à volonté les dimanches soirs. Jardin. Terrasse. Parking pour la clientèle, animaux acceptés.
Installé dans une imposante et moderne maison aux couleurs vives, l'établissement est tenu par la même famille depuis plus de trente ans. Une magnifique terrasse

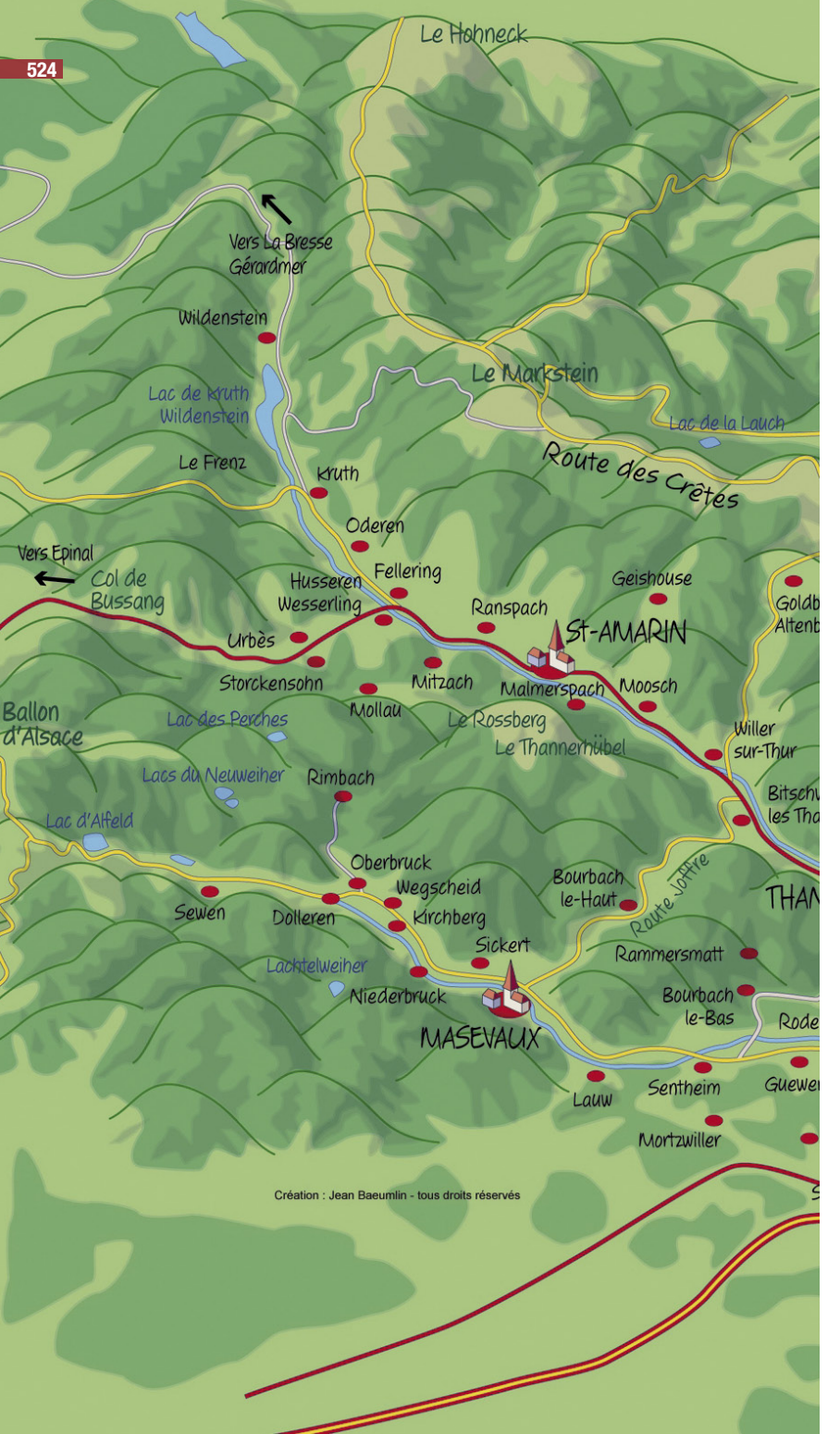
à l'ombre d'un imposant magnolia nous convie aux soirées guinguette organisées l'été. Ce restaurant familial est une adresse pour les gourmets. Si la table est reconnue pour ses spécialités alsaciennes (tartes flambées, foie gras, escargots, rognons et spaetzlés font l'unanimité) et la qualité des produits utilisés, elle surprend agréablement par de petites touches exotiques et fruitées. Une innovation due au nouveau chef Gilbert Wolfhart. Un beau mélange entre tradition et modernité qui se retrouve dans la présentation des assiettes très colorées.

■ **LE F** NOUVEAU
54, rue du Floridor
✆ 03 89 37 09 52
www.hotel-floridor-thann.com
hotel-floridor@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. Formules : Carte Blanche 1 plat 28€ 2 Plats 35,50€ 3 Plats 49€ – Terroir 1 Plat 20,50€ 2 Plats 27,50€ 3 Plats 34,50€ – F 23,50€ la formule complète.
Niché sur les hauteurs de Thann, à la lisière de la forêt et face à l'étang du Floridor, cet ancien café n'a cessé de connaître des transformations, de 1925 à aujourd'hui, et pour le meilleur ! Sous l'impulsion des Christen (quatrième et cinquième génération), la dernière vient d'aboutir à une belle réussite tant au niveau esthétique qu'au niveau culinaire. Trois ambiances pour trois sortes d'agapes : une ambiance « bistrot chic » pour une proposition plutôt gastro côté véranda, une partie contemporaine pour déguster de bons plats du terroir alsacien, enfin place à la jeunesse avec un coin brasserie et une carte dans le vent revisitant des plats très tendance comme le röstiburger ou le burger au pain noir. Le chef d'orchestre de toute cette belle harmonie ? Il y en a trois ! Thibault, membre de la Route de la truite pour la séquence terroir, et les petits jeunes pleins de talent, le filleul Kévin et le fils Valentin, pour les autres séquences. Ils assurent tout autant dans la créativité que dans l'exécution. Que ce soient les bouchées à la reine ou la cuisine très inventive et contemporaine, vous ne pourrez garder qu'un excellent souvenir de votre passage au F avec l'envie d'y remettre le couvert rapidement.

■ **RESTAURANT LE CASEUS**
100, rue de la Première-Armée
✆ 03 89 37 10 68
www.lecaseus.fr – info@lecaseus.fr
Ouvert du lundi au samedi. Carte : 22 € environ. Formule du midi : 11,50 €. Vin au verre. Terrasse.
1993-2018, 25 ans de bonheur… et de gourmandises ! Qui ne connaît pas le Caseus en Sud-Alsace ? Niché dans la vallée de Thann, il est l'antre idéal en hiver pour la dégustation de bonnes raclettes et de plats montagnards dans un décor de bois et de convivialité ! Au printemps, tout change et refleurit à l'image de leur charmante petite cour pleine de couleurs, où l'on s'attable pour déguster de succulentes salades. Toute la vallée s'y presse et pas seulement puisque Colmariens et Mulhousiens aussi ! Le Caseus est décidément un *casus cenae* (une occasion de manger). N'hésitez pas à consulter les menus quotidiens sur le site Internet et sur la page Facebook de l'établissement. Et pensez à réserver car plus le temps passe, plus le succès, en plus de se maintenir, continue à croître !






Le Hohneck
Vers La Bresse
Gérardmer
Wildenstein
Lac de Kruth
Wildenstein
Le Markstein
Lac de la Lauch
Route des Crêtes
Le Frenz
Kruth
Oderen
Vers Epinal
Col de
Bussang
Husseren
Wesserling
Fellering
Ranspach
Geishouse
St-AMARIN
Urbès
Storckensohn
Mitzach
Malmerspach
Moosch
Ballon
d'Alsace
Lac des Perches
Mollau
Le Rossberg
Le Thannerhübel
Willer
sur-Thur
Lacs du Neuweiher
Rimbach
Lac d'Alfeld
Oberbruck
Wegscheid
Bourbach
le-Haut
Sewen
Dolleren
Kirchberg
Sickert
Rammersmatt
Lachtelweiher
Niederbruck
Bourbach
le-Bas
MASEVAUX
Lauw
Sentheim
Mortzwiller
Création : Jean Baeumlin - tous droits réservés



Pays de Thur et Doller


© PHB.CZ /RICHARD SEMIK / SHUTTERSTOCK.COM

Thann.

Le gîte

■ HOTEL DU RANGEN
35/37, rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 89 37 47 33 – www.hoteldurangen.com
contact@hoteldurangen.com

27 chambres. Chambre simple à partir de 60 €; chambre double à partir de 70 €. Demi-pension : 135 € (pour deux personnes (chambre, dîner, petit déjeuner)). Petit déjeuner : 11 €. Etape affaires uniquement pour les VRP, dîner, nuitée, petit déjeuner : 80 €. Animaux acceptés (5 € de supplément pour un chien).

Au centre de la charmante ville de Thann à quelques pas de la collégiale se trouve l'hôtel du Rangen. Un nom de circonstance car situé juste en face des ceps de ce célèbre grand cru. L'établissement est calme et bien situé. Plébiscitées pour le confort de la literie, les chambres sont simples et très chaleureuses. Ici, les petits déjeuners sont copieux et les fromages proposés bien affinés et de terroir ! Pour la partie restauration, il suffit de traverser la route pour se rendre dans le caveau du Rangen bien connu pour ses dégustations du célèbre vin éponyme sans oublier toutes les autres pépites issues des vignobles alsaciens. Idéal pour le repos et la découverte !

■ HÔTEL-RESTAURANT AU FLORIDOR***
54, rue du Floridor ✆ 03 89 37 09 52
www.hotel-floridor.com
hotel-floridor@wanadoo.fr

Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 19 chambres. Chambre simple à partir de 60 €; chambre double à partir de 85 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Wi-fi. Restauration. Excursions (jolie petite terrasse avec vue sur les montagnes).

Un vent printanier a soufflé sur ce bel établissement, situé à proximité de montagnes et de la célèbre Route des vins. Grande rénovation au programme pour toutes les chambres dans un esprit chic et naturel.

Cette belle adresse, qui vient d'acquérir une étoile supplémentaire, est à la pointe de la tendance des vacances vertes et durables. En effet, pas besoin d'arriver avec son propre véhicule, un vrai circuit écolo vous est proposé depuis l'aéroport ou la gare, jusqu'à vos temps de loisirs où vous pourrez opter pour la location d'une voiture électrique ou d'un VTT électrique. À vous la découverte de l'espace rhénan, la joie de profiter des circuits vélos ou de belles randonnées en montagne. On rajoute à cela une bonne table épicurienne et on se réjouit d'avoir découvert cet hôtel-restaurant qui vous permettra de véritablement décompresser et de revenir… à l'essentiel !

■ HÔTEL RESTAURANT AUX SAPINS
3, rue Jeanne-d'Arc
✆ 03 89 37 10 96
www.hotelrestaurantauxsapins.com
aux.sapins.hotel@free.fr

17 chambres. Chambre double de 64 € à 67 €. Demi-pension : 66 € (par personne). Petit déjeuner : 9 €. Animaux 3.5 €. Wi-fi gratuit. Restauration (prix à la carte 15 € – Menu du jour 12 € – Menus de 22 € à 36 € – Restaurant fermé le samedi). Animaux acceptés. Parking fermé et surveillé.

Installé dans une imposante et moderne maison aux couleurs vives, juste à la sortie de Thann, cet hôtel 2-étoiles, tenue par la même famille depuis plus de 30 ans, compte dix-sept chambres, toutes décorées différemment, plutôt spacieuses et lumineuses et surtout très calmes. Propice aux longues nuits reposantes… mais on n'y fait pas que d'y dormir, on s'y sustente aussi ! Dans la petite cour intérieure, sous la fraîcheur du magnolia, ou dans la belle salle intérieure, on y déguste, tous les jours sauf le samedi, des petits plats mitonnés d'inspiration alsacienne que les locaux apprécient ! Et les tarifs sont plus que raisonnables.

Emplettes

■ **LES MARCHÉS PAYSANS**
Place Joffre
Premier et troisième mercredi du mois de 15h à 18h.
Le Marché des producteurs de Thann se tient deux fois par mois au pied de la collégiale, une bonne façon d'allier consommation locale, circuits courts et convivialité. Les producteurs locaux appartenant au réseau Bienvenue à la Ferme participent aux marchés paysans qui sont l'occasion de s'approvisionner en denrées naturelles avec la garantie d'avoir des produits frais et de qualité. Muni de votre panier, parcourez les étals des producteurs et remplissez-le de volailles, fruits et légumes, produits laitiers, miel, pain d'épice, kougelhof, porc et charcuteries paysannes, viandes fumées et fraîches, de pains, plantes médicinales et aromatiques, tisanes, sirops, confitures, eaux-de-vie, vins…

Dans les environs

Aspach-le-Bas

■ **TRAIN THUR DOLLER**
Route d'Aspach
✆ **03 89 82 88 48**
www.train-doller.org
ttda@train-doller.org
♿
Mercredi et dimanche en juillet et aout. Dimanche en juin et septembre. Train spéciaux hors saison. Tarif adulte : 8 € aller simple, 10,50 € aller retour. Tarif réduit pour les enfants : 7 € aller simple, 9 € aller-retour. Animations.
C'est un véritable bond dans le passé que propose l'association TTDA. A bord d'une authentique locomotive à vapeur, les passagers profitent d'un voyage dans le temps grâce au travail fantastique des bénévoles de l'association. Le train se hâte avec tant de lenteur qu'il permet de profiter pleinement du paysage avant de rejoindre le site des réjouissances, dont le thème change en fonction des saisons (attaque d'Indiens en été, jeux avec des sorcières pour Halloween en automne, spectacles). La gare d'arrivée propose des maquillages pour les enfants, des boissons et un grand stand de bonbons, cacahuètes et barbes à papa en fonction des manifestations. Une salle de repas où vous pourrez vous restaurer et acheter des souvenirs s'y trouve également. Les animateurs mettent le paquet sur la décoration et les costumes pour mettre en valeur ce train qui traverse non seulement la région mais aussi les âges !

Cernay

■ **LE PARC DES CIGOGNES**
Rue René-Guibert
Du 1er mars au 10 novembre les repas ont lieu tous les mercredis à 11h30. du 11 novembre au 28 février les repas ont lieu tous les jours à 11h30. Gratuit. Le parc se visite librement toute l'année.
Cernay – ville des cigognes – était durant des siècles une étape importante pour ces oiseaux migrateurs qui venaient nidifier sur les clochers et les hauteurs des alentours. A la fin des années 1960, il fallut bien se rendre à l'évidence, elles avaient désertées l'Alsace (assèchement des marais, lignes à haute tension, pesticides, etc.). Il ne restait plus que sept couples dans la région. Le parc des cigognes de Cernay fut parmi les pionniers en Alsace qui luttèrent contre sa disparition. Fondé en 1978, à l'initiative du maire de l'époque en étroite collaboration avec le centre régional de baguage d'oiseau, ce parc a participé à la conservation et la réintroduction des cigognes. Aujourd'hui géré par la communauté de communes de Cernay et des environs, il abrite une cinquantaine de couples, dont 20 complètement sédentaires, tout au long de l'année et se visite librement tous les jours. En été, des visites guidées pour les groupes sont proposées sur demande. Ne manquez pas le moment des repas !

■ **CHEZ ÉLODIE**
ZAC des Pins
8, rue du laurier
68700 Cernay ✆ **03 89 35 35 35**
www.foiegras-chezelodie.com
info@foiegras-chezelodie.com
Ouvert le jeudi et le vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Sur les marchés de 7h à 12h, le mercredi matin, place du centre culturel à Riedisheim, marché Fréry à Belfort le samedi matin, place Saint-Joseph à Colmar le samedi matin.
L'adresse est bien connue des amateurs de foie gras, produit du terroir alsacien depuis le Moyen Âge, dont Élodie Siraud a hérité la passion. Fidèles au goût d'antan, les recettes qu'elle élabore sont uniques. Élodie possède un savoir-faire artisanal, garantie d'une qualité irréprochable. Foie de canard ou d'oie, les saveurs et arômes en bouche sont subtils et raffinés. Élodie aime innover tout en restant proche de la tradition ancestrale, elle ajoute son petit zeste personnel qui fait de ses foies gras des morceaux de choix sur les tables. Généreuse, Élodie est toujours prête à vous « raconter » le foie gras par le menu et il suffit presque de l'écouter pour en sentir le goût fondant sur la langue. S'il ne vous est pas possible de vous déplacer à la ferme, vous pouvez commander ses produits directement sur son site internet. Une excellente adresse !

Fellering

■ **ATELIER ELEMENT TERRE**
12, Rue des écoles
✆ **06 84 68 17 43**
Boutique ouverte vendredi et samedi de 9 h à 19 h et sur RDV.
Au pied des Vosges, l'atelier de la céramiste Pascale Kayser vous ouvre ses portes. Passionnée par le modelage et façonnage de la terre depuis toujours, elle est spécialisée dans la cuisson au raku, une méthode japonaise qui utilise la cuisson au feu en extérieur et donne toujours aux pièces cuites un brin de poésie. Des ateliers sont proposés toute la semaine ainsi que des stages le week-end pour ceux qui souhaitent s'initier à l'émaillage et à la cuisson au raku.



Geishouse

FERME-AUBERGE DU HAAG
Au pied du Grand-Ballon
✆ 03 89 48 95 85

Ouvert du jeudi au lundi de 9h à 23h ; le mardi de 9h à 14h. Fermé de mi-décembre à mi-janvier. Formule du midi : 21 € (entrée + plat + fromage + dessert). Plat du jour à 14 € – Assiette froide de 10€ à 13€. Accueil des groupes. Terrasse. Animaux admis.

Le métier de fermier-aubergiste est vraiment beau, en plénitude avec la montagne et les animaux ! Mais les journées commencent tôt et se finissent tard. La famille Munsch le sait bien. Elle a repris cette ferme-auberge dont la réputation n'était plus à faire, en 2015. Pauline Munsch vous accueillera avec bonne humeur et simplicité. Nicolas Munsch est, lui, au début de la chaîne. C'est lui qui, très tôt le matin, trait puis fait le fromage (munster, tomme du Haag, tomme à l'ail des ours, bibalakass en saison…) ! Le petit dernier, le cendré du Haag, est un ensemble de munsters collés ensemble avec de la cendre de bois. Un vrai régal ! Ici on pratique une agriculture biologique. Les maraîchers sont eux aussi en agriculture bio et les vins d'Alsace sont en biodynamie. On craque sur le pot-au-feu, l'épaule de porc au four ou encore la raclette. Si on souhaite juste grignoter (ce verbe n'est peut-être pas très adapté), on vous servira tout au long de la journée, d'excellentes assiettes froide de fromages, de lard de la ferme… ou encore un bon verre de lait chaud de la ferme ou un *glühwein* en hiver, histoire de se réchauffer tout en haut des montagnes !

Husseren-Wesserling

Wesserling 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.

BLEU DES VOSGES
Parc de Wesserling
3, rue des Fabriques
✆ 03 89 82 19 61 – www.bleudesvosges.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 18h30.

Sur le site du parc de Wesserling, au milieu des sheds, Bleu des Vosges est le lieu pour toutes les fondues de couture et de loisirs créatifs. Bleu des Vosges, espace de 500 m², est fort bien achalandé et entièrement dédié au monde du textile. En plus du fil bleu et des boutons assortis, articles qu'il leur faudra pour terminer la petite robe d'été, les passionnés de couture et de textile y dénicheront sans doute bien d'autres trésors. Les rayons sont nombreux, parfaitement rangés, ce qui facilite le choix : tissus d'habillement, d'ameublement, laine, mercerie, linge de maison et même bagages et décoration d'intérieur. Le magasin a été réaménagé, permettant une meilleure visibilité. Nous avons aimé le grand choix de torchons et de linge de maison d'excellente qualité, aux coloris actuels parmi lesquels il est bien difficile de faire son choix. Toujours courtois, le personnel est à votre disposition et connaît son métier sur le bout des doigts. On y trouve aussi un espace de vente de machines à coudre BG Couture qui assure son service après-vente. À la disposition des nuls en couture ou des paresseux, un atelier de confection et de retouches. Bleu des Vosges reste une marque locale de qualité qui propose un choix vraiment impressionnant. Nous aimons y dénicher l'étoffe et le patron pour confectionner l'habit dont nous rêvons depuis la dernière saison.

PARC DE WESSERLING – ÉCOMUSÉE TEXTILE
Rue du Parc
✆ 03 89 38 28 08
Voir page 22.

LE PAVILLON DES CRÉATEURS
Parc de Wesserling
5, rue des Fabriques

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 19h. Boutique.



Le Parc de Wesserling, situé dans les Hautes-Vosges, est un site exceptionnel et unique en Alsace, témoignant de l'âge d'or des industries textiles. C'est dans ce haut lieu de la vallée de Saint-Amarin que vous visiterez le Pavillon des Créateurs, né de la réhabilitation de la friche industrielle de Wesserling. Le Pavillon des Créateurs a été installé dans un ancien hangar datant de 1880, où une petite dizaine d'artisans ont leurs ateliers. Dans cet espace de pleine et entière expression, de création et d'animation, vous trouverez une concentration de libres talents ! Profitez de l'instant pour regarder, observer les savoirs manuels, de la conception à la fabrication d'une pièce, d'un objet unique ou de série limitée. La médiathèque de Wesserling s'est aussi installée sur le site. D'une aventure industrielle débutée en 1750 et aujourd'hui retrouvée, appréciez le travail original et personnel de toutes ces formes d'art portées par la passion.

Autres adresses : Art et renaissance – Tapissier d'ameublement • Cornaline créations – Isabelle Bavau ✆ 06 23 87 1793 (bijoux pierres naturelles) • la P'tite Boutique • Les gourmandises du parc – salon de thé ✆ 03 89 28 60 94 (chocolatier artisanal) • Médiathèque l'Etoffe des Mots ✆ 03 89 39 64 00 • Quintessence – Mélanie Etterlen ✆ 03 89 75 46 76 (institut de beauté)

AUBERGE DU PONT ROUGE

36, route Nationale
✆ 03 89 82 76 80

Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi de 10h30 à 23h. Carte : 15 € environ (de 9,50 € la salade vigneronne à 21,50 € le filet de taureau sauce au poivre). Formule du midi : 11,50 € (complète). Vin au verre. Le menu du dimanche entre 18,50 € et 25 €.

L'ADN du lieu, c'est l'ambiance simple et joyeuse de ce petit restaurant-bar. Une vraie pièce de théâtre vivante ! L'établissement est tenu de bien belle manière par M. et Mme Fellmann il y a peu. On y rigole, on refait le monde et surtout on y mange bien ! Une jolie petite déco remaniée qui donne de l'authenticité et du peps à l'ensemble. Alors pour ce petit resto au bord de la RN 66 reliant les Vosges à l'Alsace, on se dit qu'on a déniché une petite pépite, qu'on a presque envie de garder pour soi. La recette du bonheur : convivialité, simplicité et cuisine goûteuse. Une cuisine certes traditionnelle alsacienne mais orchestrée avec amour du goût. Monsieur cuisine, madame dirige avec beaucoup de gentillesse et de tact. Côté bar, n'hésitez pas à commander un vin ou une bière à base de sureau d'après une recette oubliée de nos grands-mères ou encore l'Elsass mojito, lui aussi à base de sureau : l'apéritif de nos montagnes ! On a vraiment aimé.

CUISINES ET JARDINS

Parc de Wesserling
✆ 03 69 07 37 12
www.cuisinesetjardins.com
cuisines.jardins@gmail.com

Fermé du 1er janvier au 8 février. Ouvert du jeudi au dimanche de 11h45 à 14h et de 19h à 21h. Le soir, uniquement sur réservation. Réservation recommandée. Menu unique à 49 €. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Terrasse.

On craque sans hésitation pour le fameux Bibelacho, un plat original et unique breveté par le chef Serge Burckel ou encore le couscous revisité dont lui seul a le secret. Un chef aux petits soins pour ses clients et avec lequel on prend plaisir à discuter. Au service, son épouse, Sabine, à l'écoute, et toujours de bon conseil en cas d'hésitation. Le duo a investi une ancienne villa qu'il a transformée en restaurant. Avec ses hauts plafonds, son parquet et ses moulures, l'intérieur a un véritable cachet. Mais Sabine et Serge ont su y apporter leur petite touche moderne. En fin d'année, la magie de Noël y prend tout son sens. Un endroit aussi magique en hiver qu'en été, avec sa terrasse, à l'ombre du grand tilleul. Particularité aussi : Depuis les fenêtres de *Cuisines et Jardins,* la vue est imprenable sur les jardins à thème du parc de Wesserling. Assurément une très belle adresse ! Avec une pointure alsacienne aux fourneaux !

Les animations du parc de Wesserling

Le Parc de Wesserling propose plusieurs grands événements tout au long de l'année 2019 :
À partir du 6 avril 2019

- **Du 6 avril au 8 juin 2019** : L'inde aux mille couleurs ; exposition photographique à ciel ouvert avec animations les dimanches.
- **Du 19 au 22 avril 2019 :** Pâques en folie aura de quoi ravir petits et grands avec sa traditionnelle chasse aux œufs et son concours d'épouvantails.
- **28 avril 2019 :** Troc jardin ; moment de convivialité organisé autour du principe du troc.
- **Du 25 au 26 mai 2019 :** Cosplay'in Wesserling ; costumez-vous pour incarner un personnage de fiction ! Cet événement détonnant a lieu au cœur de la Grande Chaufferie.
- **Du 9 juin au 13 octobre 2019 :** la 17e édition du Festival International des Jardins Métissés
- **Le 7 juillet 2019** : fête du Patrimoine industriel
- **Le 21 juillet 2019** : fête du Sentier pieds nus.
- **Du 1er au 18 août 2019 :** Féerie nocturne au jardin.
- **Le 25 août 2019** : fête du Potager.

Plus d'infos sur le site : www.parc-wesserling.fr

FERME DU RUNTZENBACH

Chez Monique et Francis Schirck – Rutzenbach – MOLLAU
✆ **03 89 38 73 67**
www.agneaux-runtzenbach.bio
Les produits de la ferme sont disponibles au magasin Saveurs et couleurs à Wesserling. Ouvert tous les jours sauf le lundi de 10h à 18h en haute saison et pour la basse saison le jeudi de 14h à 18h, le vendredi de 9h30 à 18h et le dimanche de 10h à 13h.
Installée sur les hauteurs du village de Mollau, dans la vallée de Saint-Amarin depuis 1981, la ferme du Runtzenbach a été bâtie par Monique et Francis Schirck. Vaches, chèvres et porcs ont cédé leur place en 2015 aux brebis qui désormais occupent Francis. Une reconversion en adéquation avec les convictions de ces agriculteurs de montagne. Deux races d'agneaux rustiques et adaptées au terrain sont élevées pour la qualité de leur viande : l'Engadine et la Solognote. Ici les animaux sont protégés par des chiens de bergers et soignés de préférence avec des huiles essentielles. Particularité : la ferme du Runtzenbach détient le label Agriculture Biologique depuis 1986 et fait partie de Saveurs & Couleurs, groupement de 11 producteurs locaux ayant mis leurs savoir-faire et leur réseau en commun.

SAVEURS ET COULEURS DE LA MONTAGNE

Parc de Wesserling
7, Rue des Fabriques
✆ **03 89 39 14 43**
www.saveurs-couleurs-montagne.fr
Basse saison : ouvert le jeudi de 14h à 18h ; le vendredi et le samedi de 9h30 à 18h ; le dimanche de 10h à 13h. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 18h. Ouvert le dimanche.
Depuis 2005, les agriculteurs de la montagne vosgienne et les associations locales se sont regroupés afin de satisfaire chaque consommateur en rassemblant leurs meilleurs produits au sein d'une même enseigne. Le succès a été immédiat et de ce fait, la surface de 40 m² au départ est passée à 300 m²… La décoration est naturelle, les produits sont présentés sur des étagères en bois et nommés sur des ardoises. Munissez-vous d'un panier, sélectionnez des produits gourmands : sirops, liqueurs, confitures, miels, pains d'épices, fromages, yaourts, olives, savons, viandes… et composez votre panier de senteurs et de saveurs fraîches et naturelles. L'originalité de cette échoppe réside dans le fait qu'au détour d'une allée, vous trouverez en vente de l'encre de brou de noix et sa plume. Afin d'écrire vos plus belles lettres.

Kruth

LE LAC DE KRUTH – WILDENSTEIN

Lac de Wildenstein
C'est à la suite de nombreuses et catastrophiques inondations dues au dégel sur les ballons fortement enneigés l'hiver, que fut envisagée, dès le XIXe siècle, la construction d'un bassin de retenue. Mais ce n'est qu'en 1954 – et après une ultime crue dévastatrice – que la décision est effective. Entièrement construit sur le domaine Kruth de 1959 à 1963, le lac artificiel est mis en eau à partir de 1964 et ses chiffres sont impressionnants : 12 millions de m³ de retenue pour une profondeur maximale de 35 m. D'une superficie de 81 ha, le plan d'eau offre de multiples activités de loisirs – pêche, bateau à pédales, canoë-kayak, baignade, plongée, Parc aventure, restauration… Un site de détente et le lieu de départ pour de nombreuses randonnées dans le massif du Grand Ventron. À noter également la cascade du gazon vert et son impressionnant dénivelé… Un endroit inoubliable pour une visite en amoureux. À 1 200 m d'altitude culmine le sommet Drumont, déboisé, remarquable représentant du massif des Vosges qui offre un panorama des plus magnifiques.

■ **AUBERGE DU GRIEB**
Lieu-dit Grieb ✆ 03 89 82 27 72
www.aubergegrieb.com
aubergegrieb@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi. Réservation recommandée. Menus de 19,50 € à 29,50 € (soupe + entrée + plat + dessert). Possibilité d'hébergement : 4 appartements-gîtes pour 4/5 pers. et 2 chalets-gîtes pour 4 pers. en demi-pension pour 50 € par pers. et par jour. Terrasse.
Dans cette ancestrale ferme de transhumance, la famille Durighello a décidé d'y ouvrir une auberge en 1975 pour faire partager la beauté des lieux au plus grand nombre. À l'auberge Grieb, la cuisine est familiale, savoureuse et concoctée avec amour. Les cochonnailles, les fleischnakas, le gibier – issu de leur propre chasse – sont autant de spécialités culinaires à découvrir ou redécouvrir en saison. Fréquentée par de nombreux randonneurs pédestres ou skieurs, l'auberge vous servira de copieuses assiettes avant de repartir du bon pied. Jean-Luc vous parlera avec passion de ses saucissons « faits avec la lune ». Faites-lui pleinement confiance pour vous conseiller ses nombreux produits de fabrication artisanale. Depuis deux générations, on n'a jamais cessé de remettre au goût du jour la chaleur de cette bonne table. Vous serez accueillis comme des amis, on vous fera découvrir des petits trésors du terroir connus seulement des alsaciens les plus gourmets !

■ **LES QUATRE SAISONS**
Le Frenz ✆ 03 89 82 28 61
www.hotel4saisons.com
contact@hotel4saisons.com
Logis. Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30. Menus de 17,50 € à 45 € (les menus évoluent en fonction des saisons). Menu végétarien à 27,50 €. Terrasse.
Installé au Frenz, sur les hauteurs de Kruth, Les 4 Saisons bénéficie d'un cadre imprenable. Frédéric Lang et Christelle Lang-Mentzinger se sont installés dans ce petit coin de paradis en 2003. Mais ce lieu est dans la famille de Christelle depuis bien longtemps, puisqu'il était, à l'origine, en 1969, la ferme de ses grands-parents. Un lieu qui a connu plusieurs vies déjà : en 1969, un restaurant-crêperie avant de devenir aussi hôtel en 1977. Côté cuisine, Christelle propose des plats plus créatifs les uns que les autres. Son secret ? Le petit ingrédient qui fera la différence. Pâtissière de formation, elle aime sortir de l'ordinaire et change sa carte tous les deux mois et demi. En hiver, la badiane et la cannelle sont ses guest-stars. Ici, la mousse au chocolat est servie chaude, pour un effet mousse/moelleux, la viande pot-au-feu est transformée en mini burger avec Chantilly et raifort. Côté hôtel, les chambres sont de véritables petits « cocons de tranquillité » avec, en prime, *Le Kalerla*, un espace détente pour se ressourcer, sauna mixte à la clé – chaleur sèche et chaleur humide façon hammam – et des soins. Un petit lieu de paradis récompensé par le « Bib gourmand » du guide Michelin.

■ **AUBERGE HUSS**
route des Crêtes
✆ 03 89 82 27 20
Fermé du 15 octobre au 15 mai. Ouvert tous les jours. Repas marcaire : 18 €. Maxi-repas marcaire : 19 €.
Une des toutes meilleures adresses sises en bordure de la route des Crêtes ! L'Auberge domine la vallée de Saint-Amarin, le lac de Kruth-Wildenstein et fait face au massif du Ventron. Ici, on travaille vraiment à l'ancienne dans la tradition marcaire. André Schickel et sa famille accueillent, depuis plus de soixante ans, leurs clients dans deux salles typiques des Hautes-Vosges. Tout de suite à l'aise, on a envie de goûter à tout. Un repas marcaire, c'est une soupe, suivie d'une tourte et de collet fumé, puis d'un dessert arrosé de kirsch. Pour les petites faims, la tourte de la vallée accompagnée de sa salade fera l'affaire, généreusement servie et savoureuse. L'exploitation compte une quarantaine de bêtes dont la moitié produit le lait dédié à la fabrication du fromage, élaboré dans une antique marmite cuivrée chauffée au feu de bois. La terrasse offre un splendide panorama sur la vallée de la Thur et le massif du Rossberg. Une histoire de famille dans ce coin des Vosges alsaciennes ; le frère d'André gère la ferme-auberge du Hahnenbrunnen, à quelques encablures.

■ **CENTRE ÉCOLE DU MARKSTEIN**
Chalet le Point
Le Markstein ✆ 03 89 82 17 16
www.centreecolemarkstein.com
c.e.markstein@gmail.com
Vol baptême en binôme de 90 à 290 €. Stages au Markstein de fin avril à fin septembre. Stages d'hiver à l'international.
Créé en 1977, le Centre école du Markstein est la plus ancienne école de vol libre de France et l'une des plus importantes aussi. L'enseignement du parapente y est dispensé par des moniteurs brevet d'État et l'école est labellisée par la Fédération française de vol libre (FFVL). Du matin au soir, l'équipe des huit moniteurs choisit les meilleurs créneaux météo pour la théorie ou la pratique, en formule adaptée à chacun. Le principal axe est l'enseignement du vol libre sur le moyen ou le long terme. Des baptêmes de l'air sont également proposés en saison à l'attention des néophytes. Vous pourrez ainsi choisir la formule en bi-place « Voltige », en binôme avec un acrobate-pilote, champion d'acrobatie dans sa catégorie. A noter, grâce à un fauteuil spécial, les personnes à mobilité réduite peuvent découvrir cette sensation grisante !
En hiver, l'école est fermée sur le site du Markstein ce qui permet à Philippe Marck et son équipe d'accompagner des groupes à l'étranger et de perfectionner sa pratique. Le Népal, le Maroc, la Roumanie, la Mongolie ou Madagascar sont ainsi des destinations à l'attention des passionnés de vol libre.

Raedersheim

■ **FERME HAENNI**
7, rue de Merxheim
✆ 03 89 48 11 94
www.asperge-haenni.fr
contact@asperge-haenni.net
Basse saison : ouvert le mercredi, le vendredi et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; le jeudi de 14h à 18h30 ; le samedi de 9h à 12h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h à 12h et de 13h30 à 19h. Ouvert le dimanche.

C'est la référence dans la production d'asperges, en Alsace. Initialement productrice de céréales, la ferme Haenni a planté ses premières griffes d'asperge en 1983. Cette culture peu répandue à l'époque leur a permis de s'ouvrir à la vente directe. Les asperges ont connu un tel succès que la surface d'exploitation atteint aujourd'hui 28 hectares et le magasin a dû s'agrandir. Il faut dire que la qualité des asperges est très importante pour cette exploitation familiale et les clients en sont conscients ! Dans la boutique de nombreux produits artisanaux, fermiers et locaux sont proposés. Et pour les gourmands les asperges sont vendues dans 2 cabanons à Vieux-Thann et Sausheim et chez plusieurs restaurateurs des alentours.

Ranspach

■ **LES BOULEAUX******
8, rue des Bouleaux ✆ 03 89 82 64 70
www.alsace-camping.com
contact@alsace-camping.com
À 35 km de Mulhouse.

Fermé les 3 dernières semaines de novembre – Accueil de 8h30 à 12h et de 14h à 18h30. Terrain de 3,8 ha. 100 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16 € à 27,50 €. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (de 2,90 € à 4 €). Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Restauration (bar, snack, specialités alsaciennes, brasserie). Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations. Jets massant, spa.
Membre de la chaîne Flower Camping, le camping des Bouleaux, lieu de villégiature calme et confortable, vous accueille au cœur de l'Alsace, dans un cadre fleuri. Agréable et tranquille, le camping est entouré de lacs, de vallées et de forêts, parfait pour les amoureux de la nature. Situé à côté du parc de Wesserling, patrimoine industriel exceptionnel de la vallée de la Thur, et du lac de Kruth, des nombreuses activités de découverte s'offrent aux vacanciers qui ne souhaitent pas profiter des nombreuses animations proposées. Les chalets sont entièrement équipés, les emplacements spacieux et plusieurs espaces de loisirs sont proposés dont un espace dédié au bien-être et une piscine intérieure. Un excellent séjour vous attend !

Storckensohn

■ **MOULIN DE STORCKENSOHN**
20, rue de la mairie ✆ 03 89 39 14 00
www.moulinstorckensohn.com
moulin.storck@wanadoo.fr

Fermé en janvier, en février et en mars. Sauf pour les groupes. Avril à juin, septembre et octobre : démonstrations le 1er et 3ème dimanche du mois, de 14h à 17h30 Juillet et Août : tous les jours de 14h à 17h30 sauf lundi et mardi. Groupes : toute l'année sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 3 € (à partir de 16 ans). Enfant (de 10 à 16 ans) : 1,70 €. Animations.
Témoin d'un vieux métier, le moulin a été construit en 1732 et a poursuivi une activité régulière jusqu'à ce que la roue ne tourne plus, en 1962. Jusqu'à cette date, les pommes et les poires servaient à la fabrication du cidre paysan tandis qu'à partir des noix, du colza et du tournesol on tirait une huile fine et délicieuse. Trente ans plus tard, en 1991, une équipe de bénévoles de l'association de rénovation, de mise en valeur et de gestion du moulin à huile de Storckensohn a reconstitué à l'identique la roue à augets. Désormais, l'ancestrale machinerie s'active comme autrefois et produit jusqu'à 70 l d'huile. À deux pas du moulin, la maison de l'ouvrier paysan vous ouvrira ses portes afin d'apprécier l'ambiance d'antan de maisons typiques de la vallée de la Haute-Thur. Un vrai voyage dans le temps, ludique et instructif.

Urbes

■ **AUBERGE GÎTE DU GUSTIBERG**
✆ 03 89 82 75 25 – www.gustiberg.fr
Col de Bussang, accès fléché par chemin forestier entièrement re-profilé, 3 km.

Fermé du 28 novembre au 30 mars. Fermé le lundi. Ouvert du mardi au dimanche. Demi-pension à partir de 49,50 € par personne. Menu unique à 21 € (repas marcaire (soupe + entrée + plat + dessert)). Carte : 12 € environ. Menu enfant : 10 €. Menu du randonneur servi le midi uniquement 16 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente de produits de la ferme.
Au carrefour des sentiers de randonnée, l'auberge-gîte du Gustiberg bénéficie d'un des panorama les plus exceptionnels du massif vosgien. L'adresse située à 980 m d'altitude a été agrandie et complètement rénovée en 2013. C'est un lieu hors du temps, en pleine nature où l'on peut profiter du calme et de magnifiques couchers de soleil. Tête de veau vinaigrette et bœuf gros sel ont fait la renommée de la maison. Ces plats côtoient d'autres spécialités suggérées sur le menu du jour pour un moment authentique dans un cadre rustique et chaleureux. Et pour ceux qui souhaitent prolonger le plaisir dans cet endroit au goût de paradis, la maison propose aussi des chambres, six au total, de 2 à 4 personnes, avec lits simples ou superposés. Parfait pour se ressourcer en famille.

Wattwiller

FONDATION FRANÇOIS SCHNEIDER
27, rue de la 1ère-Armée ✆ 03 89 82 10 10
www.fondationfrancoisschneider.org
info@fondationfrancoisschneider.org

Ouvert toute l'année. Fermé lundi et mardi. Ouvert de 11h à 17h l'hiver et de 11h à 18h l'été. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Réduit 3 €. Label Tourisme & Handicap. Restauration. Animations.
Situé aux pieds des Vosges dans le village de Wattwiller au sein d'un paysage exceptionnel, le Centre d'art contemporain de la Fondation François Schneider propose toute l'année des expositions et une programmation culturelle consacrées au thème de l'eau. Inauguré en 2013, l'espace est installé sur le site d'un ancien atelier d'embouteillage, agrandi et transformé. Conçu autour de la lumière et de la transparence, le bâtiment comprend trois salles d'exposition d'une superficie de 1 200 mètres carrés. Un jardin de sculptures (Niki de Saint Phalle, Pol Bury…) attenant vient compléter l'ensemble. Des expositions

d'artistes émergents, comme les lauréats du concours Talents contemporains, alternent avec les travaux d'une scène internationale confirmée.
Conférences, concerts, théâtre, performances, rencontres, projections de films sont régulièrement au rendez-vous. L'eau en filigrane s'inscrit dans chaque événement : expérimentations sonores, images flottantes, glace brisée, ballet aquatique, histoire de marins s'adressent aux grands et aux petits.

■ **LES GRANDES EAUX DE WATTWILLER**
2, rue de Guebwiller ✆ 03 89 75 76 77
www.wattwiller.com
Gratuit. La fontaine de la source Artésia coule du lundi au vendredi de 7h à 19h.
Essentielle à la vie, l'eau douce est un élément dont on pourrait penser qu'il est semblable où qu'il se trouve sur la planète. Il suffit de regarder les bars à eaux au Japon pour constater que cette idée est fausse, si son aspect incolore est le même, son goût diffère selon le "cépage". Les sources de Wattwiller qui répondent aux noms de Lithinée pour l'eau plate et Jouvence pour l'eau pétillante, jaillissent au cœur du Parc naturel des Ballons des Vosges dans le Parc des sources, un site protégé de 50 ha, ce qui leur garantit une pureté remarquable. Depuis 1992 et l'exploitation industrielle de cette richesse liquide, tout le monde peut profiter pleinement des qualités incomparables de cette eau que les Romains, grands amateurs de thermalisme, appréciaient déjà il y a deux mille ans. Naturellement riche en calcium, un litre et demi d'eau de Wattwiller couvre un tiers des besoins calciques quotidiens d'un adulte. Elle est également recommandée pour accompagner un régime sans sel car elle contient très peu de sodium. En plus, elle bénéficie d'un goût vraiment à part qui s'est lentement élaboré de manière naturelle, quelque part dans les profondeurs sous le sommet du Molkenrain. Dans l'un de ces fameux bars à eaux japonais, on peut prendre le pari que l'eau de Wattwiller serait un équivalent du Champagne, servi avec tact et respect dans une flûte de cristal.

■ **MONUMENT NATIONAL DU HARTMANNSWILLERKOPF OU VIEIL-ARMAND** ★★
Route des Crêtes, Col du Silberloch
✆ 03 89 20 10 68 – www.memorial-hwk.eu
contact@memorial-hwk.eu
Ouvert toute l'année. Champ de bataille accessible à pied toute l'année mais déconseillée en hiver. Accès par la route des Crêtes (Route fermée de mi-novembre à Pâques). Historial ouvert tous les jours de 9h30 à 17h30 du 1er mai au 11 novembre. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 5 € (pour la visite du mémorial). 80 € par guide pour une visite de l'historial seul, 95 € pour l'ensemble du site. Visite guidée (les mercredis en juillet et août à 14h30. Rendez-vous devant l'entrée de la crypte. Accès par la route des Crêtes). Restauration. Boutique.

MASEVAUX

Bienvenue chez les Masopolitains. C'est ainsi que l'on doit appeler les 3300 habitants de ce village de la Vallée de la Doller, chef-lieu du canton qui porte son nom. On pourrait presque la renommer « Masevaux-les-Eaux », tellement sont nombreux les cours d'eau qui la traversent : la Doller –une rivière de première catégorie-, les ruisseaux comme le Bourbach, le Sickertbach, l'Alfeld, l'Isenbach, le Seebach… et ainsi de suite. Évoquée depuis le XIIIe siècle et la construction par le Comte Mason, fils d'Atticus, d'un château sur les hauteurs du Schlossberg, Masevaux a connu dès lors une histoire mouvementée entre les guerres, les occupations successives autrichiennes, anglaises ou allemandes pour enfin redevenir définitivement française en 1944. Retenons en particulier le nom de Conrad Alexandre Gerard, Masopolitain né en 1729 et qui deviendra le premier ambassadeur de France auprès des États-Unis.

Points d'intérêt

■ **LA GRANGE BURCKLE**
24, rue du chêne
www.grange-burckle-masevaux.fr
♿
Ouvert d'avril à octobre. Adulte : 10 €. Enfant (jusqu'à 15 ans) : 4 €. Prix étudiant 8€. Restauration (a l'entracte).
Loin de l'amateurisme bon enfant de certaines troupes théâtrales, la Grange Burckle propose des spectacles de haute volée dans plusieurs domaines du spectacle vivant à un nombre toujours croissant de spectateurs. Pour vous donner une idée, *La Tempête* de Shakespeare ou *La Banqueroute* de Goldoni ont été données dans cette salle qui n'a rien à envier à ses pairs. Mais la Grange Burckle c'est avant tout l'histoire de passionnés qui animent la vie de cet établissement inclassable. Ou plutôt si, on pourrait le comparer à son homologue vosgien le Théâtre du peuple, sans la scène ouverte. L'ambiance est unique, chaleureuse et chaque spectacle se clôture par un pot de l'amitié. Attention en début et en fin de saison, prévoyez une petite laine !

■ **LE JEU DE LA PASSION**
✆ 03 89 82 43 02 – www.passion-masevaux.fr
reservation@gmail.com
2019 : dimanches 17, 24 et 31 mars et les 7 et 14 avril, lever de rideau à 14h. Adulte : 21 € (fauteuils balcon). 19 € pour les fauteuils Orchestre. Restauration (a l'entracte). Possibilité de repas avant le spectacle 15 € sur réservation.
Depuis 1930, Masevaux devient le théâtre d'un spectacle populaire unique en Alsace. Créé à l'origine par l'abbé Hasenforder, ce spectacle a été écrit par le prêtre alsacien Auguste Schmidlin. Depuis maintenant 89 ans l'Association Les Masopolitains organise et joue chaque année le jeu de la Passion, avec beauté, ferveur et solennité. Année après année, chacun des 200 acteurs-bénévoles incarne son rôle dans la mise à mort du Christ. Le spectacle dure 5h, présente 12 tableaux et a lieu au cercle catholique Saint-Martin lors des dimanches de Carême. On vient de loin pour suivre ce spectacle (Suisse, Allemagne, Pays de l'Est) qui est joué en langue allemande. Il semble que cela n'altère pas le succès reconduit du Jeu de la Passion, une histoire religieuse et universelle.

Les randonnées des Hautes-Vosges

Les Hautes-Vosges d'Alsace est une destination créée par le syndicat mixte du Pays Thur Doller. L'idée est d'encourager la randonnée en proposant des gîtes d'étapes autour d'une charte de qualité assurant des prestations de services équivalentes dans les neuf établissements du réseau. Les Hautes-Vosges se situent sur le massif des Vosges au sud de la région Alsace, dont une partie est incluse dans le périmètre du Parc naturel régional des Ballons des Vosges. Elles possèdent un patrimoine naturel très riche et diversifié aussi bien pour la faune que pour la flore. Chouettes, castors (qui ont été réintroduits) ou chamois sont souvent aperçus par les randonneurs de tous niveaux qui profitent du balisage du Club Vosgien pour découvrir les lacs d'altitudes, les prairies de montagnes ou les point de vue sur les Alpes. Le patrimoine culturel n'est pas en reste, industriel, textile et de mémoire. Pour le randonneur le patrimoine culinaire saura être apprécié à sa juste valeur après une bonne journée de marche ! Tourtes, fleischnakas, baekaoffa, et les fameuses tartes à la rhubarbe ou aux myrtilles sauront à coup sûr requinquer les plus fatigués des randonneurs.

Pour programmer une randonnée, rendez-vous sur le site internet. Vous pouvez choisir votre parcours en fonction de votre niveau ou de vos envies et de réserver votre gîte en ligne étape par étape. On peut enregistrer les différents circuits sur les smartphones ou les GPS de randonnée. La plupart des lieux d'hébergement (auberge, ferme auberge ou gîte) sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Renseignements : www.hautes-vosges-randonnées.com ✆ 03 89 35 70 96

■ LE SCHIMMEL

Schimmel

Dominant le centre de Masevaux, sur les pentes du Südel, le Schimmel semble sorti d'un conte de fées. Ancien pavillon de chasse de Nicolas Koechlin, il a été transformé en hôtel de luxe en 1820. Un air vivifiant, une vue époustouflante ont fait sa renommée auprès des fortunés de l'époque qui fréquentaient l'établissement. Détruit par un incendie en 1914, il ne fut pas reconstruit. Le Schimmel que l'on aperçoit a été reconstruit sur les ruines du Schimmeleck, et a été transformé en maison de cure devenue aujourd'hui un établissement de soins de suite et de réadaptation polyvalent. Son nom provient d'une légende qui raconte que l'on sacrifiait à cet endroit, lors du solstice d'été, un cheval blanc, Schimmel, au dieu Su.

Le couvert

■ AUBERGE SONNEMATT

Chemin des Weihermatten

✆ **06 60 59 37 65**

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Petite restauration entre 12 et 18 €.

Amoureux de montagne, de calme et de nature, cette adresse est faite pour vous. L'auberge Sonnematt est installée à 450 m d'altitude à Houppach et offre un panorama à couper le souffle sur la belle vallée de Masevaux. Sa capacité d'accueil est de 50 personnes. Aux manettes, Josiane et Michel Bleu, des anciens de la ferme-auberge du Gsang qui se plaisent à cuisiner frais et local avec les produits issus des vallées de la Thur et de la Doller. Pot-au-feu, fleischnacka, baeckeofe ou encore palette au four se succèdent au fil des jours pour un prix très doux. Pas de cartes à rallonge mais un menu du jour à base de produits du terroir !

■ FERME-AUBERGE ENTZENBACH

✆ **03 89 82 45 49**

Ouvert du jeudi au mardi. Réservation impérative. 20 mns à pied. Jardin. Terrasse. Animations.

On accède à cette ferme depuis Niederbruck, soit à pied – environ 20 min –, soit en voiture jusqu'à 200 m avant la bâtisse. Ensuite, c'est un bonheur qui se conjugue au naturel. Dans cette ferme datant de 1873, reconvertie à la biodynamique, qui possède son propre jardin de plantes aromatiques et médicinales, et toutes les espèces animales de la ferme, Bernard Leiser a aussi réalisé un petit musée de la Forge et du Travail du Bois. Vous pouvez venir pour apprécier la cuisine préparée avec de bons produits de la ferme notamment la fondue au fromage et pour rendre attentives vos petites têtes blondes à l'environnement qui les entoure. Tout au long de l'année, sauf les week-ends, il vous faudra téléphoner à l'avance à Bernard afin que celui-ci concocte un programme au cœur de sa ferme éducative : couper un arbre à l'ancienne, identifier les principales essences forestières, découvrir l'ensemble de la ferme… Possibilité de camping à la belle saison.

Le gîte

■ LES CHALETS DE LA DOLLER

http://club-vosgien-masevaux.fr

Accessibles uniquement à pied et ouverts à tous. Animaux acceptés.

Voilà un concept qui devrait faire des émules, à une demi-heure en moyenne d'un village de la vallée de la Doller, une dizaine de chalets en fuste, construits en bois de mélèze ou d'épicéa prélevés sur les sites d'implantation, accueillent gratuitement les randonneurs toute l'année. Ne craignez plus un « grain » inattendu ou la brusque tombée de la nuit et allez vous réfugier dans l'une des dix maisonnettes réparties entre Lauw et

Sewen et équipées d'une cheminée ou d'un fourneau, il y a même un barbecue pour l'été. De confort simple et rustique, vous y passerez un agréable moment avant de reprendre la route. On ne peut ni les réserver, ni les louer et les poubelles doivent être emportées par les marcheurs sous peine d'amende. Accessibles uniquement à pied, c'est un vrai moment de liberté !

Loisirs

■ **STATION DE SKI DU BALLON D'ALSACE**
✆ 03 29 25 20 38 – www.ballondalsace.fr
accueil@destination-ballondalsace.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 17h ; le week-end et les jours fériés de 9h à 17h. La demi-journée s'arrête ou débute à 13h. Entrée : 19 € (journée adulte). Enfant : 16 €. Nouveau tarif journée unique pour tous 14,50 € du lundi au vendredi hors vacances scolaires toutes zones. Sortie raquettes et cours contacter ESF ✆ 03 84 29 06 65.
Le ski au Ballon d'Alsace c'est pour tous les niveaux, de l'initiation aux sensations : onze pistes de la verte pour les débutants à LA noire du Langenberg pour les fondus de la glisse et neuf téléskis pour profiter au maximum du domaine skiable. A cela s'ajoutent le snowpark pour les amateurs de saut et de figures, plus de 40 km de pistes de fond ainsi que les circuits à raquettes sans oublier la piste de luge ! On peut même parfois apercevoir un musher avec son traîneau ! Au printemps, la neige laisse place aux pâturages et c'est le retour des randonneurs, des cyclistes et des motards ! Le Ballon d'Alsace aussi agréable en hiver qu'en été !

Dans les environs

Bourbach-le-Haut

Dissocié de la commune de Bourbach-le-Bas, le village, situé à 600 m d'altitude est le plus élevé du pays de Thann. La commune bénéficie d'un environnement privilégié au pied du massif du Rossberg, donnant ainsi tout son sens à la dénomination tourisme vert. Au fil des saisons, on peut profiter des pistes de ski de fond, terrains de tennis et nombreux sentiers pédestres, les flancs de montagnes permettant tantôt l'équitation, tantôt le VTT ou les raquettes. Bourbach-le-Bas est plus connu pour ses anciennes galeries et puits souterrains.

■ **LA ROUTE JOFFRE**
Voie de ravitaillement construite pendant la Première Guerre mondiale, la route Joffre permettait de relier la vallée de la Doller à la vallée de la Thur et d'approvisionner le front du Hartsmannwillerkopf en hommes et en matériel. Au col du Hundsrück, un monument rend d'ailleurs hommage au 1er bataillon de choc qui a libéré la commune de Bourbach-le-Haut en 1944. De stratégique, la route rénovée est devenue touristique ! Sans difficulté majeure, elle offre aujourd'hui de superbes balades pour les randonneurs, un beau dénivelé pour les cyclistes (on monte à 748 m) et des lacets sympas pour les motards. Les gourmands ne sont pas oubliés puisqu'elle est parsemée de fermes-auberges !

■ **LA BOUGIE**
9, route Joffre ✆ 03 89 82 41 44
♿
Ouvert toute l'année. Fermé les lundis soirs et mardis et mercredis d'avril à septembre et les lundis- jeudis soirs et mardis et mercredis d'octobre à mars. Terrasse ouverte les après-midis en juillet et en août ainsi que les dimanches par beau temps. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 14 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Salle de banquets.
S'installer à la winstub La Bougie, c'est entrer dans un véritable havre de paix. Cerise sur le gâteau, le téléphone passe très mal, ce qui permet de profiter, au calme, de son repas, assis sous les tilleuls. Ici le client est chouchouté. La carte est élaborée avec des produits frais, de saison. Tout simplement savoureux. Difficile, d'ailleurs, de faire son choix en la détaillant. Besoin de conseils, d'explications ? A La Bougie, le chef se plie en quatre pour toutes les envies. Envie d'une salade de chèvre chaud mais peur de manquer d'appétit en la testant ? Qu'à cela ne tienne, il transforme le plat en entrée, deux fourchettes à la clé pour partager la salade avant d'attaquer le plat principal. Mettre les pieds sous l'une des tables de cette winstub, c'est l'assurance de passer un superbe moment, presque hors du temps.

Les randonnées : du massif du Rossberg à la Tête des Perches

Les hauteurs de la vallée de la Doller offrent un panorama exceptionnel et sont le lieu de départ de nombreuses et magnifiques randonnées pédestres dans un cadre encore préservé et naturellement riche. Pittoresque et sauvage, le massif du Rossberg se situe à l'extrême pointe de la chaîne du Ballon d'Alsace. De son sommet, on distingue les vallées de la Doller et de la Thur. Le mot Rossberg faisant allusion aux chevaux sauvages qui y vécurent jusqu'au XVIe siècle. Vaste zone de pâture, on y rencontre des bovins, des moutons et des chevaux. Longez les sentiers tracés, entretenus et balisés par le Club vosgien. Du Rossberg à la Tête des Perches, appréciez les versants boisés, les essences naturelles, les chaumes et les lacs, ainsi que les points de vue admirables sur ses charmants villages. Le sentier rectangle rouge vous mènera jusqu'au Rossberg tandis que le sentier rectangle bleu relie les nombreux lacs dont le lac des Perches à proximité de la Tête des Perches. Le site se visite entièrement sans voiture.

▸ **Renseignements complémentaires :** Office de tourisme de Masevaux ✆ 03 89 82 41 99.

■ **FERME-AUBERGE LES BUISSONNETS**
Les Buissonnets ✆ 03 89 38 85 87
www.ferme-auberge-buissonnets.fr

Haute saison : ouvert du mercredi au lundi. Décembre, janvier fermé. Février, mars ouvert les dimanches et vacances scolaires. Avril, mai, octobre/novembre fermé lundi et mardi. Réservation impérative. Menus de 15,50 € à 18,50 €. 50 € la demi-pension pour une personne (repas du soir + nuitée + petit-déjeuner). Vue magnifique sur le Rossberg – Réseau des Hautes-Vosges Randonnées et Fermes Auberges labellisées.

Nichée entre les vallées de la Doller et de la Thur, au pied du Rossberg, cette ferme-auberge bénéficie d'une vue superbe depuis sa terrasse. Très facile d'accès, elle accueille les randonneurs et les gourmands dans un cadre préservé ! Les spécialités maison sont renommées et servies avec le sourire. Ici on a toujours profité du meilleur de la nature. Baptiste, Caroline et la petite Capucine y assure un service d'excellente qualité, avec le sourire et la convivialité qui sied à ces paisibles établissements montagnards ! Vous y dégusterez une cuisine familiale et montagnarde avec des viandes issues de la ferme et des produits de première qualité ! Les spécialités maison sont nombreuses et goûteuses !

Dolleren

■ **AUBERGE DU GRABER**
RD 466 ✆ 03 89 74 64 17
www.graber-anerouge.com
info@graber-anerouge.com

Fermé du 15 mars au 15 octobre et du 15 décembre au 15 janvier. Fermé les dimanches soir et le mardi toute la journée. 7 chambres (dont 1 adaptée PMR). Demi-pension : 55 € (par personne pour une personne). Petit déjeuner inclus. Restauration (sur réservation midi et soir, menu à partir de 19.80 €). À proximité de la piste de ski du Schlumpf.

À Dolleren, en pleine montagne, à quelques pas de la source de la Doller et de la fameuse piste du Schlumpf se trouve une charmante auberge. A 650 mètres d'altitude, sans aucun vis-à-vis, c'est l'air pur et la nature qui priment. Cette ancienne ferme du XIX^{e} siècle, à l'abandon depuis plusieurs années, a été totalement rénovée par la commune de Dolleren en 2013 permettant ainsi de conserver une partie du patrimoine tout en mettant à la disposition des randonneurs un gîte et un couvert de qualité. Aujourd'hui, le Graber est exploité par Emile Lügger et son épouse Jennie Choy. Côté cuisine, les plats traditionnels sont à la carte mais avec une petite touche exotique et asiatique. Les chambres sont douillettes et font le bonheur des randonneurs !

■ **STATION DE SKI LE SCHLUMPF**
Rue du 11ème-Bataillon-de-Marche
✆ 03 89 82 01 41 – www.dolleren-ski.fr

Ouverture en fonction de la neige se renseigner sur le site internet ou téléphoner. Entrée : 14 € (journée week-end). Tickets montée individuelle : Petit téléski : 4€ les 5 tickets – Grand téléski : 3 € le tickets. CB non acceptée.

Petite mais connue comme la plus longue piste de ski des Vosges, la station du Schlumpf surplombe le village de Dolleren. Plébiscitée pour sa convivialité, son vin chaud dont la renommée n'est plus à faire et sa simplicité, le Schlumpf est devenue une piste très prisée des amateurs de sensations. Complètement gérée par des bénévoles, la station est une régie municipale, un petit détail qui a son importance ! Ce sont des passionnés qui passent leurs week-ends à entretenir la piste et les remonte-pentes, toujours aux petits soins pour les skieurs. Attention, le domaine n'est composé que de 2 pistes (mais quelles pistes !) et il faut savoir qu'il n'est pas possible de louer du matériel sur place ! Mais l'arrivée au sommet (1 012 m) est une belle récompense : la vue est inoubliable. Attention toutefois à bien vous renseigner, les pistes ne sont ouvertes que lorsque les conditions d'enneigement le permettent.

Guewenheim

■ **CHAPELLE NOTRE-DAME-DES-BOULEAUX**

Dans la forêt de l'Oberwald, au sud du village, se trouve une très jolie chapelle. Citée dans l'inventaire de l'abbaye de Masevaux en 1569, détruite en 1792, elle fut reconstruite entre 1866 et 1868 à l'initiative des villageois. À l'intérieur, une statue miraculeuse de la Vierge découverte par un paysan, après la guerre de Trente Ans. La légende raconte qu'après avoir trouvé la statue dans son champ et l'avoir remise à l'église, il l'a retrouva lendemain au même endroit. La vierge avait choisi le lieu de sa chapelle !

■ **ÉGLISE SAINT-MAURICE**

Elle date de 1760 et fut reconstruite en 1828-1829, puis entièrement restaurée de 1958 à 1965, suite aux dommages causés par les deux guerres mondiales. Vous remarquerez deux autels, celui de la Vierge au Rosaire et celui Saint Antoine de Padoue, en bois peint par Antoine Feuerstein en 1833. Ils sont encadrés par deux colonnes surmontées de chapiteaux corinthiens. Les fonts baptismaux proviennent de l'ancienne église. L'orgue, restauré, a été construit par Joseph Stiehr en 1833.

■ **RESTAURANT DE LA GARE**
2, rue de Soppe ✆ 03 89 82 51 29

Ouvert toute l'année. Du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 45 €. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 11 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. American Express.

Pas trop de monde pour prendre le train au Restaurant de la gare ! La ligne de chemin de fer qui jouxte ce havre de paix est réservée au seul passage du train Thur-Doller. Vous choisirez de vous installer dans la très jolie véranda donnant sur le petit jardin, dans la salle brasserie ou dans la salle des banquets à plafond haut. L'accueil est à la fois efficace, sympathique et le service rapide. Aucune langueur ou longueur entre les plats qu'on aura sans doute un peu de mal à sélectionner. Alors oui la cuisine est excellente et c'est même la destination gastronomique de la vallée de la Doller, mais c'est surtout pour sa cave que les amateurs se déplacent. Michel Seidel, aux fourneaux depuis 1985 est un épicurien passionné de bonnes bouteilles ; résultat : une carte des vins époustouflante et aux crus patiemment sélectionnés. Un exemple ? Quelques grands crus classés comme Mouton Rothschild, Pétrus et un large choix de château-neuf-du-pape à des prix plus que raisonnables.

Vous trouverez certainement votre bonheur quel que soit votre budget. Même si vous n'avez sûrement jamais entendu parler de Guewenheim, le restaurant est facile à trouver, il suffit de suivre les rails…..

■ **TRAITEUR BERNARD BRINGEL**
31, rue Principale ✆ 03 89 82 51 15
www.traiteur-bernard-bringel.fr
info@traiteur-bernard-bringel.fr
Ouvert du mardi au jeudi de 9h à 12h et de 15h à 19h ; le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
La maison a été fondée en 1911 ! Reconnue pour son savoir-faire et son fabuleux foie gras maison, le traiteur revient à ses amours et propose un service boucherie avec des viandes et des volailles françaises. La vitrine vous donne d'emblée envie de déguster ou de commander. Une fois à l'intérieur, vous avez le choix entre 2 espaces très propres et bien présentés. L'un où vous serez accueillis par une jeune femme expérimentée qui pourra vous conseiller sur les terrines et les produits du terroir. De l'autre côté, un espace viande où un jeune homme très dynamique vous proposera ses différents articles. L'espace traiteur dispose d'un catalogue rempli de savoureuses idées gourmandes), il y en a pour tous les goûts et pour toutes les couleurs, que vous soyez mauricettes ou plutôt sushis, l'entreprise Bringel a de quoi tarir toutes vos envies. Buffets de mariage ou réceptions festives, les prix restent raisonnables. Pour les potages ou les menus grill, Bringel se réinvente pour s'adapter aux attentes de sa clientèle. Arrêtez-vous chez ce passionné pour y chiper un catalogue et ne résistez plus à la tentation !

Sentheim

■ **MAISON DE LA GÉOLOGIE**
Place de l'Église ✆ 03 69 77 12 41
www.geologie-alsace.fr
geologie.sentheim@estvideo.fr
Ouvert du dimanche au vendredi de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3 €. Enfant (jusqu'à 16 ans) : 1 €. Visite guidée. Boutique.
Association tournée vers la sensibilisation aux Sciences de la Terre, la Maison de la Géologie de Sentheim accueille depuis bientôt 40 ans les visiteurs. Renommé pour sa variété représentative de la succession des ères géologiques sur 350 millions d'années, son sentier géologique unique abrite un des plus belles grottes d'Alsace. Là-haut sur la colline de Lauw-Sentheim, se trouvent réunis, sur moins de 1 km, des terrains d'âge primaire, secondaire, tertiaire et quaternaire. De magnifiques expositions temporaires sur des thèmes variés en rapport avec l'homme, la nature et l'environnement sont organisées. L'exposition permanente de douze vitrines didactiques présentant une collection de roches, fossiles et minéraux, vous guidera dans votre exploration à travers le temps. Notre coup de cœur : la promenade du sentier géologique dit du Wolfaloch, la grotte des Loups, sous la direction d'animateurs et sur réservation. En 3h, découvrez 350 millions d'années d'Histoire à travers ce concentré géologique unique dans l'Est de la France. Pour les explorateurs solitaires, un dépliant guide est disponible à la Maison de la Géologie. Un patrimoine exceptionnel à découvrir.





Sewen

LE LAC D'ALFELD ★

Ouvert toute l'année. Baignade non surveillée – Pêche autorisée. Gratuit.

Ce lac est le spot de baignade préféré des habitants de la vallée de la Doller, l'interdit n'empêchant pas les jeunes de plonger du barrage ou les familles de profiter de la fraîcheur de l'eau. L'endroit conserve un côté sauvage et naturel agréable pour la balade. La vue sur la vallée depuis le chalet et la cascade du Wasserfall valent le détour ! (40 min à pied depuis la digue.) Construit sous administration allemande entre 1884 et 1887, le barrage du lac d'Alfeld est un ouvrage colossal qui permettait d'alimenter de façon régulière les usines textiles de la vallée, disparues depuis. Aujourd'hui il sert à réguler le débit de la Doller et à alimenter la nappe phréatique de Mulhouse.

LE LAC DE SEWEN

Ouvert toute l'année. Ouvert pour la pêche de mi-mars à début octobre. Gratuit.

Niché en fond de vallée glaciaire, Sewen a plus d'une particularité dans son lac ! Cette tourbière est le seul lac naturel non modifié d'Alsace. Espace Natura 2000 à l'environnement exceptionnel, il regorge d'espèces protégées. Les pêcheurs disent apercevoir régulièrement des castors. Et pour les passionnés de botanique, des espèces endémiques, telles que les sphaignes et les droséras, peuplent le milieu. Attention ! Fragile, la tourbe s'étend et le lac se referme. Evitez donc de sortir des sentiers balisés ; par chance une balade vous permettra de longer ce magnifique plan d'eau et de profiter de son calme avant d'arriver au pied de l'impressionnant barrage du lac d'Alfeld.

Autre adresse : Accès à partir de la RD466 en direction du Ballon d'Alsace en voiture.

AUBERGE-GÎTE DU LANGENBERG

Route du Ballon-d'Alsace
✆ 03 89 48 96 37
www.langenberg.fr

Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir ; le mercredi midi. Réservation recommandée. De 8 € la tarte flambée à 16,50 € le faux-filet forestier. Carte : 12 € environ. Formule du midi : 18,50 € (entrée + plat + dessert). Terrasse. 15 chambres – 3 dortoirs – 2 gîtes indépendants – Formule 1/2 pension à 65 € et pension complète à 70 € – Location de ski pendant la saison.

Les amateurs de bonne chère le savent depuis longtemps, au Langenberg on dort bien et on mange bien ! Pour les autres, grâce à votre guide préféré, vous venez de découvrir une adresse précieuse ! Chez Chanclôte, on ne badine pas avec la table ! Surtout qu'après une belle randonnée sur le Ballon d'Alsace, les appétits sont aiguisés. C'est le fils Damien Flühr qui orchestre avec gourmandise la table ! Il ne ménage pas sa peine pour vous proposer des suggestions sur ardoise qui changent quasiment tout le temps. Rajoutez à cela des salades montagnardes, alsaciennes, röstis et autres tartes flambées, vous aurez l'embarras du choix ! Une grande attention est portée à la carte des vins avec de bonnes bouteilles alsaciennes. Rajoutons quelques bons points à l'Amer Bière et aux fromages et vous n'aurez plus qu'à aller faire une sieste réparatrice pour vous remettre de ce moment gourmand !

FERME-AUBERGE DU HINTERALFELD

✆ 03 89 82 98 44
www.ferme-auberge-du-hinteralfeld.com
iltis.philippe@wanadoo.fr

Fermé du 1er décembre au 31 mars. Fermeture annuelle de décembre à mars en fonction de la météo. Ouvert tous les jours le midi et le soir ; du vendredi au dimanche le midi. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 25 €. Carte : 12 € environ. Menu enfant : 11 € (jusqu'à

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES
★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE



14 €). Repas marcaire de 15 € à 20 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Animations.
À 750 mètres d'altitude, bien en amont de Sewen, 2 km après le lac d'Alfeld en venant du village, cette ferme-auberge est accessible en voiture, mais bien cachée dans un écrin de verdure. Face à un petit torrent, installez-vous dans la grande stuwa, on vous y servira ce que la nature produit de meilleur. Sur la carte, fromages de chèvres, munster ou bargkass, roïgebrageldi, tourte, knepfle maison, fondue, raclette, collet fumé… Lorsqu'on souhaite manger après une longue balade par exemple, quoi de mieux qu'une bonne omelette au lard ou une terrine campagnarde ? On trouve un réel choix de produits en provenance directe de la ferme ou de fermes alentours. Vente à emporter de lard fumé, de jambon, de fromage et produits laitiers.

■ **CHALET DU LANGENBERG**
Grand Langenberg ✆ 06 08 22 60 12
https://chaletlangenberg.ffcam.fr
refugedulangenberg@gmail.com
Ouvert toute l'année. Refuge de la Fédération Française des Clubs Alpins et de Montagne (FFCAM). Gratuit pour les enfants de moins de 8 ans. 26 couchages. Tarifs nuitée : 14,90 € (adulte), 8,20 € (8/18 ans). Tarif nuitée adhérents FFCAM : 7,45 € (adulte), 3,75 € (8-24 ans). Supplément chauffage : 2 €. Les animaux ne sont pas admis.
Ce refuge de la Fédération Française des Clubs Alpins et de Montagne (FFCAM) jouit d'une implantation idyllique au cœur d'une nature préservée sur le versant sud-est du Ballon d'Alsace. Il offre une vue imprenable sur la plaine d'Alsace, la Forêt-Noire et les Alpes suisses. Disponible toute l'année et décoré de façon tout à fait charmante, il est parfaitement équipé pour accueillir jusqu'à 26 personnes. Parfait pour les grandes réunions de famille ou les retrouvailles entre amis, le Chalet du Langenberg est un bon point de départ pour partir en randonnée sur les sentiers balisés du GR5, pratiquer l'escalade sur les falaises voisines, s'adonner au ski alpin sur le Domaine du Ballon d'Alsace ou le ski nordique sur les pistes damées avoisinantes. En pratique, les clés du chalet sont accessibles dans une armoire à code, des couettes et autres couvertures sont mises à votre disposition. En revanche, il convient de vous munir de votre propre linge de lit et de toilette !

■ **HÔTEL-RESTAURANT DU SOMMET**
Le Ballon d'Alsace
LEPUIX ✆ 03 84 29 30 60
www.hotelrestaurantdusommet.com

Fermé de mi-novembre à mi-décembre. 24 chambres. Chambre double à partir de 60 € ; chambre triple à partir de 65 €. Pension complète : 63 € (de 15 € à 47 € pour les enfants de -12 ans). Demi-pension : 50 € (de 10 € à 42 € pour les enfants de -12 ans). Petit déjeuner : 9 € (5 € pour les -12 ans). Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration. Vente (« produits du terroir »). Tv satellite.
Situé au sommet du Ballon d'Alsace et au pied des pistes et des sentiers de randonnée, cet hôtel offre un emplacement exceptionnel sur le Ballon d'Alsace. L'hiver, le lieu est idéal pour la pratique du ski fond ou la raquette, pour le ski alpin, la première remontée est à quelques kilomètres. L'été c'est le départ de nombreuses randonnées très agréables. L'hôtel propose également un restaurant avec une cuisine traditionnelle et une boutique de produits locaux. Aux confins des trois régions d'Alsace, de Lorraine et de Franche-Comté, un établissement confortable et rustique qui propose un bon rapport qualité/prix.

Rammersmatt

■ **AUX TROIS SAPINS**
1, rue du Commando-de-Cluny
✆ 03 89 37 20 39
Ouvert toute l'année. Du jeudi au lundi et les jours fériés de 12h à 14h et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 24,50 € à 39,80 € (tarif spécial Fête des mères à 35 €). Carte : 17 € environ. Menu enfant : 9,50 €.
La maison est tenue par Angélique et Jonathan Bernard. Le frère et la sœur se lancent dans l'aventure en avril 2015. Ils proposent aujourd'hui une cuisine française inventive et créative avec toujours ce petit truc en plus. Il n'y a qu'à lire sur la carte, qui change régulièrement : filet de cerf croûte au pain d'épices, rumsteak à l'échalote revisité, rognons de veau à la liqueur de pastèque… Sans oublier les desserts qui mettent tout autant l'eau à la bouche : Mont-Blanc revisité, sphère chocolatée, cœur chartreuse ou encore tartelette aux agrumes meringuée. Attention, la maison, victime de son succès, affiche régulièrement complet, pensez à réserver !

PAYS DE LA RÉGION MULHOUSIENNE

Le Pays de la Région mulhousienne se distingue par son caractère principalement urbain et son poids démographique. La prévalence de l'urbain ne doit cependant pas occulter la richesse d'un patrimoine environnemental où massifs forestiers, cours d'eau, zones humides et terres à vocation agricole sont encore bien protégés. Idéalement située aux confins des trois marchés dynamiques de l'Alsace, du Bade-Wurtemberg (Allemagne) et de Bâle (Suisse), la région mulhousienne et ses 39 communes bénéficient d'une excellente desserte routière et aérienne, que viennent renforcer les liaisons ferroviaires à grande vitesse. Élaborer et favoriser le développement durable reste l'objectif commun de l'ensemble des partenaires.

MULHOUSE ★★★

Nous aimons découvrir Mulhouse car elle est ville industrielle par excellence et à la fois, cité historique. Son patrimoine industriel a été intelligemment mis en valeur, grâce à des musées prestigieux, l'élevant au rang de premier pôle de musées techniques d'Europe, notamment avec son musée de l'Automobile, la plus belle et la plus grande collection de voitures au monde. Quant à son histoire, elle se concentre dans le charme du centre-ville, à découvrir, à pied de préférence, par le sentier du Vieux-Mulhouse. Les lieux de détente, de découverte et loisirs culturels d'une très grande diversité, viennent agrémenter la vie des quelque 283 000 Mulhousiens et de nombreux touristes. Découvrez l'histoire singulière, animée par le génie humain, de celle qui fut, au XIX[e] siècle, le « Manchester français ». Mentionnée pour la première fois en 803, Mulhouse naît sur un site souvent inondé. Elle ne change pas de lieu pour autant et tourne l'inconvénient à son avantage, en installant un moulin et jetant, ainsi, les bases d'une activité économique ainsi que son nom de baptême (Mul : moulin, house : maison). Les armoiries de la ville ont d'ailleurs conservé comme symbole la roue à huit aubes du moulin. C'est l'empereur germanique, Frédéric I[er] Barberousse qui fera de Mulhouse une véritable cité. Dès 1308, son statut de ville d'Empire lui assure une quasi-indépendance. Elle se lie aux neuf villes les plus libres d'Alsace, formant ainsi la « décapole » qu'elle quittera en 1515 pour s'allier avec les cantons suisses, tout en conservant l'exonération des droits de barrières douanières. Son statut de canton allié la préservera des conflits qui déchirent l'Alsace, notamment la guerre de Trente Ans pendant laquelle elle continuera à s'enrichir. La religion réformée adoptée par la ville en 1523, en se ralliant aux thèses d'Ulrich Zwingli, grande figure de la réforme, lui imposera des règles de vie très strictes mais l'incitera constamment à l'effort. Il faut savoir qu'à cette même époque, le nord de l'Alsace se rapproche de la ligne luthérienne et que le sud reste catholique. 1746 sera l'année de naissance de l'industrie mulhousienne. La ville va profiter des atouts dont elle dispose, à savoir, capitaux grâce à son commerce, main-d'œuvre grâce au monde rural et religion calviniste lui conférant une morale faite de persévérance. Cette même année, Samuel Koechlin, Jean-Jacques Schmalzer, Jean-Henri Dollfus, Jean-Jacques Feer, quatre Mulhousiens créent une manufacture d'impression sur tissus. En 1750, soit quatre années seulement plus tard, on compte 26 fabricants sur la ville. En 1792, la toute

Le fil de l'histoire : l'impression et les industries textiles à Mulhouse

En 1746, quatre jeunes mulhousiens fondent la première manufacture d'impression textile. Ils impriment des toiles de coton à la manière des toiles rapportées des Indes par les bateaux des Compagnies des Indes, et dont le goût s'impose dans toute l'Europe : les Indiennes. Mulhouse est encore une ville libre, elle n'est pas touchée par la prohibition qui de 1686 à 1759 affecte, en France, ce nouveau commerce pour protéger les soyeux et les lainiers. Mulhouse devient le grand centre cotonnier de France, ses industriels se spécialisent dans la production des toiles haut de gamme, nécessitant une réelle habilité technique. En 1850, Mulhouse ne compte pas moins de 37 établissements industriels sont les activités sont toutes en rapport avec l'industrie textile. Celle-ci se développe en partie grâce à l'industrie chimique. Ce sont les chimistes qui ont permis de transformer en une véritable science, l'empirisme indien. En 1822, à Mulhouse, est alors créée la première école de Chimie en France. À partir de la seconde moitié du XIX[e] siècle, la découverte des colorants de synthèse permet de diversifier la palette des couleurs. Les industriels regroupés à la Société Industrielle de Mulhouse (SIM) disposent d'informations venant de toute l'Europe et publient dès 1826 un bulletin, véritable mine d'informations pour tout ce qui touche à la fabrication des étoffes. En 1833, les dessinateurs textiles de Mulhouse demandent à être aidés dans leur création par des sources d'inspiration variées. C'est la constitution d'un fonds à base d'écrits, de gravures mais aussi de textiles de la région ou venant d'ailleurs qui va alors constituer la partie la plus ancienne des collections du musée de l'Impression sur étoffes de Mulhouse.

nouvelle République française instaure le blocus douanier de Mulhouse, la dernière ville alsacienne indépendante. En janvier 1798, la ville bourgeoise opte pour sa réunion à la France, ce qui lui donnera un nouvel essor, à tel point que la ville comptera jusqu'à 1 201 cheminées. De nouvelles entreprises voient le jour et se mécanisent. Se côtoient alors filature, tissage, chimie et construction mécanique. Sa population ne cesse d'augmenter. Les remparts sont détruits. Les industriels bâtissent le Nouveau Quartier ainsi qu'une cité ouvrière, créée par Jean Dollfus, qui servira de modèle dans toute l'Europe, à découvrir impérativement lors de votre séjour. En effet, ces cités-jardins bien équipées en services publics offraient non seulement une qualité de vie mais aussi, et pour la première fois en Europe, la possibilité de devenir propriétaire grâce à un système d'accession à la propriété. De 1854 à 1900, 1 243 maisons furent ainsi construites et vendues. L'envol de cette industrie florissante sera freiné par les guerres. Mulhouse sera, comme le restant de l'Alsace, allemande de 1870 à 1918 et de 1939 à 1944. Mais elle saura profiter de la prospérité d'après-guerre et son industrie repartira de plus belle.

OFFICE DE TOURISME DE MULHOUSE ET SA RÉGION

1, avenue Robert-Schuman ✆ 03 89 35 48 48
www.tourisme-mulhouse.com

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 15h. Ouvert de 9h30 à 18h30 en juillet et août. Fermé le 1er janvier, le 1er mai et le 25 décembre. Label Tourisme & Handicap.

Mulhouse ne demande qu'à dévoiler ses charmes pour peu qu'on veuille la découvrir. Au pied de la Tour de l'Europe, l'équipe de l'Office de tourisme est à la disposition des familles, des couche-tard, des gastronomes, des cyclo-touristes ou encore les férus de musées ou d'art… Les visiteurs profiteront du confort du lieu pour feuilleter les brochures, surfer en ligne autour d'un petit café, du wi-fi gratuit, des iPad prêtés, de l'espace enfants et faire quelques achats dans la boutique aux 1 000 références ! L'office de tourisme est la porte d'entrée de la ville, l'ambiance et l'accueil témoignent de celui qui sera fait au visiteur qui séjournera en ville ou dans les environs pour quelques jours ou quelques semaines tant les activités sont nombreuses à Mulhouse, dans le Sud-Alsace et dans l'espace rhénan.

VILLE DE MULHOUSE

2, rue Pierre et Marie Curie ✆ 03 89 32 58 58
www.mulhouse.fr

Mulhouse, capitale du Sud-Alsace ! La belle endormie qui se réveille peu à peu et qui a tant à montrer et à démontrer ! Mulhouse est aujourd'hui en pleine reconstruction d'une image un peu abîmée, un peu sous-estimée. Elle a des atouts que d'autres villes alsaciennes n'ont pas : sa position au cœur de l'espace rhénan, cousine de Bâle et Freiburg, son effervescence culturelle, son pôle muséographique, sa grande convivialité ! Mulhouse est à la confluence du Sundgau et de son terroir gourmand, des vallées vosgiennes Thur & Doller mais aussi du pays de Guebwiller ! Les bords du Rhin ne sont pas loin et promettent bien des découvertes. Mulhouse est une vraie destination rhénane qui lentement mais sûrement gagne en attractivité aussi touristique qu'économique.

LA KUNSTHALLE
CENTRE D'ART CONTEMPORAIN
MULHOUSE

Mulhouse



La Brique, The Brick, Cărămida
14.02 — 28.04.2019

A Peacock and a Hippo Walk Into an Existential Debate
Basim Magdy
14.06 — 25.08.2019

Où sommes - nous
Judith Albert, Dana Claxton, Nik Forrest, Katrin Freisager, Capucine Vandebrouck et Catharina van Eetvelde
12.09 — 10.11.2019

Régionale 20
22.11 — 05.01.2020

MEDIAPOP +STRASLIGHT Ten Works, Daniel Gustav Kramer, 2013. La Kunsthalle © Sébastien Bozon

Conseil départemental Haut-Rhin

VERSANT EST

d.c.a
Musées
MULHOUSE SUD ALSACE

L'Euroairport de Bâle Mulhouse

Depuis plus d'un demi-siècle, l'Euroairport représente une exception remarquable dans le monde de l'aviation civile. Construite sur le territoire français, elle est la seule aérogare à abriter une frontière en son centre. D'un côté la France, de l'autre la Suisse. En 2015, ce sont près de sept millions de passagers qui ont transité par l'Euroairport, un élément probant qui permet d'afficher la bonne santé économique de cette petite ville au service des voyageurs du monde entier. Comme un serpent de mer, la question de l'accès à l'aérogare depuis Mulhouse revient hanter les conversations au plus haut niveau régional et départemental. Car si des moyens de locomotion efficaces existent depuis Bâle, il n'en est pas de même depuis la capitale du sud Alsace qui doit se contenter d'une autoroute et d'une liaison en TER jusqu'à Saint-Louis puis ensuite une navette jusqu'à l'Euroairport. Dans les cartons depuis trois décennies, ce projet de raccordement par le rail a été réactivé en 2010 via un programme d'étude qui s'est achevé fin 2011. Passons les détails et allons directement à la finalité de l'ensemble : une liaison ferroviaire entre les réseaux ferrés suisses, allemands et français qui mènerait directement à l'Euroairport. On attendra encore quelques années pour le premier voyage prévu en 2028 selon le plan – soit quatre-vingt-deux ans après l'inauguration de l'aéroport en 1946. *It's a joke ?*

Pour y circuler

■ **SOLÉA LES TRANSPORTS DE L'AGGLOMÉRATION MULHOUSIENNE**
109, rue Lefebvre
✆ 03 89 66 77 77
www.solea.info
Ligne 1, station Musée de l'Auto.
Ligne 10, arrêt Cité-Wagner
Agences commerciales Porte Jeune et Gare Centrale. Abonnement. Billet simple à 1,50 €, duo à 2,80 € pour un aller-retour dans la journée ou un aller simple pour deux, ticket 24h à 4,30 €, ticket Famille à 4,50 €.
Les transports en commun de l'agglomération desservent 39 communes avec 3 lignes de tram, 1 ligne de Tram-Train, 25 lignes de bus en journée, 13 lignes en soirée, dimanche et jours fériés. N'oublions pas la ligne de bus à haut niveau de service, le TramBus ainsi que les deux navettes électriques du centre-ville mulhousien ! Très pratique aussi, la navette desservant le parc du Petit Prince et l'Écomusée. Enfin 2 P+Tram au nord et au sud de la ville, permettent de profiter de cette dernière sans voiture. On voyage facilement aux quatre coins de l'agglomération, et même au-delà avec le Tram-Train ! Bienvenue dans l'aire écologique à Mulhouse !

Transports verts

■ **VÉLOCITÉ**
www.velocite.mulhouse.fr
Abonnement annuel : 16 € (voyages illimités, 30 premières minutes gratuites). 3 € la semaine et 1 € la journée.
Ce qui apparaissait encore il y a quelques années comme un mode de transport compliqué en ville est devenu au fil du temps et dans toutes les villes modernes une évidence que nul ne se hasarderait plus à remettre en cause. Vélocité n'échappe pas à cette règle, pour preuve les services toujours plus nombreux proposés avec les nouvelles technologies, notamment la carte Vélocité express qui permet de s'abonner en ligne immédiatement. Les 40 stations d'accueil des vélos à la jupe rouge ne sont pas éloignées de plus de 400 m l'une de l'autre, ce qui permet même aux moins sportifs de profiter des joies de la petite reine pour aller à rendez-vous, faire ses courses ou tout simplement découvrir ou redécouvrir sa ville. Il est possible de louer sa bicyclette pour une heure, une journée (les tickets courte durée peuvent être achetés en ligne) ou pour toute l'année. Les entreprises peuvent aussi faire bénéficier leurs salariés de ce service, c'est aussi un excellent moyen de se démarquer. L'air du temps et très certainement l'avenir sont à l'écologie et l'économie de ressources, pédaler dans sa ville est de plus un plaisir pour flâner sur les chemins… à bicyclette !

Parking + Tramway = idée futée

Moins de stress, plus de souplesse : pour éviter le casse-tête du stationnement à Mulhouse, optez pour l'alternative parking + tram ! Vous envisagez une journée shopping et/ou découverte du centre-ville de Mulhouse, ne perdez pas votre temps à chercher une place de stationnement. L'offre parking + tramway est faite pour vous !
Situés à deux entrées de la ville, les P+tram Nouveau Bassin et Université ont une capacité de 230 et 170 places. Le principe est simple : en y stationnant votre véhicule, vous recevez des tickets de tram aller-retour pour l'ensemble des passagers (7 maximum), le tout pour 2 € et pour toute la journée !
Le P+tram : c'est + pratique, + rapide, + économique et + écologique !

- **Un accès direct** au centre-ville avec la ligne tram 2.
- **En moins de 10 min** au centre-ville avec un tramway toutes les 5 à 8 min en journée.
- **Un tarif unique à 2 € :** le ticket P+tram est valable pour le stationnement de votre véhicule toute la journée + l'aller-retour en tramway pour les passagers de la voiture (7 max.

P+tram Nouveau Bassin, rue Hugwald
P+tram Université, rue des Frères-Lumière

La LGV Rhin Rhône

Inauguré en grande pompe le 11 décembre 2011, le TGV Rhin Rhône apporte avec lui un souffle de modernité dans le transport ferroviaire en rapprochant les régions de l'Est du reste de la France. Cette première phase de travaux représente 140 km de voies entre Dijon et Belfort. Deux gares ont été spécialement construites sur le trajet, celle de Besançon TGV sur les deux communes d'Auxon et la seconde, Belfort Montbéliard TGV, à Meroux exactement. Les deux bâtiments sont certifiés HQE – Haute Qualité Environnementale – ce qui est un plus. Au-delà du service rendu pour le transport, la LGV a également transformé les paysages qu'elle traverse. Ainsi, de nombreux ouvrages d'art tels que des viaducs et des tunnels ont été bâtis le long des voies. La transformation d'un pays passe par ses moyens de transport. La France possède peut-être l'un des plus beaux trains à grande vitesse du monde.

Points d'intérêt

■ LA CITÉ MANIFESTE – QUARTIER DE LA CITÉ

Lancée en 2003 pour célébrer le 150e anniversaire de la première cité ouvrière de France, la Cité Manifeste voit le jour en 2005 dans le quartier de la Cité à Mulhouse. Pierre Zemp, alors directeur de la SOMCO « Société mulhousienne des cités ouvrières », réalise ce projet sur le lieu même et à la hauteur de la cité ouvrière, réalisée auparavant. A l'époque, un industriel textile avait fait construire 1 240 maisonnettes du même modèle, afin d'améliorer le logement de ses ouvriers. Pierre Zemp a convaincu l'architecte Jean Nouvel de rassembler autour de lui une équipe de jeunes architectes français et étrangers reconnus : Shigeru Ban et Jean de Gastines, Anne Lacaton et Jean-Philippe Vassal, Duncan Lewis et le Marseillais Matthieu Poitevin. Résultat : 61 appartements construits à l'attention d'une population modeste, afin qu'elle s'y sente bien et s'y investisse au quotidien, recréant un esprit de quartier chaleureux. L'application du concept de « maison dans les arbres » donne lieu à des habitations surélevées. De l'avis de Pierre Zemp, ce succès ne pouvait se réaliser ailleurs qu'à Mulhouse, ville tournée vers l'extérieur, notamment vers la Suisse, l'Allemagne, le reste de la France, à l'esprit cosmopolite permettant bien des projets novateurs. Un lieu unique en son genre qui rend hommage à l'histoire ouvrière de Mulhouse.

■ DMC MOTOCO

13, rue de Pfastatt

Après bien des péripéties, le site vit toujours ! On espère le meilleur pour ce lieu emblématique de l'histoire industrielle mulhousienne. Installé dans le bâtiment 75 du géant du textile mulhousien DMC, véritable lieu de création, Motoco accueille 37 ateliers d'artistes et 7 espaces ouverts. Menuisier, plasticien, photographe, entrepreneur tels sont les habitants de ce lieu hors du commun. Ex-friche industrielle qui renaît de sa jachère, ce lieu continue de se questionner sur de nouvelles formes. En plus des artistes qui ont investi les lieux, on y trouve les locaux de la radio MNE. Des soirées institutionnelles ou professionnelles y sont organisées : quoi de plus tendance que de réaliser un événement dans un lieu aussi insolite. Ainsi, si vous aimez les sorties originales, n'hésitez pas à découvrir ces 9 600 m² empreints d'histoire !

■ PLACE DE LA RÉUNION ★★

Ici bat le cœur de la ville depuis le Moyen Âge. À l'époque s'y tenaient déjà marchés, foires et cérémonies. Aujourd'hui, se déploient tout autour de la place de magnifiques façades colorées, encadrant une fontaine monumentale, copie fidèle de celle de 1572 surmontée d'un hallebardier. Ici se dresse l'Hôtel de Ville, petit joyau de la Renaissance rhénane. On note les belles peintures sur ses façades, le double perron couvert qui est une merveille d'équilibre. Le Klapperstein, masque de pierre grimaçant des bavards pesant une dizaine de kilos, suspendu sur le pignon droit. Les femmes médisantes devaient le porter un jour de grand marché, assises à rebours sur un âne. C'est sur cette place qu'a lieu chaque année le marché de Noël.

■ QUARTIER DE LA BOURSE ★

Place de la République et place de la Bourse

Ce quartier fut construit en 1826 sur l'initiative de trois jeunes industriels : Nicolas Kœchlin, Jean Dolffus et Jean-Jacques Schmaltzer. Avec l'essor de l'industrie textile, les remparts de la ville sont détruits de 1807 à 1812, et Mulhouse déborde sur cette zone, en dehors de la porte de Bâle, qui n'était qu'un vaste jardin. Les architectes, Félix Friess et Jean-Godefroi Stotz, imaginent des constructions en arcades, inspirées de celles de la rue de Rivoli à Paris. La place de la Bourse, triangulaire et charmant espace vert est traversé par l'allée de la Parfaite Harmonie débouchant au fond, sur la Société industrielle, fondée par 22 industriels. Ainsi, le quartier de la Bourse est l'un des sites les plus dépaysants de Mulhouse où flotte un faux air d'Italie.

■ RUE DES FRANCISCAINS

Cette rue était vouée à l'activité d'impression sur étoffes du XVIIIe au XIXe siècle : la maison située aujourd'hui au n° 7 faisait partie de la manufacture Kohler & Mantz, et la maison Loewenfels au n° 42 était l'habitat de Jean-Jacques Feer, financier de la première manufacture d'impression sur étoffes de 1746. Des nos 11 à 15, on y retrouve une maison et ses dépendances, qui étaient au XVIIIe siècle louées à la société d'indiennage Eck, Schwartz et Cie. Jean-Michel Schartz rachète les murs en 1773, installe sa résidence dans le corps central et accole deux ailes manufacturières. L'avant-cour, qui servait au déchargement, était séparée par des chaînes massives, ce qui lui valut son nom, la « Cour des chaînes ». Au n° 21 se trouvaient les murs d'une propriété qui appartenait à un Lorrain, Pierre Thierry (d'où le nom « Cour de Lorraine »). En 1753, Jean-Henri Dollfus, l'un des trois cofondateurs de la première manufacture d'impression sur étoffes, rachète ce bâtiment et y installe une nouvelle manufacture. En effet, l'emplacement est propice à l'impression des toiles peintes, la cour était située à proximité de l'ancien fossé du Traenkbach. Dès les années 1830, les manufactures établies dans le noyau médiéval de la ville quittent ce secteur pour s'établir à l'extérieur, et les ensembles manufacturiers sont alors transformés en immeubles d'habitation.

Monuments

CHAPELLE SAINT-JEAN
Grand-Rue

Son histoire remonte en 1187, année noire pour le royaume latin de Jérusalem. Ce dernier, fondé en 1099 par les croisés, vit se créer de nombreux ordres hospitaliers militaires. En 1187, le sultan Saladin Ier s'empara de Jérusalem et en chassa ces occupants chrétiens, dont les moines soldats. Parmi les ordres venant de Mulhouse, les commanderies de l'ordre des Chevaliers teutoniques et des Johannites, appelés chevaliers de Saint-Jean de Jérusalem qui occupèrent le secteur entre la Grand-Rue et la rue Sainte-Claire en 1249. C'est à cet emplacement que fut consacrée cette chapelle le 23 mars 1269. Monument historique depuis 1893, la chapelle est aujourd'hui un cadre d'exception pour les manifestions culturelles et les concerts y résonnent de façon particulière grâce aux vibrations du lieu.

ÉGLISE CATHOLIQUE SAINT-ÉTIENNE
9 rue du Chanoine Brun
Place de la Paix

On l'aime bien, cette église de quartier (ne pas confondre avec le Temple du même nom sur la place de la Réunion) construite entre 1855 et 1860 par Jean-Baptiste Schacre, architecte local de renom. De style néogothique, l'édifice cruciforme offre des vitraux plus récents – années 1950, illustrant douze versets du Nouveau Testament. On vous invite à faire le tour de l'église pour découvrir l'architecture arrière depuis la rue Magenta. A savoir : l'église fut construite pour accueillir les nouveaux ouvriers arrivés des environs pour travailler en ville. Aucun autre lieu de cette taille n'existait alors, le culte catholique ayant été à nouveau autorisé à Mulhouse uniquement à partir de 1804.

LA FILATURE
20, allée Nathan-Katz
✆ 03 89 36 28 28 / 03 89 36 27 99
www.lafilature.org
info@lafilature.org

Le bâtiment fut conçu au début des années 90, en 1993 exactement, sur le site d'une ancienne fabrique de coton. Réalisée par Claude Vasconi avec le souci de concilier fonctionnalité et esthétisme, la Filature compte trois salles de tailles différentes et offre une programmation particulièrement riche et ouverte sur le monde. Elle permet au public de découvrir à la fois les grandes références du répertoire et des créations davantage contemporaines. Cette scène propose chaque saison 50 spectacles – théâtre, danse, musique, cirque, jeune public – en mettant en avant à la fois des artistes reconnus et des propositions de jeunes talents. Les lieux abritent également un bar, une bibliothèque, l'Orchestre symphonique de Mulhouse et accueille l'Opéra national du Rhin. Une scène nationale à l'image de Mulhouse !

HÔTEL DE VILLE
Place de la Réunion

Lorsque Mulhouse était encore libre, alliée aux cantons suisses, le Rathaus, a symbolisé la puissance de la première bourgeoisie mulhousienne. L'édifice actuel date de 1553 et les allégories des facades *Justice*, *Courage*, *Tempérance*, *Foi* et *Charité* furent peintes en 1698 par Jean Gabriel, un peintre local. Le second étage du bâtiment construit en 1778-1779, subit de nombreuses restaurations extérieures. Aujourd'hui, le lieu héberge le Musée historique et la salle des mariages de l'étage, aux armoiries des différents bourgmestres depuis le XIVe siècle. Ce n'est pas pour déplaire aux Mulhousiens qui apprécient de vivre ce moment unique dans un si beau lieu.

LES REMPARTS

C'est toute la cité médiévale qui était enserrée dans un mur d'enceinte, jusqu'au XIXe siècle, où les remparts seront détruits pour laisser se développer la ville en créant un centre tertiaire inspiré du style Empire,

© PIERRE VIOLET / ADOBE STOCK



Hôtel de Ville de Mulhouse.

autour d'un jardin triangulaire. Le résultat était assez spectaculaire pour l'époque. Nous vous invitons à suivre le tracé des remparts de porte en porte. Seuls vestiges des fortifications, les tours Nessel, du Diable, restaurées et surélevées en 1906, et la tour du Bollwerk, ornée d'une fresque, œuvre du peintre Ferdinand Wagner et restaurée en 1893, et en 1970 par Bernard Latuner. Depuis 2006, le tramway passe aux abords de cette tour classée au titre des Monuments historiques depuis 1898. Subsistent encore une partie des murs d'enceinte, entrée rue de l'Arsenal ou rue des Franciscains ainsi que le chemin de ronde côté cour des Chaînes.

■ SYNAGOGUE
Rue de la Synagogue

Voilà encore un bâtiment important, construit par le célèbre architecte, Jean-Baptiste Schacre au milieu du XIXe. Pendant la Seconde Guerre mondiale, les nazis le réquisitionnent et s'en servent comme entrepôt de peinture pour les décors du théâtre de Mulhouse. On raconte qu'un employé de la ville aurait caché un exemplaire de la Torah dans l'armoire de l'oratoire auquel il aurait suspendu un portrait de Hitler pour en cacher la porte. En 1959, les dons de la communauté juive permettent de restaurer l'édifice, classé au titre des Monuments historiques en 1984.

TEMPLE SAINT-ÉTIENNE ★★
Place de la Réunion

Le temple Saint-Étienne est le principal édifice de l'Église réformée de la ville de Mulhouse. Ne vous fiez pas à son style architectural, ce temple a été construit en 1866 en lieu et place d'une église du XIIe siècle. Jean-Baptiste Schacre, l'architecte eut la bonne idée de faire réinstaller les vitraux de l'ancien édifice du XIVe siècle, à hauteur d'homme grâce à une estrade qui court le long des trois murs. À la fin des travaux, ce monument avait deux clochers : l'ancien, en forme de bulbe surmonté d'un clocheton, mis en place au XVIIIe siècle par un ingénieur bâlois et le nouveau. Du haut de ses 92 m, la flèche, située au milieu de ces ruelles enlacées qui cachent encore quelques granges de bois, a constitué pendant longtemps un lieu de guet privilégié pour les pompiers. Le temple est voué au culte réformé depuis 1528. C'est l'édifice protestant le plus haut de France (97 m) et son architecture lui vaut d'être considéré comme la « cathédrale » de Mulhouse. Le temple est aussi un lieu de vie et de culture, qui s'ouvre à tous et à toutes les musiques. Le samedi à 17h, c'est l'Heure musicale. Des conférences philo ou des expositions font aussi partie d'une programmation riche et éclectique.

■ TOUR DE L'EUROPE ★★
Place de l'Europe

La Tour de l'Europe, c'est un peu le symbole de Mulhouse. Construite sur les plans de l'architecte Spœrry en 1972 et haute de 106 mètres, elle était exclusivement destinée à l'habitat. Dans une sorte de folie douce du modernisme bétonné en vogue dans les années 1970, il était question d'en construire au moins une deuxième. Finalement, la Tour de l'Europe est restée fille unique… Tant mieux, elle est plus belle ainsi. Sa sœur jumelle (presque parfaite) se trouve à Bucarest. Pendant longtemps, elle abritait un restaurant panoramique et tournant qui effectuait une rotation complète en une heure comme dans la tour de télévision de Berlin. Mais les rouages se sont grippés… Qui voudrait investir dans leur réparation ?


© MARCO DESSOULEURS - FOTOLIA

Temple Saint-Étienne de Mulhouse.

■ TOUR DU BOLLWERK ★★
Rue de Metz

On l'appelle aussi la tour du Bastion. Elle faisait partie du mur d'enceinte de la ville et protégeait donc cette partie du bourg. Elle fut classée monument historique en 1898 sous le nom de tour des Cochons, appelée ainsi en raison de la proximité des abattoirs. Elle est ornée d'une fresque, œuvre du peintre Ferdinand Wagner, qui représente l'attaque de Mulhouse par le chevalier Malterer en 1385. Depuis 2006, le tramway passe juste aux abords de la tour située à la frontière du centre-ville et du quartier Nordfeld.

Musées

■ CITÉ DE L'AUTOMOBILE – MUSÉE NATIONAL – COLLECTION SCHLUMPF ★★★★
15, rue de l'Épée
✆ 03 89 33 23 23
Voir page 24.

CITÉ DU TRAIN ★★★
2, rue Alfred-de-Glehn
✆ 03 89 42 83 33
Voir page 24.

LA KUNSTHALLE MULHOUSE CENTRE D'ART CONTEMPORAIN

16, rue de la Fonderie ✆ 03 69 77 66 47
www.kunsthallemulhouse.com
kunsthalle@mulhouse.fr

Pendant les périodes d'exposition, La Kunsthalle est ouverte tous les jours du samedi au mardi de 14h à 18h et du mercredi au vendredi de 12h à 18h. En juillet et en août : fermé les lundis et mardis. Visites guidées gratuites tous les derniers dimanches du mois à 16h.

La Kunsthalle, centre d'art contemporain de la ville de Mulhouse, est situé au cœur de la Fonderie, ancien bâtiment industriel des années 20 qu'elle partage avec l'Université de Haute-Alsace. Qui sait pousser la porte de La Kunsthalle pourra découvrir, dans un écrin de béton, les 600 m² du centre d'art et ses quatre expositions annuelles. Exposition solo ou collective, toutes les propositions donnent à voir la création contemporaine régionale, nationale et internationale. Au fil des ans, La Kunsthalle s'est taillé une belle réputation en invitant des artistes de renom. Le centre d'art ne se contente pas d'exposer. Il propose aussi des conférences, des rencontres et même des Kunstapéros qui permettent d'appréhender l'art à travers une médiation proche du public. Quant au jeune public, La Kunsthalle l'invite à découvrir l'art lors de Kunstkids, ateliers à la semaine pendant les vacances scolaires, ou certains dimanches lors de Rendez-vous famille ! Pour les plus curieux, La Kunsthalle met à leur disposition des protocoles de visites décalées (Colin maillard, Questions obliques, Korrespondenz et des carnets pédagogiques de visites pour les enfants).

MUSÉE DE L'IMPRESSION SUR ÉTOFFES ★★

14, rue Jean-Jacques-Henner
✆ 03 89 46 83 00
www.musees-mulhouse.fr

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermé : 1er mai, 25 déc, 1er janvier. Ouverture exceptionnelle le 26 décembre de 15h à 18h ainsi que tous les lundi du mois de décembre de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 4,50 €.

Le musée de l'Impression est né d'un besoin ressenti par les dessinateurs de l'industrie textile locale du début du XIXe siècle : trouver à stimuler leur imagination à l'aide de livres, de gravures, d'autres textiles… Du milieu du XVIIIe siècle jusqu'à la période contemporaine, plus de 6 000 volumes, nommés autrefois « grands dormants », protègent une documentation étonnante. La collection regroupe des livres de dessins et d'empreintes qui couvrent bien la production mulhousienne, et bien au-delà, dans toute l'Europe. Le parcours muséographique privilégie une technique par étage : au rez-de-chaussée, l'impression à la planche en relief et le XVIIIe siècle et au premier l'impression aux rouleaux de cuivre et leurs grandes machines du XIXe siècle. Cet ensemble unique au monde s'est constitué par strates, avec des dons importants et de grandes acquisitions s'ajoutant les unes aux autres et recréant des ensembles. De Mulhouse, ville aux multiples manufactures, une énorme production a été diffusée dans le monde entier.

MUSÉE DES BEAUX-ARTS

4, place Guillaume-Tell
✆ 03 89 33 78 11
www.musees-mulhouse.fr

Entrée gratuite. Ouvert du mercredi au lundi de 13h à 18h30. Les matins sont réservés aux scolaires et aux groupes sur réservations uniquement. Gratuit. Label Tourisme & Handicap. Pas de sanitaires adaptés sur le site.

Fondé en 1864 par la Société Industrielle de Mulhouse, ce musée municipal propose de belles collections léguées jadis par le patronat mulhousien. On y trouve un bel aperçu de l'histoire de l'art, de la peinture française ainsi que la valorisation d'œuvres d'artistes régionaux. L'escapade au cœur de l'histoire de l'art débute au XVe siècle avec le magnifique retable de Rheinfelden. Suivent les siècles classiques représentés par Brueghel, Boucher ou Teniers. Le XIXe siècle constitue le point fort des collections avec entre autres des œuvres de Boudin, Jongking, Géricault, Courbet ou Bouguerau. N'oublions pas l'artiste alsacien Jean-Jacques Henner à qui une salle est consacrée. Enfin, la création contemporaine se découvre au deuxième étage, avec des artistes de renommée internationale et des plasticiens de la région mulhousienne.

© ISTOCKPHOTO.COM - SIMONGURNEY



Mulhouse.

Sud Alsace Museums

L'APPLICATION DE VISITE DES MUSÉES !

Découvrez les musées de l'agglomération mulhousienne sous un angle nouveau !



- *Une chasse aux énigmes en famille à la Cité du Train*
- *Des jeux sur le thème de la nature à l'Ecomusée*
- *Des photos d'archives inédites à la Cité de l'Automobile*
- *Et bien d'autres contenus…*



Avec notre application pour smartphones et tablettes SAM! retrouvez des contenus variés et ludiques pour aborder d'une nouvelle manière les collections des musées.

SAM! C'est aussi 3 types de visites qui vous sont proposées :

LA VISITE PERSONNALISÉE :
Effectuez votre visite selon vos critères.

LA VISITE THÉMATIQUE :
Laissez vous surprendre par des visites plus décalées.

LA VISITE À LA CARTE :
Flashez les QRcodes des œuvres qui vous intéressent, à votre rythme.



Télécharger dans l'App Store

Disponible sur Google play

La liste des musées participants :
La Cité de l'Automobile - Musée National – Collection Schlumpf, la Cité du Train – Patrimoine SNCF, le Musée Electropolis, le Musée de l'Impression sur Etoffes, le Musée du Papier Peint, le Musée des Beaux-Arts, l'Ecomusée d'Alsace, la Grange à Bécanes, la Kunsthalle – Centre d'Art Contemporain, le Musée de la Mine et de la Potasse, le Musée Historique.

Renseignements, tarifs et horaires sur :
www.musees-mulhouse.fr

Mulhouse Alsace Agglomération

Musées
MULHOUSE SUD ALSACE

VALENSAM

Chasse aux trésors industriels

Avez-vous remarqué les clôtures de métal qui bordent quelques jardins dans la Cité Jardin et le long de la friche D.M.C ? Ces treillis ont été fabriqués par les ouvriers à partir de sangles de métal récupérées. À l'origine, elles attachaient les ballots de fils. L'industrie et l'habitat sont intimement liés dans ce quartier : un lien très fort qui perpétue l'identité industrielle de la ville.
À voir : rue de Pfastatt, rue Sainte-Anne.

MUSÉE EDF – ELECTROPOLIS

55, rue du Pâturage
✆ 03 89 32 48 50
reservations@electropolis.tm.fr

Fermé les lundis. Ouvert du mardi au dimanche, de 10h à 17h. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h d'avril à octobre. Adulte : 9 €. Enfant (de 4 à 17 ans) : 4 €. Groupe (20 personnes) : 6,50 € (par adulte). Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration (distributeurs). Boutique. Consignes à bagages.

Complètement rénové et « dépoussiéré », Electropolis à rouvert ses portes fin 2018. Plus moderne et plus interactif mais toujours aussi décoiffant. Avec un nouvel espace entièrement dédié à l'innovation et à la transition énergétique et un parcours modernisé, la visite promet d'être encore plus étincelante. Des expositions permanentes à la lumière desquelles on découvre le passé, le présent et le futur de la fée électricité. Mais aussi une collection unique d'appareils électroménagers au look désuet : télévisions vintage, premiers réfrigérateurs, radiateurs Art nouveau, qui nous fait comprendre à quel point l'électricité a joué un rôle important dans l'évolution de notre société. Un musée qui se visite en famille, avec des animations totalement dédiées aux enfants (petits et grands). Très pédagogique, c'est un moyen idéal pour percer les secrets de l'électricité tout en s'amusant.

© MICHEL FOOS



Ouistiti argenté.

MUSÉE HISTORIQUE

Place de la Réunion
Hôtel de Ville
✆ 03 89 33 78 17
www.musees-mulhouse.fr

Ouvert tous les jours de 13h à 18h30. Les matins sont réservés aux scolaires et aux groupes sur réservations uniquement. Gratuit. Une nouvelle salle d'exposition permanente est dédiée au Capitaine Dreyfus.

Situé sur la place de la Réunion, dans l'hôtel de ville, le musée historique retrace la vie de Mulhouse à travers les siècles. Meubles, costumes, outils, bijoux, monnaies, armes, gravures, jouets, plans et portraits en constituent la collection. Le Musée historique expose la période faste de la République de Mulhouse du XVI[e] au XVIII[e] siècle, avec des pièces exceptionnelles relatant la vie bourgeoise, le fonctionnement de la République, les aspects religieux ou la vie artisanale. Le musée abrite également une salle dédiée aux grandes figures de l'épopée industrielle mulhousienne : Dollfus, Mieg et Koechlin. Quant au Grenier d'Abondance, il accueille la salle archéologique dédiée à la préhistoire en Haute Alsace. Gratuit, ce musée permet à la fois de connaître l'histoire de la ville et de comprendre ce qu'elle est aujourd'hui.

MUSÉES MULHOUSE SUD ALSACE

11, rue des Franciscains
✆ 03 69 77 77 40
www.musees-mulhouse.fr

Fédérant les 11 musées du Sud Alsace, Musées Mulhouse Sud Alsace est l'association pour la mise en valeur de ce qui constitue un des plus précieux réseaux de musées techniques et civilisation industrielle d'Europe. Créatrice d'événements, l'association est à l'origine de la Nuit des Mystères, grande chasse au trésor drainant 30 000 participants. A l'occasion de ce jeu d'énigmes, on parcourt les musées de la ville en découvrant les petits secrets jalousement gardés et difficiles à percer. D'avril à septembre, les amateurs de voitures assistent le week-end au spectacle « En piste » à la Cité de l'Automobile. Pendant l'été, le Festival des Jardins Métissés est immanquable. Pour ne manquer aucun événement, consultez le site web des musées mulhousiens, il y a énormément à découvrir.

Balades, flâneries

LA COULÉE VERTE DE L'ILL

Elle s'étend du Cockrouri, vers l'ex-SACM, jusqu'à Didenheim, en traversant le bois des Philosophes. L'accès se fait à l'arrière du stade nautique et de la patinoire. C'est le refuge de nombreuses espèces animales et végétales. De 300 à 500 oiseaux y nichent. L'Ill ayant


© MZA

Parc zoologique et botanique de Mulhouse.

été élargie entre le pont de Brunstatt et le Cockrouri, des arrivées de boue et un niveau d'eau peu profond ont permis le développement de nombreuses espèces végétales palustres. Ici se plaisent canards colvert, foulques, poules d'eau, cygnes, mouettes rieuses et autres cormorans.

■ LA FORÊT DU TANNENWALD

Mulhouse a de multiples atouts, celui entre autres d'être aux portes de la nature. Quel plaisir pour le promeneur de découvrir une nature préservée et accessible. La forêt du Tannenwald, c'est 300 ha de tranquillité, 25 km de sentiers, 8 km de parcours VTT, des parcours sportifs, un sentier botanique et plusieurs sites équipés d'abris, de tables et de bancs. On vient s'y promener, botaniser, courir ou bien pique-niquer en famille.

■ JARDIN DES SENTEURS ★

✆ 03 89 32 68 70

Datant de 1987, ce petit jardin de 1 500 m² est construit en partie sur les anciennes douves de la ville et est situé aujourd'hui derrière l'Université Populaire. Au départ, une idée, celle du docteur Rolf Benner, ophtalmologue, qui voulait offrir un espace aux aveugles et malvoyants en leur permettant de se guider en jouant de deux autres sens : le toucher et l'odorat. Le cheminement a été facilité par un dallage spécifique, l'information sur les 130 espèces de végétaux peut s'obtenir grâce aux panonceaux en braille. Une allée tranquille traversée par un joli ruisseau en plein cœur de ville, tel est le jardin des senteurs.

■ PARC SALVATOR

Place Salvator – Rue de Stalingrad
www.tourisme-alsace.com
info@adt.alsace

Ouvert toute l'année. Gratuit.

Premier jardin public, il a été aménagé en 1890 sur l'emplacement des anciens cimetières de la ville. Situé derrière l'église Sainte-Geneviève, il offre une promenade reposante et romantique au milieu d'une grande variété d'essences, beaucoup exotiques : tulipier de Virginie, cèdre de l'Atlas, sephora du Japon, libocèdre de Californie… Trois magnifiques séquoias entourent un petit bassin aux poissons rouges et un petit pont chinois. En été, le parc s'anime et accueille les Jeudis du Parc : concert à l'auditorium suivi d'une projection ciné en plein air. En juillet, le festival des rues investit le lieu qui sert d'écrin de lumière à des spectacles et installations à l'atmosphère magique.

PARC ZOOLOGIQUE ET BOTANIQUE DE MULHOUSE

51, rue du Jardin-Zoologique
✆ 03 69 77 65 65
www.zoo-mulhouse.com
zoo@mulhouse-alsace.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours de l'année y compris les jours fériés. Mai, juin, juillet et août de 9h à 19h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 15,50 €. Tarif réduit : 9,50 €. Boutique. Label Jardin remarquable.

Véritable institution locale, rhénane, alsacienne, c'est le premier site touristique du Haut-Rhin. On y vient aussi bien pour ses 170 espèces animales que pour sa flore, ses grands arbres et son jardin botanique. En mai et juin, une explosion de couleurs vous attend dans les parterres de pivoines, iris et autres dahlias : à voir absolument ! Un emplacement « Grand Nord » de 10 000 m² est dédié aux animaux qui vivent dans le froid. En 2017 est née une charmante oursonne blanche dénommée Nanuq… On trouve tigres, lions, kangourous et bien d'autres animaux venant du monde entier. Il est possible d'assister au repas de nombreuses espèces tout au long de la journée. La maison de l'éclosion permet de suivre la naissance des oiseaux et leur différentes phases de développement. Pour les plus petits, près du parc à jeux, un parcours avec des chèvres et des poules en liberté, des lapins et autres animaux domestiques.

LA PROMENADE DU NOUVEAU BASSIN

Le long des berges des bassins bordant l'avenue Schuman, une longue traversée qu'on appelle la promenade du Nouveau Bassin. Quelques cygnes, canards et poules d'eau y barbotent toute l'année. On y fait de jolies balades à pied, en vélo ou en roller, on vient y pique-niquer ou faire son jogging, le long d'un parcours de sculptures contemporaines. Ce sont ainsi une dizaine d'œuvres qui jalonnent le parcours ombragé de cette promenade. Une jonction toute symbolique entre les arches de Daniel Buren, sous lesquelles passe le tram-train, et l'œuvre magistrale de Jean-Pierre Reynaud, les colonnes blanches du Space, qui marquent l'entrée de la ville, en face du Kinépolis.

Le couvert

LE 17

17, rue Paille ✆ 03 89 44 37 26
www.dixsept.fr

Ouvert du lundi au samedi de 11h30 à 14h et de 18h30 à 22h. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Le restaurant est situé au 17 de la rue Paille ! Précision importante car il n'y a pas d'enseigne pour cet établissement qui compense avec un bouche-à-oreille exceptionnel ! Une valeur sûre mulhousienne depuis maintenant quelques années avec une cuisine passionnée et goûteuse. Quelques classiques à la carte continuent de faire la réputation du lieu : l'« onglet seventeen » pour la viande et le « fondant qui tue », un moelleux au chocolat. Côté cave nous avons craqué sur le morgon, mais il y a du choix et de la qualité pour contenter tous les palais. L'écrin, en l'occurrence la déco y est moderne et branchée ! Résumons : tout y est toujours impeccable, même l'accueil.

LE 4

5, rue Bonbonnière
✆ 03 89 44 94 11
www.restaurantle4.com
commercial@paro-communication.fr

Fermé le lundi et le dimanche soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 19 €. Chaises bébé. Terrasse.

Tous les gourmets de la ville sont déjà passés par le 4. Certains y ont même leurs habitudes, et on comprend pourquoi. Lionel et Tatiana proposent une cuisine contemporaine et raffinée dans un cadre moderne et intimiste. La carte, assez succincte, propose des entrées de saison, deux plats de viande ainsi que deux plats de poissons et quelques desserts. Une formule « à faire » le midi est également proposée, on vous la conseille car le rapport qualité-prix est imbattable et l'offre change régulièrement. Dans les assiettes, on retrouve des classiques comme le risotto aux gambas mais avec un petit twist en plus. Les dressages et assaisonnements sont précis, les produits sont de qualité, en bref c'est bon. Attention aux cuissons parfois aléatoires. Le service est attentif sans être très expansif. Des amuse-bouches aux divers petits pains, on est aux petits soins. Le temps d'attente assez variable mais acceptable vu le niveau de cuisine proposé. Repas d'affaire, aux chandelles ou sur le pouce, le service s'adapte à vos horaires. Le petit bémol se trouve dans la note que l'on trouve un peu salée au vu des quantités servies sur les plats à la carte. Toutefois on y retourne toujours avec plaisir pour découvrir les propositions du moment.

AUBERGE DES FRANCISCAINS

46, rue des Franciscains ✆ 03 89 45 32 77
www.auberge-des-franciscains.com
contact@auberge-des-franciscains.com

Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 11h30 à 1h30 ; le dimanche de 11h30 à 15h30. Lundi : 11h30 - 01h30. Réservation recommandée. Carte : 19 € environ. Formule du midi : 12,90 € (entrée-plat-dessert ou café (formule express)). Menu Plaisir d'Alsace à 30€. Terrasse.

Une cuisine soignée et inventive bien que traditionnelle avec d'excellentes spécialités alsaciennes comme la choucroute, la tarte flambée ou les fleischschnackas. On oublie pas les entrecôtes, tartares ou filets de sole ou saumon ni le petit clin d'œil au Sundgau tout proche,





avec les carpes frites. En cuisine, Mme Belkacem, la patronne, n'hésite pas à retravailler régulièrement sa carte. Ses derniers petits trésors : bouchées à la reine aux morilles ou bien les amourettes (rognons blancs de taureau, ris de veau). On aime cette adresse pour le sourire de Mme Belkacem, la saveur des plats, la déco, tout y contribue !

■ L'AUBERGE DU BOUCHER

147, rue de Bâle ✆ 03 89 65 96 01
www.auberge-du-boucher.fr

Fermé le soir : les lundi, mardi, mercredi – Fermé le samedi midi et Fermé le dimanche. Menus de 15,90 € à 32,90 €. Carte : 18 € environ. Formule du midi : 11,50 € (complète). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Vente à emporter. Climatisé + agréable petite terrasse calme et au frais à l'arrière du restaurant.

Ici, pas de chichis mais un véritable accueil, on n'hésitera pas à tailler une bavette avec vous ! Les fins gourmets et connaisseurs fréquentent cette adresse typique non loin du centre-ville. On vous y sert des spécialités du terroir : surlawerla (foie de veau), choucroute et autres cochonnailles… En soirée, de copieuses tartes flambées vous attendent. Un dessert ? Optez les yeux fermés pour la tarte maison. L'auberge propose aussi un service traiteur et peut livrer à domicile. Une grande terrasse est ouverte les beaux jours. A noter : En plus de nous régaler, aux Journées d'octobre et à la Foire de Mulhouse, l'équipe nous fait aussi danser dans le plus pur folklore alsacien. Et puis le restaurant est rentré dans le *Guiness des records* pour sa plus longue couronne de cervelas du monde (996 cervelas, 108 m de cervelas). Ce n'est pas une blague. Hop-là !

■ AUBERGE DU VIEUX MULHOUSE

1, place de la Réunion
✆ 03 89 45 84 18
www.restaurant-auvieuxmulhouse.com

Ouvert du dimanche au jeudi de 11h à 22h ; le vendredi et le samedi de 11h à 22h30. Formule du midi : 14,90 € (entrée+plat+dessert). Formule du midi : 13,90 € (entrée+plat ou plat+dessert) – 15% sur les ventes à emporter. Chaises bébé. Terrasse. Kit de dessin à la disposition des enfants, table à langer pour bébés.

Située juste au pied de l'hôtel de ville, en face du magnifique temple Saint-Étienne, L'Auberge du Vieux Mulhouse propose depuis 1883 et dans un cadre alsacien un menu 100 % terroir. A l'heure, où nous rédigeons ces lignes, nous apprenons un changement de propriétaire. La maison ne changera pas pour autant ! Les adeptes de l'auberge et les touristes de passage devraient être bien accueillis. La carte ne change pas, son cœur reste alsacien et tout sera fait maison ! C'est l'engagement de la nouvelle équipe ! Tant mieux car l'Auberge du Vieux Mulhouse reste un établissement mythique à Mulhouse !

CHEZ AUGUSTE

11, rue Poincaré
✆ 03 89 46 62 71
www.chezauguste.com

Fermé dimanche et lundi. Réservation impérative. Carte : 20 € environ. Formule : 25 € (midi et soir). Entrée + plat ou plat + dessert : 20 €. Entrée : 7 €. Plat : 15 €. Dessert : 6 €.

Chez Auguste, tout reste parfait depuis l'ouverture il y a plus de 15 ans. Luc Chervy, chef d'orchestre et sa belle équipe vous reçoivent dans ce petit espace à la décoration sobre, avec un zeste de décontraction et beaucoup d'enthousiasme ! On n'y sert pas plus de 21 couverts par service et le midi, vous composez vous-même votre menu, sur la carte, parmi une entrée, un plat ou/et un dessert. La carte est classiquement gourmande, on ne lésine pas sur les petits détails qui font la différence. Quelques suggestions : la poêlée de pleurotes à l'ail, le ris de veau et bien sûr l'Auguste au chocolat… un soufflé au chocolat noir alliant le croquant, le fondant, le moelleux et une amertume légère. Pour les rendez-vous d'affaires, deux salons privés peuvent être réservés à l'étage.



AUBERGE DU ZOO
31 avenue de la 9ème Division d'Infanterie Coloniale - Mulhouse
Tél. 03 89 44 26 91 - www.aubergezoo.com Auberge du Zoo

■ **AUBERGE DU ZOO**
31, avenue de la 9e-Division-d'Infanterie-Coloniale ✆ 03 89 44 26 91
www.aubergezoo.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ (de 8 € la tarte flambée à 30 € le filet de bœuf, fricassée de cèpes et frites). Formule du midi : 17 € (complet). Vin au verre. Plat du jour à 12 €. Menu plat + dessert ou entrée + plat à 15 €. Jardin. Terrasse.
A l'orée du Parc Zoologique et Botanique, l'Auberge du zoo s'est offert une nouvelle jeunesse avec une déco complètement revisitée qui met en valeur les magnifiques volumes et les grandes salles de l'Auberge. Le lieu est bien connu des Mulhousiens depuis le début du XX^{e} siècle ! On y cultive le goût de l'histoire avec les salles – coloniale, brésilienne, végétale – et l'art de recevoir. On vous encourage à vous rendre dans ce lieu emblématique où vous dégusterez des petits plats de l'Alsace gourmande ou des grands classiques revisités. Du côté du zoo, on peut s'installer à la terrasse du self ou dans les chalets pour s'abriter en cas de mauvais temps. On trouve aussi un petit snack pour les petites faims sur la place de jeux.

■ **AU CANON D'OR**
40, rue de Belfort ✆ 03 89 43 50 63
aucanondor.fr – contact@aucanondor.fr
Ouvert le dimanche et le lundi le midi ; du mardi au vendredi le midi et le soir. Menus de 14 € à 26 €. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Menu light : 15 €. Terrasse.
Favori d'une clientèle de gourmets en quête d'un restaurant qui ne déçoit jamais avec sa cuisine fine, délicate et classique, le Canon d'or est décidément une valeur sûre. L'excellente réputation de cet ancien relais de poste et restaurant familial de longue tradition n'est plus à faire avec Marie-Laure et Gilles aux commandes. L'ambiance est calme et proprette, un tout petit peu rigide, la courtoisie est là, le professionnalisme aussi, mais il manque sans doute un petit brin de fantaisie. Le lieu revisite les recettes locales : fleishnacka au foie gras, rognons au porto et trompettes, sans oublier la célèbre carpe frite à la semoule, servie toute l'année. Belle palette de poissons grillés ou en sauce, servis selon la marée. Si vous aimez les morilles, vous êtes à la bonne adresse ! On les décline de mille et une façons, suprême de volaille, filet de bœuf, asperges aux morilles… Les quantités sont généreuses et savoureuses. La carte des desserts varie en fonction des saisons : la tarte Tatin aux figues ou le kougelhopf glacé à la fleur de bière sont à découvrir. Autre particularité remarquable, la cave et ses quelques 460 références, principalement des vins de France proposés dans plusieurs cépages : Moselle, Corse, Pays basque… Pour les amateurs, cela vaut vraiment le coup… de canon !

■ **LE CELLIER**
4, rue des Trois-Rois ✆ 03 89 66 04 84
www.restaurant-lecellier.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h et de 18h30 à 22h, lundi et samedi de 18h30 à 22h. Fermé le dimanche. Réservation recommandée. Menus de 16,50 € à 29,60 €. Menu enfant : 7,40 €. Formule du midi : 12,60 €. Carte : 19 € environ. Terrasse.
Une vraie adresse alsacienne où l'on aime le terroir ! Le cellier est une petite salle *heimlich* (intime) où l'on vous sert une belle carte classique et quelques spécialités alsaciennes comme le jarret de porc braisé sur choucroute, les fleischschnakas maison ou un pavé de biche aux girolles… Du côté des desserts, la tarte aux myrtilles est recommandée. La carte des vins est étoffée en cépages locaux (du côté des blancs, mention spéciale au pinot gris). Jacky Clémencin aux fourneaux et sa femme Franca, en salle, ont fait de cette adresse mulhousienne un incontournable, à l'excellent rapport qualité-prix. Le Cellier, on y retourne quand vous voulez, pourquoi pas sur la terrasse ombragée aux beaux jours ?

■ **LE CHARLIE'S BAR & RESTAURANT**
26, rue de la Sinne ✆ 03 89 66 12 22
www.hotelduparc-mulhouse.com
contact@hotelduparc-mulhouse.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 11h à 23h ; de 19h à 22h. Réservation recommandée. Formule du midi : 19 € (entrée + plat + dessert). Service happy hour de 17h à 19h.

Belle Terrasse avec piscine, ouverte de mai à septembre.
En 2018, l'Hôtel du Parc a fêté le 30e anniversaire de sa réouverture. Unique établissement de luxe du centre-ville, on vient y passer un moment chic dans une ambiance résolument rétro. Au Charlie's Bar, il n'est pas rare de croiser quelques célébrités venant jouer un spectacle à Mulhouse et logeant dans les très belles chambres de l'hôtel. Le bar a la réputation d'avoir les meilleurs cocktails de Mulhouse. On peut aussi y déjeuner et y dîner en terrasse, face à la nouvelle piscine ouverte dès l'été 2019. Le cadre est chic et choc, le service, les mets et les vins y sont de qualité.

■ EVE AU PARADIS VEGAN
14, rue des Trois-Rois ✆ 03 89 46 22 17
www.paradis-vegan.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Carte : 15 € environ. Plat du jour : 11,50 € (+ 1 café). Entrée + plat ou plat + dessert à 15,50 €. Jardin.
Le restaurant est désormais totalement végétalien. Complètement rénové, le local est devenu Feng Shui, une déco plus qu'aboutie. En véritables passionnés, les gérants proposent une cuisine basée sur une dizaine d'années de pratique végétalienne. Des suggestions des 4 saisons cuisinées à base de produits en provenance d'une ribambelle de petits producteurs locaux. Mention spéciale pour le pain bio et la mousse au chocolat ! Les courgettes ou les potirons dévoilent leur saveurs propres dans des préparations alliant le cru et le cuit. On hésitera entre le burger végan et la tarte flambée salée ou sucrée. Un joli petit jardin à l'arrière, accessible aux beaux jours, finira de vous combler !

■ LA GOURMANDISE
7, rue des Boulangers ✆ 03 89 46 56 47
patisserie-lagourmandise.fr
salonlagourmandise@gmail.com
Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 18h30 ; le samedi de 7h45 à 18h15. Plat du jour : 9,60 €. Petite restauration à midi. Terrasse.
La Gourmandise est l'histoire de la famille Brodbeck depuis 40 ans. C'est aussi l'histoire des Mulhousiens qui viennent y siroter un café en terrasse à l'heure de la pause ou une tourte-salade à l'heure du déjeuner. A midi, sont déclinés de bons petits plats maison. C'est un des rares endroits à Mulhouse où l'on croise une clientèle de tous âges, du touriste au commerçant, des mamies parlant alsacien autour d'un thé au jeune couple d'amoureux assis dans l'ambiance Art Déco, feutrée et cosy. On cède à la tentation des nombreuses pâtisseries qui nous font signe depuis le comptoir, confectionnées sur place. La gourmandise n'est pas un vilain défaut !

■ AUX HALLES
26, quai de la Cloche ✆ 03 89 60 49 28
Ouvert toute l'année. Le mardi et le jeudi de 8h à 17h ; le samedi de 6h à 17h. Ouvert en continu et uniquement les jours de marché. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Terrasse.
Notre voisine de table, une vieille habituée, nous a murmuré, avec l'œil qui pétille et le sourire gourmand : « Aujourd'hui, c'est pfluttas »… Ouvert uniquement les jours de marché, ce bistrot au cœur même des halles constitue l'une des institutions de Mulhouse : il est dans la même famille depuis 1946 ! Une ambiance animée, toute alsacienne, vous attend au rez-de-chaussée en prise directe avec le marché ou, à l'étage, sur la terrasse, offrant une vue panoramique. Les habitués du marché ne s'y trompent pas et viennent nombreux, dès le petit matin, y faire une pause entre deux achats pour un café, un potage, un picon-bretzel ou une saucisse chaude.

IL CORTILE
CR
Ristorante **IL CORTILE**
Cour des Chaînes
11, rue des Franciscains - Mulhouse
Tél. **03 89 66 39 79**
www.ilcortile-mulhouse.fr
Fermeture dimanche et lundi

IL CORTILE
11, rue des Franciscains
Cour des Chaînes
✆ 03 89 66 39 79
www.ilcortile-mulhouse.fr
ilcortile-mulhouse@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Formule du midi : 29 €. Vin au verre. Menu La petite cour à 79€. American Express. Terrasse.
Cela vaut la peine d'aller faire un tour au Cortile, en plein cœur historique, pour goûter la cuisine raffinée du chef Jean-Michel Feger qui vient de reprendre avec succès les rênes de ce restaurant étoilé. Plus de convivialité et de simplicité, plus de saisonnalité aussi et une belle créativité autour de produits locaux ou plus méditerranéens. Jean-Michel Feger sait marier les saveurs et offre une cuisine savoureuse, tel ce filet de rouget barbet, pêches, basilic et oignon caramélisé. La carte propose 3 propositions d'entrées, de viandes, de poissons, de desserts. Largement de quoi passer un moment agréable sur la plus belle terrasse de la ville. Pour ceux qui hésitent encore, le menu Affaires est proposé à moins de 30 €. Toutes nos félicitations pour cette belle étoile 2019 qui consacre un chef et son équipe !



■ **02**
2, passage de l'Hôtel-de-Ville
✆ 03 89 45 17 12
Ouvert toute l'année. De 7h30 à minuit. Réservation recommandée. Formule 2 plats à 23 €, 3 plats à 30 €, 3 plats + 2 verres de vin à 36 €. Carte : 15 € environ. Formule du midi : 10,50 €. Vin au verre. Formule petit déjeuner complète : 6 €. Brunch : 12 € – Tartes flambées midi & soir. Terrasse.
A deux pas de la place de la Réunion, un des phénix mulhousiens : l'O2 ! Bien implanté dans le cœur des Mulhousiens qui s'y pressent joyeusement du matin jusqu'au soir ! Formules petit déjeuner, bons petits plats très goûteux le midi et le soir, l'O2 poursuit en version salon de thé avec tartes maison, tiramisu maison, gaufres, etc… Et à l'heure de l'afterwork, les fidèles et habitués, nombreux, choisissent parmi une quarantaine de références en vins d'Alsace et autres cépages. Car l'O2 s'affiche avant tout comme bar à vins et prend plaisir à oxygéner ses bouteilles accompagnées d'apéros gourmands autour de plateaux de charcuterie ou fromage. Un lieu énergisant et gourmand !

LE RUSTIQUE
116, rue de Bâle
✆ 03 89 64 40 99
restaurant-lerustique.fr
Ouvert le lundi et du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le mardi et le dimanche de 12h à 14h. Réservation recommandée. Carte : 22 € environ. Formule du midi : 16 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Menu plaisir : 34,50 € (E+P+D au choix sur la carte). Terrasse.
Dans le quartier de la rue de Bâle, on référence quelques pépites et parmi elles : le Rustique ! Une déco chic, une cuisine choc ! Personnel souriant et souci du détail, on est tout de suite dans les meilleures dispositions pour apprécier les talents du chef. Une carte qui change au fil des saisons, quelques suggestions selon le marché, une cuisine raffinée et savoureuse autour de recettes classiques et alsaciennes. Ne manquez pas de goûter le cordon bleu du chef ou encore l'excellent surlawerla ! 95 % de la carte est fait maison ! Originalité : le menu Plaisir au tarif très raisonnable et qui permet de déguster tout ce qu'on veut sur la carte !

■ **LE SINCLAIR**
2, avenue du Maréchal-Joffre
✆ 03 89 56 69 13
www.restaurant.sinclair.asso.fr
restaurant@sinclair.asso.fr
Terrasse et location de salle de réunion/formation équipées. Ouvert du lundi au vendredi le midi de 11h45 à 13h45. Réservation recommandée. Plat du jour : 9,10 €. Formule du midi : 10,50 € (entrée + plat + dessert). CB et chèque restaurant acceptés. Accueil des groupes. Terrasse.
Se faire plaisir tout en étant solidaire, c'est possible au restaurant Le Sinclair. L'association qui a son siège à la même adresse permet aux personnes en situation de handicap de travailler et accéder à l'autonomie. Dès 7h le matin, tout le monde s'active pour préparer le déjeuner. Le restaurant propose tous les midis un menu du jour à

plusieurs formules, au tarif très accessible. Le personnel en salle est accueillant et professionnel. Dans un décor « cantine », on déguste de bons petits plats sains, équilibrés et créatifs. Certaines entreprises mulhousiennes ont choisi ce lieu comme restaurant d'entreprise, à deux pas de la gare et du centre-ville. Une adresse atypique qui mérite qu'on la découvre, participant ainsi au financement de l'association. Pour consulter le menu du jour, RV sur le site Internet du restaurant !

Fermes-auberges

LES DOMAINES QUI MONTENT
6B, place de la Paix ✆ 03 89 36 34 69
www.ldqm-mulhouse.fr
Du lundi au samedi de 10h à 19h. 15,50 € (formule plat + entrée ou fromage affiné ou dessert valable même le samedi). Terrasse. Livraison à domicile – Privatisation possible en soirée à partir de 10 personnes et jusqu'à 40.
Dans un décor mêlant tous les produits de la boutique, on goûte une cuisine actuelle simple et savoureuse au milieu des fioles et des bouteilles. Vin fins et grands crus, champagnes, alcools, produits du terroir et bons petits plats sont à déguster sur place ou à emporter. En plus des 300 références de vin exclusivement français, une très belle carte de cafés du monde est appréciée par les vrais amateurs. La petite terrasse vous permettra d'admirer la jolie place de la Paix toute tricotée et un brin bobo ! Y faire une petite halte en début de soirée pour prendre l'apéro avec une planchette gourmande vous permettra ainsi de découvrir les produits de la boutique dans un esprit bonne franquette !

Le gîte

■ **BRISTOL*****
18, avenue de Colmar ✆ 03 89 42 12 31
www.hotelbristol.com
Accueil 24h/24. Chambre double de 55 € à 120 €. Petit déjeuner buffet : 9,50 €. Parking fermé inclus. Restauration.
Proche du centre-ville et des musées mulhousiens, l'hôtel Bristol dresse sa belle façade 1900 et propose le calme et le confort au cœur de la cité. Un tarif de base raisonnable pour une qualité qui se mesure dans les plus petits détails. Les chambres sont spacieuses avec de belles salles de bains aux baignoires-bain bouillonnant. Les familles sont les bienvenues, on leur propose une quinzaine de chambres dont un duplex. Pas de lits d'appoint pour les enfants mais de véritables lits bien confortables. Le petit déjeuner est un buffet digne de ce nom, avec un large choix et des produits de qualité. Deux beaux appartements avec kitchenette équipée et prestations complètes sont à louer au mois. Le Bristol propose des formules avec visite des principaux musées de la ville.

■ **HÔTEL DE BÂLE****
19-21, passage Central ✆ 03 89 46 19 87
www.hoteldebale.fr



31 chambres. Basse saison : chambre simple 49 € ; chambre double à partir de 55 € ; chambre triple à partir de 62 €. Haute saison : chambre simple à partir de 60 € ; chambre double à partir de 70 € ; chambre triple à partir de 80 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 9 €. Animaux acceptés (gratuit). Wi-fi gratuit. Restauration (le soir).
L'Hôtel de Bâle situé en plein centre-ville, à coté de la rue du Sauvage et à 2 minutes de la place de la Réunion, a été repris en mai 2016 par un jeune couple passionné (Aurélie et Alexandre Kohler) par cette adresse historique mulhousienne ! Après la guerre, c'était un hôtel de jeux vous racontera avec passion M. Kohler. Puis le célèbre M. Vogel a repris les rênes de l'établissement et lui a donné ses lettres de noblesse. Même si l'établissement n'a jamais eu l'ambition de devenir le palace de la ville, il a toujours été très bien tenu, avec une ambiance chaleureuse et attentionnée. Le jeune couple y entreprend des travaux de rénovation importants (sols, douches, décoration des chambres, etc.) en prenant grand soin cependant à ne pas toucher à l'ADN du lieu : l'horloge mulhousienne et les toiles historiques resteront en place. Chantal est toujours là et continuera à servir de succulents petits déjeuners à base de produits frais ! Un séjour à l'Hôtel de Bâle, c'est comme entrer dans une grande famille, nous l'avons toujours écrit et surtout cela fait plaisir de constater que l'hôtel reste dans la précieuse famille des hôtels indépendants de France et de Navarre !

■ **HÔTEL DU PARC******
26, rue de la Sinne
✆ 03 89 66 12 22
www.hoteldu parc-mulhouse.com
contact@hoteldu parc-mulhouse.com

Chambre double à partir de 99 €. Petit déjeuner buffet : 18 €. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration.
Héritage de l'ambition visionnaire des frères Schlumpf, initiateurs du musée de l'Automobile, cet hôtel doit attendre 1988 et l'arrivée de Robert Tarazi, propriétaire tombé sous son charme, pour devenir ce lieu symbole d'une idée du luxe à la mulhousienne, empreint de nostalgie des années folles. Cet hôtel possède bien des charmes. Bien sûr, il y a cette superbe décoration de style Art déco ! Vous apprécierez également la cuisine du restaurant et le cachet intimiste et musical du Charlie's Bar. L'Hôtel du Parc ne connaît pas de concurrence réelle parce que, depuis trois décennies, il fait de l'excellence non pas un objectif mais une réalité quotidienne. À 3 minutes à pied de la place de la Réunion, face au parc Steinbach et proche de la gare, sa situation géographique est idéale.
Grande nouveauté : les estivants pourront profiter de la piscine en 2019.

■ **HÔTEL SALVATOR*****
29, passage Central
✆ 03 89 45 28 32
www.hotelsalvator.fr

Accueil 24h/24. 49 chambres. Chambre simple de 50 € à 57 € ; chambre double de 57 € à 70 €. Petit déjeuner buffet inclus (à partir de 9.50 €). Parking fermé : 6 €. Tarifs sur le site Internet. Animaux acceptés (10 € par animal). Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Salle de sport.
Cet hôtel 3 étoiles proche du tramway et à 5 min de la gare TGV vous propose une cinquantaine de chambres lumineuses et confortables. Cette adresse confidentielle allie le charme et la modernité en plein cœur de Mulhouse, proche du centre historique de la ville. Ouvert 24h/24, le lieu vous accueille pour vos séjours professionnels ou en famille. Des chambres quadruples ou communicantes peuvent être réservées. Ici, on trouve tout le confort moderne, avec la climatisation, le wi-fi gratuit et un *business corner* avec imprimante, prises téléphoniques, adaptateurs internationaux, fax et télécopie. On vous proposera la soirée étape, formule qui réunit, en plus de la chambre, un dîner dans un restaurant de proximité ainsi que le petit déjeuner inclus. Tous les matins, entre 6h et 10h, un large buffet vous attend et il y en a pour tous les goûts ! Pour un prix tout à fait modique, les animaux domestiques sont aussi bienvenus !

Gîtes

■ **AGRUME, LES GÎTES SANS PEPINS**
11, rue Laederich
www.gites-mulhouse.com
agrume.mulhouse@gmail.com
Ouvert toute l'année. De 35 à 140 € la nuit selon le standing du gîte.
L'Association des gîtes ruraux et urbains de Mulhouse et sa région naît en septembre 2015. A ce jour, ce sont 25 gîtes ayant signé une charte de qualité. Pas de déception donc, puisque qu'on y est toujours accueilli avec disponibilité et générosité. Toute demande en directe ou par le biais de l'association est traitée sous un jour ouvré. Le gîte de Claire, Casa Naoki, les Ecuries, l'Etage, le Studio Klauser, le Loft des musiciens, Beaulieu ou le Chalet Clarimaud… Autant d'ambiances que de gîteurs. En ville, à la campagne, grand, petit, pour quelques jours ou plusieurs semaines, pour tourisme ou affaires. Vos hôtes et hôtesses connaissent bien la Cité du Bollwerk et vous feront profiter de leurs conseils et astuces. Agrume pour une location sans pépins !

Chambres d'hôtes

■ **MAISON MONDRIAN**
5, rue Paille ✆ 06 07 03 83 35
www.maison-mondrian.fr
5 chambres. Petit déjeuner inclus. Voir tarifs sur site Internet. Wi-fi gratuit.
La Maison Mondrian est nichée en plein cœur du secteur piétonnier à Mulhouse. En séjournant dans ce lieu insolite et coloré, vous aurez l'occasion de dormir dans l'une de ses chambres design et originales, en référence aux couleurs exclusives du peintre Mondrian. Le petit déjeuner est servi au coin des gourmands, l'épicerie du rez-de-chaussée. Sandra Gervasi vous propose de délicieux jus de fruit, boissons chaudes, brioches, baguettes, fruits, céréales, yaourts, fromages et jambon, ainsi que de savoureux miels et confitures de la région. « Le coin des gourmets », l'épicerie réservée aux hôtes, est une bonne façon de découvrir les produits du terroir, divers et variés.

■ **PEONIA AT HOME**
48, boulevard Léon-Gambetta ✆ 03 89 81 71 05

5 chambres.
Bienvenue à Peonia, chambres d'hôtes de charme, située dans le quartier du Rebberg à Mulhouse. Ces chambres sont à la hauteur de l'écrin dans lequel elles se nichent. Magnifique maison de maître revisitée aux goûts d'Andrea et Antonio D'Onghia, Peonia dispose de suites aux noms d'Indiennes (tissu star lors de la grande épopée du textile mulhousien). Les chambres Madras, Pashmina ou Maharami sont proposées aux hôtes en plus de la suite familiale. Design haut de gamme, étoffes luxueuses et accueil généreux à l'italienne, tel est le cocktail de cette adresse so chic.



Hotel du Parc

★★★★



Bistro
Contemporain.
Un voyage
au pays des saveurs
et des couleurs.





Charlie's Bar & Restaurant

Terrasse
et Espace Affaires 420m²

26, rue de la Sinne
Mulhouse

Tél. 03 89 66 12 22
www.hotelduparc-mulhouse.com

Campings

■ **CAMPING DE L'ILL*****
1, rue Pierre-de-Coubertin ✆ 07 84 59 98 53
www.camping-de-lill.net
reception@camping-mulhouse.com
Label Tourisme & Handicap.
Ce parc de 5,5 ha, bordé d'un côté par la rivière l'Ill et de l'autre côté par le canal du Rhône au Rhin, propose 180 emplacements de plus de 100 m² du mois d'avril au mois d'octobre. Vivre au plus près de la nature à moins de 2 km du centre-ville, c'est possible ! Rêver de calme et de convivialité, séjourner dans un mobil-home, un chalet en bois ou bungalow sans oublier les nouveaux hébergements insolites comme l'igloo ou le pod ! Ceci avec tous les avantages d'un citadin : transports en commun à proximité, connexion wi-fi et magasins à moins de 10 min… Le camping de l'Ill offre un espace de verdure avec plus de 200 arbres. Profitez d'un confort inégalable, avec de nombreux services : épicerie de proximité, vente à emporter, lave-linge et sèche-linge...

Sorties

■ **PARC DES EXPOSITIONS**
120, rue Lefebvre ✆ 03 89 46 80 00
www.parcexpo.fr
En remplacement d'un Zénith, projet resté dans les cartons depuis un quart de siècle, on a prévu un espace modulable et une salle de spectacle. La programmation de « grands concerts » n'est pas le point fort du Parc Expo. Il se spécialise plutôt dans l'organisation de salons et manifestations dont les plus connus sont : la foire internationale et les Journées d'Octobre. Depuis quelques années cependant, ces deux manifestations cartonnent grâce pour l'une à Folies Flore et Arts Déco pour la foire internationale ! Une excellente initiative résultant d'une remise en question salvatrice ! De nouveaux salons et manifestations ont fait leur apparition ces dernières années, comme Festivitas, Art3F ou encore le Mondial de la Bière.

La Filature, temple de la culture mulhousienne

Lieu culturel incontournable de Mulhouse, La Filature, réalisée en 1993 par l'architecte Claude Vasconi sur le site d'une ancienne fabrique de coton, voit défiler chaque saison plus de 80 000 spectateurs. Ses équipements font la fierté de Mulhouse et rendent même jaloux d'autres villes, notamment pour sa grande salle de 1 200 places à l'acoustique et au confort irréprochables. La Filature abrite une des plus grandes Scènes nationales de France qui offre une programmation largement axée sur la création contemporaine, en théâtre, musique, danse ou cirque. On vient aussi dans cette salle de spectacle pour écouter de la musique classique avec l'Orchestre national de Mulhouse, voir de l'opéra ou de la danse avec l'Opéra national du Rhin, ou dénicher livres et disques rares à la médiathèque, spécialisée dans les arts de la scène. À noter qu'une galerie, en accès libre, expose régulièrement des artistes contemporains de renom.

Salons de thés

■ **LA GOURMANDISE**
7, rue des Boulangers
✆ 03 89 46 56 47
patisserie-lagourmandise.fr
salonlagourmandise@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi de 8h à 18h30 ; le samedi de 7h45 à 18h15. Plat du jour à 8,90 €. Terrasse.
Institution mulhousienne, née il y a plus de quarante ans, la Gourmandise est toujours rayonnante dans la première rue baptisée piétonne de Mulhouse. S'y retrouvent aussi bien les habitués qui viennent y prendre leur petit déjeuner, que les gens de passage qui apprécieront la tranquillité de l'établissement et bien entendu ses pâtisseries. Qu'il est difficile de faire un choix ! La seule solution : revenir. L'été sur la terrasse, on pourra aussi tester les coupes glacées et là encore il faudra être assidu. A midi on pourra prendre un plat du jour, des tourtes ou encore des quiches. Vous l'avez compris, on peut passer la journée ici, mais personne ne vous punira pour excès de Gourmandise !

■ **LE TEMPS D'UNE PAUSE**
6, rue de la Moselle
✆ 03 69 21 71 29
Espace boutique. Plat du jour 9 € (12 € avec dessert). Lundi 13h-19h Mardi 10h-19h, de mercredi à samedi 10h-20h, dimanche 10h-19h. Brunch le dimanche.
L'univers cosy invite toujours autant au calme et à la détente. On y va aussi bien pour papoter entre amis, travailler sur son ordinateur ou se détendre en bouquinant. La boutique propose des objets originaux, de quoi se faire plaisir ou faire plaisir à des amis. Le Temps d'une Pause, c'est un peu comme à la maison. C'est douillet, on s'y sent bien. Il y a un canapé, des tables, des fauteuils imitation peau de vache et des magazines, livres et bandes dessinées disséminés un peu partout. Les plantes, là-bas, sont suspendues à l'envers et la douche est apparente et fait entièrement partie du décor. Une petite restauration est proposée à l'heure du déjeuner. Sur la terrasse, c'est idéal.

TILVIST
23, rue de la Moselle
✆ 03 69 54 48 12
www.tilvist-coffteashop.fr
info@tilvist-coffteashop.fr
Ouvert le lundi de 7h30 à 20h. Du mercredi au samedi 7h30 à 20h. Le dimanche de 10h30 à 18h. Fermé le mardi pour privatisation du site avec mise en place d'ateliers, de conférences, de rencontres…

PARC EXPO MULHOUSE

le lieu des grands événements

120 événements chaque année

Toutes les passions se donnent rendez-vous au Parc Expo : collectionneurs, joueurs, amis des animaux, sportifs, amateurs de fleurs, de vins, de gastronomie, de voyages…



























Parc Expo / C. Brobecker

PARC EXPO.fr MULHOUSE

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

Tilvist, traduisez « existence » en Islandais, est un « Coff'tea Shop and Social Workplace » dans lequel il fait bon prendre le temps de se poser. Sa devise ? « Pour donner du sens au temps, aux bons produits, aux relations humaines ». Gourmandises et repas y sont faits maison. Attention, réservation indispensable pour être sûr d'avoir du choix à la carte, entre la soupe ou la quiche, toutes deux à tomber, comme les cookies qu'on s'arrache. On peut y acheter ses cadeaux avec des produits originaux, locaux et artisanaux. Tilvist met aussi à l'honneur des rencontres littéraires et artistiques et des ateliers manuels. Un lieu où il fait bon se ressourcer et dans lequel on ne s'ennuie jamais !

■ **VANILLA CAFÉ**
5, place de la Paix
✆ **09 80 86 66 06**
Horaires d'été (mai à septembre) : du lundi au samedi de 7h à 22h. Dimanche de 9h à 20h. Horaires d'hiver (octobre à avril) : du lundi au samedi de 7h à 20h. Tarifs : plat du jour 8,50 € à 11 €. Quiche ou tarte salée : 8 €. Coupe glacée : environ 6 €.
Le Vanilla Café est un lieu moderne à la déco contemporaine dans lequel s'arrêter à tout moment de la journée. Au petit-déjeuner pour les lève-tôt, au déjeuner, au goûter ou tout simplement pour une pause gourmande. À midi, l'assiette est pleine de couleur. Le plat du jour aux saveurs surprenantes est composé de produits frais. Au dessert on compose soi-même son café gourmand. De grandes baies vitrées permettent de laisser son esprit vagabonder tout en dégustant une douceur. Incontournables de la maison, les glaces 100% artisanales. Le Vanilla Café travaille avec Alsa et propose des coupes glacées au prix défiant toute concurrence. Une adresse dans laquelle s'arrêter sans hésitation.

Bars, pubs

A'KAZ
2, rue du Mittelbach
✆ **03 89 45 15 22**
Ouvert du mardi au samedi de 18h à 1h. Petite terrasse.
Une belle année d'existence pour A'KAZ et tous les aficionados de cette belle rhumerie de la rue du Mittelbach ! Au programme ? Le sourire et le rire des demoiselles, la chaleur des Caraïbes et de la Guadeloupe et du rhum ! Le concept de la petite maison : le mélange des gens et des genres, en quelque sorte l'ADN mulhousien. Et puis plus de 120 sortes de rhums de tous les pays ! Rhums blancs, ambrés, pour les débutants, pour les confirmés avec l'équipe qui éduque les néophytes et qui sert de délicieuses tapas : accras, boudins et autres samoussas, histoire de pouvoir durer dans la soirée ! Qu'on se le dise et surtout qu'on rapplique à l'A'KAZ, bonne humeur et ambiance assurées !

LE CHARLIE'S BAR
26, rue de la Sinne
✆ **03 89 66 12 22**
Tous les jours à partir de 19h. Terrasse. Concerts.
Dans un décor très classe, le Charlie's fait partie de l'Hôtel du Parc – venez prendre un verre ou un club-sandwich tout en écoutant les artistes qui s'y produisent régulièrement et qui nous envoûte grâce à la soul et au blues, et bien d'autres. On se croirait revenu à une époque où Humphrey Bogart et Lauren Bacall étaient les stars des cinémas de quartier. Le Charly's prend toute son amplitude, le soir, quand confortablement installé au son d'un bon petit jazz, avec une bonne petite coupe de champagne, vous plongez dans le charme et la classe des années 1930 ! Un lieu d'élégance propice à la rêverie et au romantisme.

■ **LES COURSIVES**
Auberge alsacienne du Parc zoologique
31, avenue de la 9e-Division-d'Infanterie-Coloniale
✆ **03 89 44 26 91**
www.aubergeduzoo.com
Ouvert du vendredi au dimanche soir inclus de 18h à 1h.
Un bar intimiste à l'ambiance tamisée avec un petit quelque chose en plus, ce n'est pas légion dans l'agglomération. Bienvenue donc dans l'univers très feutré des coursives de l'Auberge du Zoo. Elles reviennent à la vie depuis que Philippe Lebran et son équipe ont repris les rênes de cet établissement séculaire. Bien installé dans de très confortables Chesterfield avec vue sur la grande salle de l'Auberge du Zoo, vous pourrez déguster de délicieux cocktails, 80 sortes de rhum ou pour les plus sages des thés et tisanes Mariage Frères. Le bar est véritablement somptueux avec une petite note d'interdit qui pourrait nous faire penser aux grandes années de la prohibition !

■ **ENGEL'S COFFEE**
8 bis, rue du Moulin
✆ **06 29 63 92 42**
hello@engelscoffee.com
Ouvert le lundi de 11h à 19h30 ; du mardi au samedi de 9h à 19h30. Wi-fi. Terrasse. Brunch.
Ambiance italienne pour ce lieu incontournable : Espresso bar, gelateria, l'Engel'coffee, c'est un peu tout ça à la fois. On s'y donne rendez-vous sur les banquettes de velours, dans la petite salle intimiste de l'étage ou sur la terrasse. On peut y papoter toute la journée, en regardant et en commentant le spectacle des Mulhousiens qui font leurs emplettes, Maison Engelmann ! Le matin grand choix de petits déjeuners ou de brunchs. À midi, pâtes, bruschettas ou salades comblent toutes les faims. L'après-midi, place aux gaufres et glaces maison. Nouveauté, on peut enfin y prendre un verre en soirée, en fin de semaine !

■ **GAMBRINUS**
5, rue des Franciscains
✆ **03 89 36 96 75**
www.legambrinus.com
♿
Ouvert du lundi au samedi de 17h à 1h30. Du lundi au jeudi : restauration jusqu'à 22h30 et vendredi et samedi juqu'à minuit. Concerts (18 bières pression). Restauration uniquement le soir – Tartes flambées + salade avec vinaigrette maison.
C'est le quartier général de ceux qui aiment faire la fête à Mulhouse. C'est éclectique, branché, métissé et psycho-rock'n'roll. En semaine, c'est intimiste. Les habitués prennent leurs aises du côté de la salle

de jeux ou bien plus au calme, attablés devant une petite tarte flambée. Au bar, les bières coulent à flots, la carte des vins est alléchante et les mojitos défilent sans cesse, surtout le week-end où c'est une vraie usine. C'est toujours plein, bon enfant et les soirées organisées sont au top. Quelques rares concerts mais de nombreuses soirées à thème, comme l'un des meilleurs blind tests de France, les soirées transistor et K7. Bref, une institution.

■ **LE GREFFIER**
16, rue de la Loi
✆ 03 89 66 41 22
Ouvert tous les jours sauf le dimanche.
Le Greffier sort ses griffes ! DJ Hamid Vincent est connu dans la cité du Bollwerk pour ses soirées No Panic et pour ses sons drum'n'bass et le voilà à la barre d'un lieu mythique de la ville, mais là je vous parle d'un temps que les moins de 20 ans ne peuvent pas connaître. Aujourd'hui, après plusieurs vies, le bar s'est embelli grâce à une rénovation de goût qui laisse à la pierre et au bois la place qu'ils méritent. Un endroit doux pour y boire une bière unique comme la Pils Ancre d'Alsace et surtout pour y entendre de la musique ultra sélectionnée par Hamid et par ses amis DJ. De belles soirées en perspective du côté rue de l'Arsenal où l'on annonce déjà du vin bio et d'autres surprises à boire et à voir !

■ **LA QUILLE – BAR À VINS**
10, rue de la Moselle
✆ 03 89 44 41 30
www.laquille-mulhouse.com
contact@laquille-mulhouse.com
Du lundi au jeudi de 18h à minuit ; vendredi et samedi de 17h à 1h30. Terrasse.
Au cœur de la ville, à côté du restaurant Le Petit Paris et du marchand de vin Le Clos 3/4, La Quille est le troisième élément d'une trilogie qui fait le bonheur des Mulhousiens amateurs de bonne chère et de bons vins. Dans un cadre sobre mais chaleureux, fait de (vieilles) pierres et de bois, le bar à vin propose quelques centaines de bouteilles à découvrir, venant de tous horizons et privilégiant le petit vigneron, celui qui produit un nectar différent, non standardisé. En été, la terrasse est prise d'assaut. On ne s'en lasse pas, mais on aimerait tant que le verre soit servi juste un peu au-dessus du trait !

LE SPART
50, rue de l'Arsenal
✆ 03 89 45 40 72
www.spartbar.fr
contact@spartbar.fr
Ouvert du mercredi au samedi de 22h à 3h.
Bar d'oiseaux de nuit et autres insomniaques, le Spart, que l'on aime ou pas, tout le monde finit par se retrouver là-bas. Un peu friendly, mais surtout très gay, le Spart est ouvert à toutes mais surtout à tous. Gilles, le boss, est plus que sélectif à l'entrée. On ne peut pas y aller comme on veut, surtout pas le chaland déjà fatigué par toute la tournée de bistrots avant, car le Spart est le dernier bistrot après tous les bistrots. Grande nouveauté, cette année, Karim « le deuxième boss » a ouvert son bar dans le bar ! Et il en est très fier ! Avec une autre ambiance plus posée avec quelques mange-debout qui vous aideront pour les énormes nouveaux cocktails à base de rhum, « les Bombasses », à vous soutenir… Dernière ligne droite ou première (pour les plus endurants) de soirées bien remplies et arrosées, le Spart est l'after de tous les bars de Mulhouse. Bar pour tous ceux qui n'aiment pas les boîtes de nuit, sinon c'est toute la clientèle de tous les autres bistrots qui se retrouve là, pas forcément gay et toujours très gaie, d'où un joyeux mélange déterminé à faire la fête jusqu'au bout. Un véritable voyage initiatique au cœur de la nuit mulhousienne.

Emplettes

■ **LE MARCHÉ DE L'ONCLE HANSI**
25, place de la Réunion
www.hansi.fr
contact@hansi.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h.
Face au temple Saint-Étienne, le temple du *made in Alsace* ! Passionné par l'imagerie populaire d'Hansi (1873-1951), Steve Risch, entrepreneur à la tête des pains d'épices Fortwenger, a acquis en automne 2012 les droits du célèbre illustrateur et caricaturiste, chantre d'une Alsace heureuse et idéalisée. Et a décidé d'en faire un label : le « Marché de l'oncle Hansi ». Cette marque-groupe rassemble une vingtaine de produits du terroir : bretzel Burgard, foies gras Feyel, confitures Beyer, eaux-de-vie Meyer ou encore condiments Raifalsa-Alélor.

- 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



Panier gourmand

BRETZELS ROLAND

NOUVEAU

62, rue du Puits ✆ 03 89 65 55 42
www.bretzels-roland.fr
commercial@bretzels-roland.fr

Que serait l'Alsace sans cette pâtisserie salée traditionnelle ? C'est quand même le seul symbole régional français qui se déguste avec les doigts ! Créés en 1989 par Roland Haselwander, les Bretzels Roland font intégralement partie du patrimoine mulhousien depuis 30 ans. Délicieux, avec une pâte aérée et une croûte croustillante, ils se dégustent nature, enrobés de graines de pavot ou gratinés, voire même au beurre d'escargots. Autre classique de la maison, les Mauritz, petits pains qui se mangent garnis selon les envies, un incontournable des tables alsaciennes. La nouveauté de la maison ? La reprise de l'entreprise par une femme. Bouillonnante d'idées, Nathalie Kreutter a développé le service traiteur tout en conservant l'esprit et les valeurs de la maison. La fabrication reste 100 % artisanale, à l'ancienne, au jour le jour et toujours à base de produits de qualité. Un régal pour tous les moments gourmands !

CABOSSE

5, rue du Raisin ✆ 03 89 54 91 40
www.patisserie-cabosse.fr

Ouvert du mardi au vendredi 10h30-19h. Le lundi 13h-18h et le samedi 9h30-18h30.

Bastien Dangelser qui après son passage dans « Qui sera le prochain grand pâtissier ? » a créé cette pâtisserie-chocolaterie. Le CV impressionne : Major de sa promo à 24 ans seulement, il fait ses armes aux côtés de Franck Fresson, à Metz, avant de revenir en Alsace, pour intégrer les équipes de Thierry Mulhaupt sous la casquette de chef chocolatier. Aujourd'hui il expose sa créativité par le biais de petites pâtisseries remarquablement bien exécutées : macarons, entremets, chocolats… Impossible de résister, ne serait qu'à l'odeur en entrant ! Il y a toujours une bonne raison de s'arrêter chez Cabosse, et toujours une bonne excuse de céder à la gourmandise, même en dehors des festivités.

CAPRICES

36, rue des Boulangers ✆ 03 89 45 42 80
www.chocolats-caprices.fr
info@chocolats-caprices.fr

Ouvert le lundi de 14h à 18h30 ; du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi jusqu´à 18h.

Lors de la 1re édition du *Petit Futé Mulhouse* en 1980, notre auteur de l'époque décrivait ainsi l'enseigne : « des chocolats fins qui convertiraient même un diététicien ». Cette formule résume assez bien cette bonne maison où l'on ne peut que craquer et faire des caprices ! Une famille d'artisans, de créateurs, qui a su à travers ces dernières décennies porter haut les couleurs et les saveurs de cet aliment noble : le chocolat ! La comparaison avec une grande maison de couture n'est pas exagérée car tout comme les grands couturiers, la remise en question est permanente et les créations sont l'ADN de la maison avec pour podium, la célèbre vitrine de la boutique où

très régulièrement les Mulhousiens peuvent admirer les dernières mises en scène ! Et puis Caprices s'est implanté à Colmar en ouvrant une jolie petite boutique gourmande au 19 Grand-Rue. Les Colmariens n'auront plus besoin de se déplacer à Mulhouse pour faire des péchés de gourmandise !

DANY HUSSER
Maison Engelmann
15, rue de la Moselle ✆ 03 89 36 80 06
www.dany-husser.fr – contact@dany-husser.fr
Fermé lundi matin et dimanche.
Le défi, c'est de traverser la maison Engelmann sans s'arrêter chez Dany Husser. Les pâtisseries colorées et raffinées exposées dans la vitrine sont un véritable attrape-gourmand. Un pied dans la boutique et le piège se referme. Des chocolats, des viennoiseries, des cakes, des confiseries, des petits fours, des confitures, des glaces… On en prend plein les yeux et surtout plein les papilles. La proposition a beau être vaste, tout est fait le jour même par le père et le frère. Une histoire de famille donc, puisque la mère et la fille sont également impliquées, côté vente. Cependant ici on ne donne pas dans le classique. En pâtissiers passionnés, ils se réinventent tout le temps et proposent sans cesse de nouveaux produits aux associations de saveurs détonnantes comme le Mams (crème brûlée thé vert, mousse fraise, sudachi, biscuit pain de Gênes) ou la confiture citron vert ananas. Quelques produits phares (comme les éclairs ou la tradition chocolat) mais pas de routine. Le plaisir se réinvente chaque saison. Mention spéciale pour les divins macarons sucrés et salés (foie gras, mojito), qui n'ont rien à envier aux plus grandes maisons. Vous pouvez les emporter ou choisir de les déguster en face à l'Engel's Coffee. Enfin sachez qu'il est possible de faire mettre de côté vos créations favorites ou de passer commande auprès du service traiteur.

■ **JACQUES BOCKEL, CHOCOLATIER CRÉATEUR**
10, rue Mercière ✆ 03 89 45 47 45
www.planet-chocolate.com
Ouvert le lundi de 13h30 à 19h et du mardi au samedi de 10h à 19h.
C'est à la demande de fidèles dans toute la région que Jean-Marie a décidé d'ouvrir une boutique à Mulhouse. Qui mieux que lui pour les comprendre puisque de client il a décidé de passer de l'autre côté en s'associant au célèbre chocolatier ? 10 ans d'union sous le signe de la passion du chocolat. On le retrouve sous toutes les formes et pour tous les goûts : les traditionnels bonbons, tablettes, sculptures à thème mais également des grandes tablettes pralinées « gourmets et gourmandes » et sous forme de pâte à tartiner avec le célèbre Nut'Alsace. Ce à quoi s'ajoutent les crèmes glacées l'été. Un renom international et de nombreux produits primés comme le « rêve du surfeur » ou le « retour de flamme ». Le secret ? D'abord une rigueur professionnelle qualitative tant sur le plan des matières premières et leur travail, les partenariats ou encore l'accueil en boutique. Ensuite l'innovation, pas de repos pour les pros ! On teste, on peaufine, on s'adapte à la demande (comme avec une gamme au Maltitol pour les diabétiques) et on mise sur l'audace des propositions. Et ça marche ! On adhère. Ils ne s'éparpillent pas pour autant. L'attachement à son identité alsacienne est véritable tout comme la volonté de la faire rayonner. Ainsi vous retrouverez de nombreuses créations aux notes de cannelle, épices de Noël, quetsches et aux appellations locales comme « les roses de Saverne ». Impossible de quitter la ville sans ramener quelques douceurs « bien de chez nous ». Effet garanti !

PÂTISSERIE HELFTER
27, passage Central ✆ 03 89 56 00 88
www.patisserie-helfter.fr
patisserie@helfter.fr
Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 18h30 ; le dimanche de 7h30 à 17h ; les jours fériés de 7h30 à 17h.
Plus de 25 ans de passion pâtissière ! Claude Helfter, émérite chocolatier-pâtissier, fait vibrer nos papilles depuis tout ce temps ! C'est normal, ses créations gourmandes lui ressemblent : généreuses, abouties et surtout… délicieuses ! La passion ne l'a pas quitté et c'est toujours avec beaucoup d'enthousiasme qu'il nous parle de son métier d'artisan ! Sa pâtisserie est saluée par les plus grands guides touristiques et culinaires et fréquemment citée dans les journaux locaux. Sucrés ou salés, en grand comme en miniature, pour les grandes ou petites occasions, passez commande pour vos apéritifs et cocktails les yeux fermés. Ses chocolats émerveilleront le palais des amateurs d'alliances subtiles de ganache, de praliné, de caramel ou de pâte d'amande. Une des spécialités maison, c'est le panettone italien dont on « cause » jusqu'à Paris. Autre source de gourmandise ou de fierté chez Helfter, ce sont ses pâtes d'amande dont il réalise lui-même les modelages ! Il faut dire qu'il a été à bonne école puisqu'il a été formé par le grand Andréas Sindern… la célèbre pâte d'amande de Lübeck, vous connaissez ?

◗ **Autre adresse :** 8, place de l'Hôtel-de-Ville à Guebwiller ✆ 03 89 74 27 44.

Vins et alcools

■ **CAVES BAUMANN**
3, rue du Siphon ✆ 03 89 42 35 84
www.caviste-baumann-alsace.com
caves.baumann@evhr.net
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Marché couvert le mardi, le jeudi et le samedi au 26, quai de la Cloche. Mêmes horaires rue des Fleurs mais fermé le lundi.
Il y a tant à raconter sur les Caves Baumann, cet établissement séculaire qui pourtant reste dans la tendance ! Sur la place mulhousienne depuis cent trois ans avec l'adresse de la rue du Siphon, le point d'ancrage de la famille Baumann, il y a aussi le stand sur le marché où des dégustations mets/vin sont organisées régulièrement grâce aux talents culinaires de Mme Conrad. Dans le centre de la ville, rue des Fleurs, dans le quartier hype, vous trouverez le magasin où vous serez servi avec beaucoup de prévenance et de conseil. Enfin, dans le jeu des sept familles, on demande la fille Julie qui a ouvert depuis quelques années déjà une pimpante boutique en plein cœur de Strasbourg.

C'est une passionnée, le gène se transmet de père en fille ou de mère en fille. Chez Baumann, on trouve tout ou presque tout, du petit vin de table aux bouteilles précieuses. Ce qui prime avant tout, c'est l'excellent rapport qualité-prix. Voilà le secret d'une maison qui dure, un catalogue de plus de 2 000 références, dont plus de 150 références de bières belges, japonaises et la Mulhousienne, mais aussi une centaine de références de whiskies et de rhums qui sont les boissons tendance de l'année. On rajoute à la recette un accueil original et un conseil avisé, et c'est forcément l'adresse futée où l'on se rendra de Strasbourg à Mulhouse, pour une soirée entre amis, une fête de famille, des colis cadeaux, etc.

Autres adresses : 11, rue des Fleurs • 29, quai de la Cloche (Halles du marché)

LE COMPTOIR DU WHISKY
10, rue du Couvent
✆ 03 89 46 55 63
www.comptoir-du-whisky.com
contact@comptoir-du-whisky.com
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h30 à 19h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Livraison possible. Importateurs Blackkadder entre autres 200/300 bouteilles par cuvée !
Un drôle de Whisky-ti a débarqué en 2003 dans la jungle urbaine de Mulhouse avec un concept (presque) inédit en France : il n'y en a que trois comme celui-ci dans le pays, et l'un d'entre eux se trouve à Mulhouse. Un honneur, donc ! Voilà une galerie d'ar (ômes) tout à fait étonnante avec plus de 500 références de whisky, et autant de nouveautés, venant d'Irlande, d'Écosse ou du Japon. Des bouteilles introuvables dans le coin. On aime surtout l'accueil incroyable dans la boutique grâce à Patrick Bertrand, un passionné, qui a de la bouteille sur le monde… des bouteilles, et qui inculque l'art du goût à ses clients. Un vrai cours de plaisir, en somme. Le Comptoir du Whisky propose des dégustations une fois par mois, également chez les particuliers ou les entreprises, des repas gastronomiques, des rencontres avec des Ecossais ou encore des jeux avec des bouteilles à gagner. Ah nous allions oublier de vous dire que certains whiskys de M. Bertrand ont le « stampfle » alsacien ! Les whisky AWA (Authentique Whisky Alsacien) dont les premiers flacons sont sortis, il y a quatre ans de fûts de chêne neufs de la distillerie Hepp dans le Bas-Rhin ! Pour ceux et celles (rares) qui ne goûteraient pas le whisky, on trouve aussi du rhum avec quelques références pointues et une dégustation proposée au magasin tous les trimestres.

Marchés

MARCHÉ DU CANAL COUVERT
Avenue Aristide-Briand
Quai de la Cloche
www.marchedemulhouse.com
Ouvert le mardi et le jeudi de 7h à 17h et le samedi de 6h à 17h.
Dans ce monde si fluctuant, il est bon de voir que certaines choses ne changent pas – du moins pas



trop brutalement ! Le marché du canal couvert de Mulhouse fait partie de ces pierres angulaires sur lesquelles l'histoire d'une cité se construit. Imaginez donc que cela fait maintenant plus de 100 ans que les Mulhousiens arpentent les rigoles entre les étals bigarrés qui proposent une foultitude de produits pour manger, boire, s'habiller ou s'amuser. Les commerçants sont près de 300 aujourd'hui et il faut se rendre au moins une fois au marché pour comprendre ce qui les anime : la passion de la rencontre directe avec le client potentiel ! On parle, on rit, on gueule de temps en temps, mais on finit toujours par s'entendre et il n'y a guère qu'au marché qu'on peut trouver des produits frais qui passent directement du producteur au consommateur sans intermédiaire. Le marché, c'est le monde entier réuni sur un espace grand comme deux terrains de football. Et lorsqu'on a envie de prendre un peu de hauteur par rapport à ce chaudron bouillonnant de vie, on se rend au restaurant Aux Halles et on prend le temps de déjeuner, un œil en coin sur la planète…

Dans les environs

Baldersheim

FÉERIE D'ALSACE NOUVEAU
12, rue de l'Église
✆ 03 89 52 00 63
www.feerie-alsace.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le dimanche de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 65 €. Suggestion du jour : 19 € (pour 2 plats et 24 € pour 3 plats). Forfait boisson accord mets/vin 20 € avec eau et café. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Boutique. La maison finlandaise au fond du jardin (exeptionnel).

Féerique et atypique ! Ce sont les deux mots qui viennent immédiatement à l'esprit pour cet établissement unique en son genre. Différents espaces élégants dans une maison familiale un peu en retrait du village. Le cadre est magnifique, le soin apporté aux détails se retrouve aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur. De nuit les lumières illuminent les lieux et donnent à l'endroit une ambiance magique digne d'un conte de fée. Deux maisons réaménagées, l'une en restaurant gastronomique et bar éphémère, l'autre en boutique transforme cet espace en un lieu où l'on se sent comme chez soi, un curieux décalage entre le rêve et la réalité. Un salon cosy où l'on peut manger avec une belle vue sur le jardin et la piscine intérieure, et plusieurs petites salles confidentielles de quelques tables. Service très chic mais convivial, la carte est volontairement réduite à trois propositions pour n'offrir que le meilleur de la saison. Une symphonie de goûts et de couleurs pour la plus délicieuse des soirées. Avec une mention spéciale pour le foie gras maison exceptionnel, parole de gourmet ! Un petit secret ? Des chambres sont en cours de création et seront disponibles dès le printemps. Une très belle découverte !

Bantzenheim

LA GRANGE À BÉCANES – MUSÉE RHÉNAN DE LA MOTO
8, rue du Général-de-Gaulle ✆ 03 89 26 23 36
www.lagrangeabecanes.com
info@lagrangeabecanes.com

Ouvert du 1er week-end d'avril au dernier week-end d'octobre. Ouvert du mardi au samedi de 14h à 17h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 17h. Gratuit jusqu'à 9 ans. Adulte : 4,50 €. Réduit : 3,50 €. Visite guidée sur réservation : 5 €. Tarif groupe d'enfants : 2,50 € (à partir de 10 enfants de moins de 16 ans).

La Grange à Bécanes, c'est un musée constitué de motos anciennes léguées par un passionné : Raymond Lemoine. La collection est principalement constituée de modèles de la marque Ravat, entreprise française qui débuta la fabrication de ses motos en 1920 et stoppa son activité en 1958. La marque aujourd'hui oubliée revit. On sent bien que « faire de la bécane » dans ces années-là relevait de l'art de vivre. La moto s'adaptait aux besoins de l'époque d'où beaucoup d'ingéniosité dans les équipements comme par exemple le vélo Ravat, dit « du braconnier », totalement équipé pour le braconnage ou encore la Ravat 125 cc « Ecclésiastique » adaptée pour que les soutanes ne se prennent pas dans le moteur ! Pour tout savoir sur cette époque où « faire de la bécane » relevait d'un art de vivre, un film, largement commenté par M. Lemoine retrace l'épopée de la moto à travers le XXe siècle (cinéma, BD…). On pourra monter sur le side-car Wonder 175 cc et éprouver quelques sensations avec le vent dans les cheveux ou se faire prendre en photo avec un casque à l'ancienne. D'autres modèles sont également exposés : Peugeot, Terrot, Hugo et quelques Velosolex. Il y a même un modèle allemand DKW, celui-là même dont se sert Steeve McQueen dans *La Grande Évasion* !

Battenheim

HÔTEL RESTAURANT A L'ANCIENNE POSTE
82, rue Principale ✆ 03 89 57 62 85
www.relaisdelapostebattenheim.com

Fermé les deux dernières semaines d'août. 15 chambres. Chambre simple de 45 € à 58 €. Demi-pension : 48 € (pour une personne et à partir de 2 nuits, 58 € en chambre double). Petit déjeuner : 9 € (buffet continental). Parking fermé gratuit. Soirée étape 65 €. Wi-fi.

L'hôtel restaurant à l'Ancienne Poste est dans lieu charmant situé au milieu du village de Battenheim. Mais pas seulement, il est idéalement situé entre Colmar et Mulhouse et à la jonction de deux autoroutes : Bâle et Fribourg. Difficile de faire plus typique avec sa terrasse située au centre de ce qui était jadis un relais pour chevaux. La terrasse sépare l'ancien et le nouvel hôtel (celui-là une belle maison à colombages). Deux hôtels 2-étoiles donc, le premier (à l'Ancienne Poste) attenant au restaurant avec 7 chambres (dont une avec douche sur palier…) et le second (L'Hostellerie de l'Ancienne Poste) avec 8 chambres tout confort équipées en plus de sèche-cheveux et surtout de la climatisation toujours fort utile en Alsace.

L'ensemble dispose d'un véritable cachet fort agréable au demeurant. Des géraniums ornent les fenêtres le long des murs jaunes entre les colombages. Les chambres sont spacieuses et calmes. Le matin venu, on apprécie d'autant plus le petit déjeuner composé de confitures maison, de viennoiseries et de pains spéciaux. Un havre de paix…

Berrwiller

Culminant à une altitude de 265 m, cette commune d'un peu plus de mille habitants est mentionnée pour la première fois en 796 aux côtés de sa jumelle Bertschwiller dans un document historique concernant une donation. Une anecdote intéressante : l'actuel presbytère a été construit en 1730 avec les pierres de l'ancien château du Weckenthal qui dominait la ville jusqu'en 1652, date de son incendie. À partir de la Révolution française, une belle ferme avec dépendances occupe ce site. Elle sera malheureusement détruite au cours de la Première Guerre mondiale. Les combats du Hartmanswillerkopf obligeront les Berrwillerois à quitter leur village en janvier 1915. Il y aura tant de dégâts à réparer après 1918 que Berrwiller devra attendre l'an 2000 pour retrouver un niveau de population équivalent à celui du début du XX[e] siècle.

RESTAURANT KOENIG À L'ARBRE VERT
96, rue Principale ✆ 03 89 76 73 19
www.restaurant-koenig.com
larbre.vert@orange.fr
Fermé jeudi soir, dimanche soir et lundi. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 58 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 14 €. Suggestion du jour : 12 €.
Sans être bling-bling, l'adresse réussit à concilier, d'une part, l'esprit village par les clins d'œil du restaurant-café de l'époque et d'autre part, l'excellence du service et des plats dignes des grands établissements gastronomiques. On retrouve à l'Arbre vert une carte plutôt bavarde qui n'hésite pas à prendre des risques réussis dans les combinaisons gustatives, tout en restant dans l'esprit du terroir alsacien : le foie gras de canard cuit au torchon, confiture de choucroute, gelée au gewurztraminer ou le presskopf de poulet fermier d'Alsace à la bière Météor et à la graine de moutarde. Du côté des desserts, ne manquez pas le craquelin de sésame, crème de citron, tartare de mangue et son sorbet passion. Une mention spéciale également à la très belle carte des vins d'Alsace et des terroirs de France. Mathieu, le chef, est le digne représentant de cette famille de cuisiniers et restaurateurs que sont les Koenig !

AUBERGE DE LA FERME DES DAHLIAS
Chemin Linngasse ✆ 03 89 28 23 67
www.aubergedesdahlias.fr
aubergedesdahlias@orange.fr
Fermé entre Noël et Nouvel An et en août. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Fermé mercredi et le mardi soir. Menus de 12,50 € à 20 €. Formule du midi : 12,50 € (formule complète). Raclette paysanne à la tome de la ferme à partir de 2 personnes : 18,50 € par personne.
A la sortie du village de Berwiller, au pied des vignes et des prés, le chalet de la Ferme auberge des Dahlias est ouvert toute l'année. Deux associés, Didier à l'exploitation et Joël à l'auberge, ne ménagent pas leurs efforts depuis 2008. Le bâtiment de style campagnard est entièrement en bois, offrant une ambiance rustique, claire et chaleureuse. Au milieu de la salle de 60 couverts trône un Kachelhoffa qui diffuse une douce chaleur dès les premiers frimas. Le restaurant propose une cuisine campagnarde et saisonnière aux saveurs authentiques. Les entrées, les röstis et les fromages sont présentés sur ardoise. Tous les plats sont savoureux et copieux. Le menu du jour à prix très attractif, c'est l'avantage du lieu, qui offre le lien direct du producteur au consommateur. Pourquoi ne pas déguster le foie gras et le magret de canard maison ? Ou la cocotte d'escargots et champignons au riesling ? Terroir, convivialité et détente sont les maîtres mots de l'Auberge des Dahlias. On peut aussi acheter les produits de la ferme tels que fromages, yaourts, lait frais, beurre… Du côté de l'hébergement, les chambres spacieuses sont climatisées et équipées de douche, WC, double vasque et peuvent accueillir de 2 à 6 personnes. Elles ont vue sur les pâturages et le massif des Vosges. Depuis le village, de nombreux circuits de randonnées sont possibles, à pied, à vélo vers le Vieil-Armand, un peu plus loin le Markstein ou la Vallée noble.

Bruebach

■ **A LA BONNE TABLE** NOUVEAU
10, rue principale
✆ 07 84 91 17 79
labonnetable.68@gmail.com
Ouvert du jeudi au mardi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ (bouchées à la reine 18 € ; cordon bleu de veau à 23,50 €). Formule du midi : 13,50 € (e+P ou P+D). Suggestions sur ardoise environ18/20 €. Jardin.
Un restaurant rabelaisien vient d'ouvrir dans le charmant petit village de Bruebach ! Bruebach, sa belle église, sa bonne table ! « L'appétit vient en mangeant, la soif disparaît en buvant », telle est la devise de cette bonne maison. Aux commandes, la pétillante madame Fleck, originaire du Ch'nord et son fils Yvann Gusiee, cuisinier expérimenté mais pour la 1re fois, aux manettes de sa cuisine ! C'est plutôt abouti et surtout original, puisque ici on vous propose des spécialités alsaciennes mais aussi du Nord. Les suggestions sont très souvent inspirées de la bonne gastronomie du Nord. Entre bonne ambiance, déco sobre et épurée, carbonnade flamande servie avec frites fraîches et délicieux rognons à la moutarde, vous ne serez pas déçus ! Le jardin, à la belle saison, est un ravissement.

Brunstatt

■ **LE RELAIS DE BRUNSTATT*****
293, avenue d'Altkirch ✆ 03 89 06 40 49
♿
Logis (2 cheminées). 5 chambres. Chambre double de 70 € à 125 €. Demi-pension (de 65 € à 115 €). Petit déjeuner : 10 €. Soirée Étape Logis de 90 € à 136 €. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration.
Du côté de Brunstatt, arrêtons-nous un instant dans ce relais construit pierre par pierre par l'actuel directeur. Ce qui frappe en premier, c'est le style, car il y en a plusieurs en réalité. À chaque chambre son histoire. Parmi elles, on

remarque une belle suite de 40 m² agrémentée d'un balcon et équipée d'une balnéo. Une partie de la maison adopte délibérément un côté contemporain qui tranche avec le reste de l'architecture. Dans l'assiette, les spécialités thaïlandaises sont mises à l'honneur par le chef amoureux de cette lointaine contrée. Il ne vous reste qu'à vous laisser transporter par les saveurs exotiques. L'originalité : aucun menu n'est proposé puisque la gérante est entièrement à votre écoute. Demandez-lui une entrée, elle vous proposera une salade pleine de fraîcheur aromatisée au gingembre. Vous désirez du poulet ou des crevettes ? Elle vous servira un plat fait de légumes frais, gambas avec une sauce savoureuse, suivi d'une soupe servie sur un mini réchaud thaïlandais. L'ambiance particulière qui émane de la salle et la qualité exceptionnelle des plats font de ce restaurant l'une des meilleures tables en cuisine du monde de la région mulhousienne !

■ **PISCICULTURE DE LA CROIX DU BURN**
574, avenue d'Altkirch et Bachmattenweg
✆ 06 82 94 77 01
Ouvert tous les jours de 10h à 12h. Paniers AMAP Riedisheim. Ce producteur fait partie du réseau Rhénamap.
À Brunstatt, en bordure de la chapelle de la Croix du Burn, se cache, dans un cadre bucolique, une petite entreprise qui fait son petit bonhomme de chemin depuis trois générations. On y élève des truites fermières en mode semi-bio dans l'eau de source du Jura qui arrive jusqu'au site. Pascal Guth vous accueille en toute simplicité, on se sent bien sous les saules pleureurs pour un moment un peu hors du temps. Créée en 1952 par son grand-père, puis gérée par son père, il a repris la pisciculture depuis quelques années. On y choisit soi-même ses truites fario ou arc-en-ciel », ombles de fontaine (saumon), filet de truite fumé, terrine, rillettes de truite ou quiches de truite. Le producteur propose ses poissons tous les mardis de 18h30 à 19h30 au centre culturel de Riedisheim, en compagnie de nombreux autres producteurs locaux du réseau Rhénamap.

■ **TERROIRS ET PROPRIÉTÉS** NOUVEAU
313, avenue d'Altkirch
✆ 03 89 43 97 88
www.terroirsetproprietes.com
Ouvert du mardi au jeudi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 20h ; le vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 20h ; le samedi de 8h à 12h30 et de 14h à 19h. Autre adressse à Kaysesberg. Prix de vente moyen entre 10 et 12 €.
Hervé Lichtle, célèbre caviste à Kaysesberg, possédant un domaine viticole réputé à Husseren-les-Chateaux, a pris l'excellente décision de venir s'implanter en Sud-Alsace et très exactement dans le charmant petit village de Brunstatt. Romane, sa pétillante vendeuse passionnée, dénichera pour vous LA bouteille qui marquera vos papilles parmi les 1 000 références de vins et spiritueux de cette véritable cave à vin. Des vins italiens importés directement d'Italie, des petits vins de la Vallée du Rhône et quelques excellentes bouteilles de vins d'Alsace dont bien évidemment, celles du Domaine Lichtle mais pas seulement. Le conseil compte énormément et de petites dégustations sont régulièrement organisées.

Eschentzwiller

■ **G'SUNDGO**
3, rue de Schlierbach ✆ 06 52 42 65 56
www.brasseriegsundgo.com
Brasserie.gsundgo@gmail.com
Appeler avant de passer. Possibilité de se procurer des bières G'Sundgo sur certains marchés et dans certains points de vente, détail sur le site Web du micro-brasseur. 5 € la bouteille de 75 cl.
S'il n'organise pas de visites, Gilles ouvre toujours sa porte pour parler bières et surtout faire déguster ses recettes. Il suffit, si vous êtes dans les parages, de passer un petit coup de fil. Après avoir passé dix ans dans la chimie, Gilles signerait bien pour dix années, au moins, à exercer le métier de micro-brasseur ou plutôt de « pico-brasseur ». S'il se lance véritablement dans l'aventure en 2013, Gilles brassait déjà depuis de nombreuses années à domicile « pour les copains ». Après avoir goûté une G'Sundgo, vous ne boirez plus jamais les bières de la même façon. Au nez, les fragrances se dégagent immédiatement de la bouteille ouverte. En bouche, c'est une véritable explosion de saveurs. Il y a les classiques, comme la Bonde and Co, typée belge aux grains de coriandre, l'Ambrée d'André, l'Elsass Porter, typée anglaise, ou encore l'Elsass IPA « pour les sévèrement burnés ». Et les spéciales, en fonction des saisons. Au gingembre en février, « pour les amoureux », à la cerise en mai ou encore au sureau, mais aussi au miel, quand Gilles trouve du temps, parce qu'il faut une attention toute particulière à ce brassin. Sans oublier, bien sûr, la cuvée de Noël, aux saveurs de fête. Des spéciales qui partent comme des petits pains. Des bières *made in Eschentz*, bio et concoctées avec amour. Acidulées, amères, fruitées, sucrées, il y en a pour tous les goûts. La petite entreprise dont la bière est classé label bio AB privilégie les circuits courts et distribue dans une vingtaine de lieux en région.

Habsheim

■ **LA TABLE DE LOUISE**
76, rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 89 31 93 19 – www.la-table-de-louise.fr
Fermé en août. Ouvert du lundi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 44 €. Menu Homard le lundi à 39 €. Menu Côte de bœuf braisée le mardi à 36 €. Menu Bouillabaisse le jeudi à 32 €. Menu Pot-au-feu à l'ancienne le samedi à 19,50 €. Vin au verre. En semaine, menu du marché à 14,00 € (entrée + plat) et le menu Affaire (entrée + plat) à 18,00 €.
Année après année, l'établissement perpétue la tradition d'une cuisine d'excellence à quelques kilomètres de Mulhouse, au cœur du village d'Habsheim. Murielle et son mari tiennent de main de maître la réputation sans faille de cette bonne table. Décoration, ambiance et service sont maîtrisés parfaitement. Côté assiette, La Table de Louise propose au quotidien des produits du marché. Autour d'une cuisine traditionnelle revisitée, les épices relèvent subtilement des mets déjà odorants et parfumés à souhait ! On vient de loin pour déguster la bouillabaisse du vendredi, chaque semaine différente, ou encore le homard et la côte de bœuf. Amenez vos amis, ils vous en seront reconnaissants !



LES CHAMBRES DE LOUISE
81a, rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 67 26 06 31 – www.chambredelouise.fr
5 chambres (et 1 appartement). 80 € pour 2 personnes. Restauration.
Fondé par Oguz Karadag, également propriétaire du restaurant La Table de Louise à Habsheim, cet établissement Bed & Breakfast est composé de 5 chambres et d'un appartement. Un hébergement situé en plein cœur du village dans une bâtisse de caractère avec une magnifique façade peinte par Zeller et une jolie vue sur les jardinets d'Habsheim. Décor soigné, design contemporain et éléments rustiques donnent aux Chambres de Louise tout leur caractère. Toutes les chambres sont à la pointe de la modernité avec écran plat, literie haut de gamme et salle de bain tout confort. Vous y apprécierez également l'espace petit déjeuner orné d'une peinture murale et d'une fresque sur plafond où Lydia se fera un plaisir de vous concocter un délicieux buffet aux allures de brunch avec des produits exclusivement régionaux comme les petits pains de la boulangerie d'Habsheim, des confitures maison, de la charcuterie locale, etc. Enfin, pour se restaurer au déjeuner et au dîner, la Table de Louise se trouve à 2 minutes à pied. Un hébergement à ne pas manquer si vous séjournez dans le Sud Alsace ! Presque deux ans d'existence et le succès est au rendez-vous. Bravo !

■ **AU PLAISIR D'OFFRIR**
98, rue du Général-de-Gaulle ✆ 03 69 07 22 49
Ouvert le lundi de 9h à 12h et de 15h à 19h. Mardi et Jeudi 9h-12h/14h-19h ; Vendredi 9h-12h30/13h30-19h ; Samedi 9h-18h30 en non stop. Fermé le mercredi.
2015, année du changement pour David Eberhardt qui décide de plaquer son restaurant, au Cep de Vigne, à Sierentz, pour ouvrir sa boutique du côté d'Habsheim. Un coup de tête gagnant. Épicerie fine, bières, vins, bijoux, idées déco… Au Plaisir d'Offrir, c'est un peu de tout dans un bel endroit. David Eberhardt est véritablement attentionné avec sa clientèle. Conseils, convivialité et professionnalisme le caractérisent pour le meilleur. On pourrait se demander pourquoi il n'a pas ouvert sa caverne de souvenirs dans la ville phare du Sud-Alsace ? Tout simplement parce qu'il est convaincu de la nécessité des commerces de proximité ! « Je suis tout le temps pressé. S'il faut acheter un cadeau, il faut aller jusqu'au centre-ville. J'habite dans le coin et j'ai toujours été embêté », glisse-t-il en souriant. Ses produits, il les sélectionne avec précaution au gré des foires. Toujours au feeling. Le produit phare du magasin, ce sont les magnifiques paniers gourmands (plus d'une cinquantaine) durant toute l'année. Les artisans sont mis en valeur dans ce lieu plein de charme. Pour les inconditionnels des excellents produits Duc de Gascogne, ils seront ravis d'apprendre que l'exclusivité dans tout le Sud-Alsace a été accordée à cette pimpante boutique ! Enfin, vous découvrirez une très belle gamme de thés et tisanes Damman ou encore la gamme cadeaux Maxim's. Vous êtes certains de trouver le cadeau qui va bien dans cette boutique pleine de trésors.

Heimsbrunn

■ **ABTEY CHOCOLATERIE**
RN466A
4, rue de la Forêt ✆ 03 89 81 99 64
www.abtey.fr – carredechocolat@abtey.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h ; le samedi de 9h à 17h. Vente en ligne. Vente à la fabrique à prix d'usine.
Anne-Catherine Roedel, troisième génération continue de faire tourner la marmite de la maison Abtey en perpétuant tradition familiale et savoir-faire artisanal. Son produit phare est un chocolat en forme de petit fruit fourré à sa liqueur. Des formes diverses et originales en chocolat (bouchon de champagne, petites bouteilles, petits verres et autres parapluies) sont fourrées aux liqueurs kirsch, framboise, poire, mirabelle… ou Grand Marnier, cognac Rémy Martin, pastis. D'autres liqueurs viennent ajouter une touche d'originalité ; rhum coco, gin citron, tequila orange et vodka pomme… L'espace de vente de 130 m² permet aux visiteurs de découvrir l'atelier et la confection des chocolats au travers d'une très large baie vitrée.

Hombourg

GOLF DE HOMBOURG
1, rue Principale ✆ 0049 0 170 44 62 500
www.drei-thermen-golfresort.de

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 9h à 17h. Haute saison : tous les jours de 8h à 19h. Restaurant ouvert à partir de 12h jusqu'à la fermeture du site. Entrée : 50 € (en semaine, 60 € les week-ends et jours fériés). Abonnement annuel à partir de 1 395 €. Restauration. Boutique. Hôtel.

Venez vivre la vie de châtelains ! Grâce à son château du XIXe siècle, vous pourrez venir jouer au golf sur le green de tout le Domaine de Hombourg (en jouant les aristocrates si vous le désirez). Tout autour de vous se trouvent de larges plaines à la vue imprenable sur les vallées environnantes, ou parfois vous arriverez à l'orée d'une forêt luxuriante au fil de votre parcours. Venez taper la balle et montrer votre dextérité pour battre vos adversaires ou passer vos nerfs en frappant de grands coups avec votre club. Sable, gazon verdoyant, les terrains sont exceptionnellement bien entretenus pour que vous puissiez laisser libre cours à votre art.

Vous pourrez ensuite vous relaxer et prendre une petite collation au château (en levant le petit doigt pour faire plus chic). L'emplacement proche de la frontière allemande vous permet également des moments de convivialité, des échanges d'une grande richesse interculturelle : pour les connaisseurs, peut-être le moyen d'acquérir de nouvelles techniques venant de l'Allemagne ou de la Suisse, ou de venir philosopher à votre guise dans le restaurant du château (ne faites pas le snob non plus « pérorer « n'est pas de mise). Alors à vos clubs « sandwich » les golfeurs !

Illzach-Modenheim

PARC DE MODENHEIM
Modenheim

Ancienne propriété du couvent du Bon Pasteur, ce parc s'étend sur 4 ha. Il appartient à la commune depuis bientôt 25 ans. Certains coins sont très boisés et d'autres sont constitués de prés propices aux bains de soleil. Un espace jeux dédié aux enfants en fait une destination des familles. C'est ici qu'on dresse le traditionnel bûcher de la Saint-Jean. De belles allées permettent de s'y promener en toute quiétude. Possibilité de se sustenter dans un ancien bâtiment du couvent où un restaurant s'est installé.

LA CLOSERIE
6, rue Henri-de-Crousaz ✆ 03 89 61 88 00
www.closerie.fr – info@closerie.fr

Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi le soir de 19h à 21h30. Du mardi au samedi à partir de 19h. Réservation recommandée. Menus de 52 € à 78 €. Formule du midi : 31 € (menu du marché, 43 € avec les boissons). Vin au verre. Jardin. Terrasse.

Ne vous fiez pas à la localisation de La Closerie, dans une zone industrielle et proche d'un hypermarché. Dans un parc arboré au milieu duquel se dresse une jolie maison bourgeoise du XIXe siècle, héritage de l'âge d'or industriel de Mulhouse, se dresse le restaurant. En franchissant la porte, vous entrez dans l'antre de la gastronomie et surtout des accords mets et vins. Les patrons sont des passionnés de crus en tous genres et ça se sent. Les sommeliers en salle vous guideront dans le très large choix de vins, des très classiques grandes maisons de bordeaux ou de bourgogne jusqu'aux plus confidentiels vins dits naturels (vinification sans souffre). Ici, on peut presque dire que c'est le repas qui accompagne les vins et non l'inverse. Un vrai plaisir tant pour les néophytes que pour les connaisseurs éclairés. Deux cartes de mets vous seront proposées : gastronomie ou bistronomie et les deux vous satisferont de manière égale. Les menus et plats de la carte gastronomique sont un heureux mélange de cuisine française traditionnelle et touches régionales ou de cuisine contemporaine, dans un cadre décontracté pour la bistronomie et plus chic pour la gastronomie. Le restaurant met l'accent sur la fraîcheur et la qualité des produits. Le poisson, par exemple, rigoureusement sélectionné, sera dans vos assiettes le lendemain de sa prise. Le restaurant propose également des soirées à thèmes et des initiations à la dégustation et vous pourrez retrouver les doux nectars dans leur boutique de la maison Engelmann, rue de la Moselle à Mulhouse.

Kingersheim

LES SHEDS RESTAURANT
2A, rue d'Illzach ✆ 03 89 51 15 03
www.les-sheds.com – info@les-sheds.com

Ouvert du mardi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Carte : 12 € environ. Formule du midi : 15,50 €.

Ce qu'on aime au resto des Sheds, c'est autant l'espace que l'esprit : ouverts. Très agréables aussi, la déco, la convivialité sans oublier les saveurs dans l'assiette. On aime la hauteur et les beaux volumes, hospitaliers, où l'on se sent tout de suite à son aise. Aménagé dans une ancienne usine textile (les Sheds, forcément !), le resto est installé chaque jour dans l'espace modulable dédié le mercredi au marché paysan bio. Ainsi, les tables sur roulettes (bricolées à partir d'anciennes estrades d'école : une réussite) font des allées et venues, un peu comme un symbole du mouvement et du dynamisme qui définissent l'association. Une carte simple et savoureuse avec une dizaine de recettes dont plusieurs changent tous les 2 jours. Toutes sont réalisées à partir de produits locaux, livrés par les producteurs du marché paysan ou alimentés par l'épicerie. Une carte des vins d'origine France, blancs ou rouges, en bouteille ou au verre. On se sent un peu en famille, c'est l'esprit culturel et associatif des Sheds. En même temps, on est dans un lieu coquet où l'on a le souci du détail. Des concerts sont organisés certains soirs et on est vraiment au café-théâtre (demandez le programme !) sinon l'estrade aménagée en salon nous invite à pousser la chansonnette au piano un après-midi autour d'une crêpe ou d'une bière. Ce lieu hybride abrite aussi un coin expo-photos et la boutique bio ouverte sur l'espace resto. Une belle terrasse vous accueille aux beaux jours. Les Sheds, un endroit vraiment sympa pour passer un moment entre amis et, pourquoi pas, le lieu s'y prête, faire connaissance avec vos voisins de table, tout simplement.

Le festival Momix

Le cinéaste Louis Malle disait « qu'il préférait quand le spectateur sortait avec des questions plutôt qu'avec des réponses. » Cette phrase résume l'essence du festival Momix, véritable réussite et dont la renommée a dépassé nos frontières. Momix n'est pas un mot sorti tout droit d'un film d'épouvante ! Ces cinq lettres ont une signification bien plus féerique : magique, onirique, merveilleux, iconoclaste et x… tra ! À destination d'un public jeune (dès 18 mois !), des enfants aux ados en passant par les adultes, le festival offre la possibilité d'assister à des spectacles ludiques mixant qualité, innovation et sensibilité. Des compagnies viennent du monde entier pour des spectacles performants et innovants. Un spectacle à partager en famille. Les organisateurs soutenus par de nombreux partenaires, planchent durant de nombreuses semaines pour garantir une programmation d'exception chaque année au mois de février.

Président du festival : Yves Bertrand – Réservations, renseignements pratiques et bureau du festival : LE CREA 27, rue de Hirschau – KINGERSHEIM ✆ 03 89 57 30 57 - www.momix.org – billetterie@momix.org

CHOCOLATERIE BRUNTZ

3, rue de l'Industrie ✆ 03 89 52 61 52
www.chocolaterie-bruntz.fr
direction@chocolaterie-bruntz.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le samedi de 9h à 12h30. Fermé du 15 juillet au 15 août.
Véritable institution de la région mulhousienne depuis 1960, la chocolaterie Bruntz perpétue la tradition d'excellence des trois frères fondateurs. L'incontournable de la maison est la truffe en forme de kugelhopf déclinée en différentes saveurs : crème brûlée, framboise et orange… Presque aussi célèbres que les truffes, les sucettes en forme de koala au chocolat blanc, noir ou au lait. À Noël ou à Pâques, des personnages et des lapins en chocolat d'un kilo ! , le reste de l'année des produits plus classiques : ballotins, œufs de cigogne pralinés, dragées et des créations 100 % pur beurre de cacao. Une envie spécifique ? Parlez-en à Isabelle, véritable passionnée qui connaît le chocolat sur le bout des doigts !

RELAIS DES VIGNES

40, route de Guebwiller
✆ 03 89 50 04 44
www.relais-des-vignes.fr
relais.des.vignes@wanadoo.fr
Fermé dimanche et lundi matin. Des prix allant de 3,60 € à 2 000 €.
C'est une adresse reconnue et appréciée en Alsace. Plus de 400 m² de surface avec plus de 2 000 références (vins, whiskies et rhums) avec de magnifiques Pétrus, de belles séries de vieux bordeaux millésimés. Des vins accessibles pour toutes les bourses mais aussi quelques raretés dont 2 domaines très prestigieux que seuls quelques rares cavistes commercialisent en France : Dugat et Jean-Louis Chave, pour les connaisseurs. Notre attention s'est arrêtée aussi sur la centaine de références en bières, le dada de Nicolas, brasseur passionné. Il est complexe de résumer en quelques lignes l'étendue de la gamme du Relais des Vignes… le mieux est de s'y rendre directement et de se faire plaisir !

Lutterbach

BRASSERIE DE LUTTERBACH NOUVEAU

6, Rue du Houblon
✆ 09 62 50 08 69
Fermé dimanche soir et lundi. Ouvert de 10h à minuit. Carte : 15 € environ. Formule du midi : 11,90 € (formule complète). Terrasse.
Mythique brasserie de Lutterbach qui vient de renaître grâce à Julien Wagner, Lutterbachois de souche. Il a sacrifié sa vie aux Caraïbes pour venir concrétiser ce projet, cher à son cœur ! La bière constitue l'emblème phare de cette brasserie avec 15 sortes de bière proposées et un brasseur passionné ! On la vend sur place et elle se décline à la carte avec quelques délicieuses recettes comme le foie gras à la bière ou le jarret de porc à la bière. L'ADN de cette cuisine maison est, vous l'aurez compris, alsacien, avec fleischnakas et profusion de tartes flambées ! Ce lieu se veut aussi culturel avec une petite programmation à l'année, bien sympathique.

Sur les traces de son passé…

Au centre-ville, avez-vous déjà repéré les traces d'un ancien complexe usinier ? Il se situait aux emplacements actuels de la gendarmerie, de l'espace commercial qui la jouxte et de la salle de spectacle et de conférence « Le Tival » (rue de Ruelisheim). Il a été établi à la suite d'une riche succession d'industriels dans un château du XV[e] siècle, qui trouve une vocation industrielle dès 1834 en devenant une manufacture de toiles peintes avec Jean Hofer, d'impression sur papier avec Jean Zuber puis d'impression sur étoffes avec J. Fries et Reber en 1852, Weiss-Fries en 1876… Dès 1899, la société anglaise Sharp et Sons s'y installe. En 1928, il devient une blanchisserie et une teinturerie sous les enseignes de De Thaon S.A., Gillet Thaon… et ce n'est qu'en 1962 que le groupe TexUnion et Schaeffer vient investir cet établissement. Une activité industrielle qui se prolonge jusqu'en 1965.

À voir à proximité une cité ouvrière, rue Cité-Jardin.

■ **HÔTEL KYRIAD*****
10, rue de Pfastatt ✆ 03 89 53 66 55
mulhouse.lutterbach@kyriad.fr

Ouvert toute l'année. 51 chambres. Chambre double de 49 € à 110 €. Petit déjeuner : 10 €. Parking fermé. A partir de 85 €, dîner, nuit + petit-déjeuner. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration.
L'hôtel le plus proche du centre-ville, à moins de cinq minutes, dispose de 51 chambres climatisées, confortables et fonctionnelles avec salle de bains équipée d'une baignoire. Ce qui surprend et séduit à la fois, c'est véritablement l'emplacement de cet hôtel dans une petite zone pavillonnaire tout à fait charmante et puis le clin d'œil « motel américain » apporte cette petite touche d'originalité bienvenue ! Le très dynamique directeur d'établissement Nicolas Normand a repris la main et fait souffler un vent de rénovation sur tout l'hôtel ! Du sol au plafond, petit à petit, l'oiseau fait son nid. Et le nid promet d'être douillet ! Ça tombe bien pour un hôtel… C'est important de souligner que les chaînes d'hôtel ne sont pas toutes dépourvues d'humanité. Bonne nuit les petits ! Petite touche sécurité : un portail électrique clôt le garage privé.

■ **DEGERT BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR RESTAURANT**
5, rue Aristide-Briand ✆ 03 89 52 31 36
boucherie-degert.fr

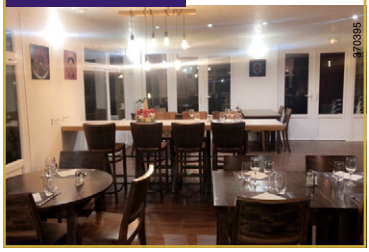
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 19h ; le samedi de 8h à 17h. Petit déjeuner à partir de 7h. Traiteur.
L'Alsace est une région où l'on fait ripaille, c'est bien connu ! C'est aussi ce que l'on se dit lorsqu'on franchit le seuil de cette boucherie-charcuterie familiale qui vient d'ouvrir un espace restaurant. L'ambiance est joyeuse et décontractée, on chantonne aisément tout en vous servant fleischnackas, saucisse de viande, tourtes et autres friands… M. Degert est un véritable artisan, tombé dans la potion magique voilà 30 ans. Il prépare sous vos yeux la pièce de viande que vous avez choisie à l'étal et vous la sert comme à la maison. Un conseil ; ne manquez pas la salade de pommes de terre ! Un espace salon de thé ouvert toute la journée vous propose pâtisseries et autres douceurs…

■ **GIEMME BIO**
Route de Thann – Cité de l'Habitat
✆ 09 83 91 20 82 – info@giemmebio.com

Ouvert le lundi de 9h30 à 18h ; du mardi au vendredi de 9h30 à 18h30 ; le samedi de 9h à 17h30. Epicerie fine italienne. Salon de thé. Petite restauration à midi. Terrasse.
Jean-Maurice Annino est un homme qui aime les bonnes choses au naturel ! Voilà pourquoi il a décidé d'ouvrir, voici un peu plus d'un an, son épicerie dédiée entièrement aux délices d'Italie. Chez lui, il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses ! Des pasta en veux-tu en voilà, mais aussi divines huiles d'olive et spécialités à base de truffe noire ou blanche, pestos et sauces tomate, antipasti goûteux, biscuits pour l'apéritif et cornflakes pour le p'tit déj', cafés, thés et préparations pour chocolat chaud, biscotti, amaretti et panettone, paniers garnis et planchettes de charcuteries variées, confitures et miels traditionnels ou fruités, jus de fruits et smoothies, vins et liqueurs, préparations pour risotto ou polenta et tout ce qu'il faut pour réaliser des pizzas à la maison. Quelques tables joliment dressées à l'intérieur ou sur la terrasse invitent à savourer un thé ou un café, mais aussi à déguster à midi d'excellents plats faits maison. C'est bien simple : une visite chez Giemme Bio s'impose impérativement car tout est beau et bon, quant aux prix, ils s'avèrent tout à fait honnêtes.



Kyriad HOTEL
Hôtel - Restaurant
Mulhouse Est
10, rue de Pfastatt
Lutterbach
03 89 53 66 55
mulhouse.lutterbach@kyriad.fr



Ottmarsheim

Le village est né le long de l'ancienne voie romaine qui reliait Bâle à Strasbourg. Formé autour du VIII[e] siècle, le village doit probablement son nom à Saint Othmar, abbé de Saint-Gall, qui possédait des terres à proximité du Rhin. La première mention du nom d'Ottmarsheim apparaît cependant en 881 dans un manuscrit de l'Abbaye de Murbach, qui possédait le village. Centre de possession des Habsbourg jusqu'en 1510, l'un de ses ancêtres le Comte Rodolphe d'Altenbourg y fera bâtir une abbatiale octogonale au début du XI[e] siècle. Ottmarsheim a considérablement développé sa vie économique grâce au creusement du Grand Canal d'Alsace en 1947. En longeant le Rhin, on arrive à l'usine hydroélectrique et au port rhénan Mulhouse-Ottmarsheim. À proximité, entre Niffer et Kembs, débouche le canal du Rhône au Rhin et son écluse bâtit par Le Corbusier. Le village est entouré de la forêt domaniale de la Hardt. Fort bien préservée, elle est sillonnée par de nombreux chemins pour le seul plaisir des promeneurs.

Ottmarsheim
OUVERTE SUR L'AVENIR

Abbatiale
Saints Pierre & Paul



Un pur joyau
de l'architecture romane



Visites guidées théâtralisées



03.89.26.27.57
www.ottmarsheim.fr

Ottmarsheim est un village non seulement connu pour son abbatiale, mais aussi pour son dynamisme. Le « Point Information » accueille les nombreux visiteurs toute l'année et organise les animations phares de la commune. À titre d'exemple, le marché de Noël des musées et des créateurs le 2e week end de décembre et la nuit du folklore en juin. Par ailleurs, un riche tissu associatif concourt à faire d'Ottmarsheim un village vivant. Enfin, les nombreux équipements sportifs et culturels : piscine intercommunale, médiathèque, stade municipal, plateau sportif, itinéraires cyclables, etc. contribuent au « bien vivre » dans ce village.

ABBATIALE D'OTTMARSHEIM ★★★
6, rue de l'Église ✆ 03 89 26 27 57
Ouvert toute l'année. Visites guidées classiques et théâtralisées sur réservation, en français et en allemand. Durée : 45 min. Tarifs : les consulter.
Située sur la Route Romane d'Alsace, l'abbatiale Saints-Pierre-et-Paul est un joyau de l'architecture romane du XIe siècle. Son plan centré octogonal en fait un monument unique en France. Édifiée entre 1030 et 1040, elle sera consacrée en 1049 par le pape alsacien Léon IX et destinée à des bénédictines. Copie de la chapelle palatine de Charlemagne à Aix-la-Chapelle, comme la plupart des édifices à plan centré de forme octogonale, l'abbatiale d'Ottmarsheim a été construite pour accueillir les sépultures de la famille d'Altenbourg. Deux chapelles de style gothique, ajoutées aux XVe et XVIe siècles, viennent agrandir le monument. En presque 1 000 ans, son histoire a été marquée de nombreuses vicissitudes qui ont nécessité des rénovations tout au long de son histoire jusqu'à aujourd'hui : une nouvelle campagne de restauration est en cours et se poursuivra jusqu'en 2018. Un mécénat populaire a été initié avec la Fondation du patrimoine (www.fondation-patrimoine.org).

FORÊT DE LA HARDT ★
A l'ouest de Mulhouse, la forêt de la Hardt est un gigantesque domaine boisé, le second de la région après celui de Haguenau. On peut distinguer, au nord de Mulhouse, la forêt domaniale de la Hardt-Nord et au sud celle de la Hardt-Sud. Le chêne rouvre est l'essence dominante de cette forêt au milieu de quelques pins et arbres fruitiers : merisiers, cormiers, alisiers. La faune qu'on y rencontre est constituée d'espèces communes comme des sangliers, des chevreuils, des lapins… Cette magnifique forêt fort bien préservée est sillonnée par de nombreux chemins pour le seul plaisir des promeneurs.

L'ÉTAPE ROMANE
4a, rue de l'Eglise ✆ 07 68 41 13 00
www.etaperomane.fr
Ouvert le samedi de 11h à 18h. Basse saison : du mardi au vendredi de 9h à 17h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 18h. Le dimanche ouvert de 9h à 18h et le samedi ouvert uniquement en haute saison. Plat du jour : 8,50 € (avec café). Plats du jour à consulter sur la page facebook. Terrasse.
Femme de traiteur, Michelle Furling a ouvert son salon de thé-restaurant du midi. Elle et son mari sont fans de balades et de… salons de thé et à part de l'autre côté du Rhin, il est très rare de trouver portes ouvertes le dimanche. C'est chose faite depuis plus d'une bonne

Le festival Octophonia

Le premier festival européen de chants et de lumières rassemblera huit chœurs venant de villes d'Allemagne, d'Autriche et de France emblématiques de la Via Habsbourg, l'itinéraire culturel européen. Des concerts dont les chants sont sublimés par l'acoustique exceptionnelle de l'abbatiale et entrent en résonance avec les animations visuelles projetées sur la coupole, les voûtes et les piliers. Une invitation au voyage, à la rêverie, à la poésie, à la douceur…
Programme détaillé sur www.festival-octophonia.fr

année. Une adresse pleine de charme par sa situation et qu'on pourrait qualifier de salon de thé de campagne, quelle jolie appellation ! L'Étape Romane possède aussi une place privilégiée puisqu'elle est installée à côté de la célèbre abbatiale romane d'Ottmarsheim considérée comme un véritable joyau. L'Étape romane est ensuite un lieu apaisant. Idéal pour se poser tranquillement et boire l'un de leurs délicieux thés ou café mais pas que puisque de délicieux petits plats et autres tartines sont proposés le midi ! Des plats copieux qui laisseront place aux salades, l'été. Le dimanche on se damne pour leurs délicieuses bouchées à la reine, toujours à la carte dominicale avec une deuxième suggestion. Les pâtisseries ne sont pas en reste avec une délicieuse proposition de tartes aux fruits ou des paris-brest des plus savoureux. Une adresse dans laquelle tout est fait maison. Une saison où il fait bon s'installer en terrasse, encore plus sur la très belle terrasse de l'établissement. On les retrouve aussi sur le très beau marché de Noël d'Ottmarsheim ! L'Étape romane est une adresse dans laquelle on n'hésite pas à s'installer et à philosopher !

■ **ALS HÔTEL*****
Carrefour de la Vierge ✆ 03 89 26 06 07
www.alshotel.com – als.hotel@orange.fr

Ouvert toute l'année. 40 chambres. Chambre double de 50 € à 110 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Parking fermé : 9,90 €. Animal de compagnie 8 €. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration.
Situé à une encablure de l'Allemagne, le village d'Ottmarsheim bénéficie de nombreux avantages dont la proximité avec la nature et dans le même temps des accès aisés vers les grandes agglomérations autour, dont Mulhouse, Bâle et Freiburg. C'est dans ce coin tranquille mais non isolé que Als Hôtel a installé un très bel établissement de 40 chambres pouvant accueillir aussi bien les commerciaux de passage, les couples avec ou sans enfant et les groupes. Petit plus, vous pouvez même emmener avec vous votre fidèle animal de compagnie. L'accueil y est convivial et chaleureux pour un séjour tout confort. Toutes les chambres ont été rénovées de frais et offrent une décoration sobre, contemporaine et le choix de couleurs chaudes font que vous vous sentirez presque comme chez vous !

AQUARHIN
1, rue de la Piscine
✆ 03 89 26 08 60
www.aquarhin.com

Ouvert le lundi de 11h à 14h ; le mardi de 12h à 14h ; le mercredi de 10h30 à 18h30 ; le jeudi de 12h à 14h ; le vendredi de 12h à 14h et de 16h à 20h ; le samedi de 14h à 18h ; le dimanche de 8h30 à 12h30. Entrée : 4,50 € (tarif réduit 3.5 €). Bar en été.
Ouvert fin 2014, Aquarhin fait référence au Rhin tout proche et aux nombreuses propositions thermales existantes de l'autre côté de la frontière. Alors certes, vous ne vous baignerez pas dans une eau thermale mais dans une eau soigneusement filtrée par un dispositif écologique. La véritable nouveauté de ce complexe aquatique est l'espace bien-être comprenant douches à jet massant, un hammam, un sauna et une zone de repos wellness qui vous permettront à la fois de faire du sport et de prendre soin de vous. Beaucoup de baies vitrées et de verrières apportent une lumière naturelle régénérante et surtout un minimum de bruit vous permettront de véritablement vous ressourcer. Ajoutons le toit végétalisé et des couleurs rappelant la nature et on en conclut que les habitants du Sud-Alsace ne pourront bientôt plus se passer de ce nouvel équipement aquatique de qualité à haute performance environnementale. Egalement connue pour son espace extérieur, la piscine l'a étoffée en ajoutant aux trois bassins (bassin familial, bassin olympique et bassin de plongeon) une structure ludique, un toboggan et une zone de jeux secs. Un paradis pour petits et grands à quelques kilomètres de Mulhouse.


© SOLODOVNIKOVA ELENA / ADOBE STOCK

Abbatiale d'Ottmarsheim.



68120 PFASTATT 03.89.52.22.33
www.beyer-fr.com
-15% de remise avec le Petit Futé, profitez du code promo suivant
PFB2019

Pfastatt

■ **BEYER**
19, rue de l'Ecluse
✆ 03 89 52 22 33
www.beyer.alsace
contact@beyer-fr.com
Entreprise du Patrimoine Vivant. Retrouvez les produits gourmands Beyer dans les moyennes et grandes surface qualitatives en Alsace.
Depuis 1921, de génération en génération, la famille Beyer veille sur « L'hirondelle mulhousienne ». La fabrication de confitures, de gelées et de fruits au sirop, confectionnés dans des chaudrons de cuivre et d'inox se perpétue. Aujourd'hui, Delphine et son frère Philippe Beyer, confituriers, sont les dynamiques héritiers de cette entreprise locale qui a su évoluer au fil des ans, développant sa gamme et augmentant son marché et sa notoriété jusqu'au Japon. L'entreprise reste centrée sur la qualité qui a fait son succès, notamment avec sa célèbre confiture d'églantines sauvages. En plus du « buttamus » – pulpe d'églantines – qui permet de faire soi-même sa confiture, Beyer propose d'autres pulpes de fruits en bocaux ainsi que des confitures extra bio. Tout nouveau, de délicieuses compotes de fruits bio et ce qui fait la différence, c'est que les fruits ne sont pas mélangés avec des pommes ! On déguste du 100 % mirabelles ou 100 % framboise, etc. 1 500 tonnes de fruits sélectionnés sont traités ici chaque année pour une quarantaine de variétés de fruits proposés. L'entreprise est une réussite d'adaptation d'un savoir-faire traditionnel au marché d'aujourd'hui. Elle fait vivre le patrimoine culinaire local et propose sur son site internet simple et actualisé des recettes traditionnelles et sa boutique en ligne. Une mention spéciale à l'Hirondelle Mulhousienne, un fleuron de l'entrepreneuriat à taille humaine !

Reiningue

■ **ABBAYE D'OELENBERG**
www.abbaye-oelenberg.com
contact@abbaye-oelenberg.com
Ouvert toute l'année.
A l'origine, en 1046, il s'agissait d'un monastère de chanoines réguliers de saint Augustin. Située sur l'une des dernières collines du Sundgau, à 15 km à l'ouest de Mulhouse, l'édifice a connu une histoire mouvementée et, plus d'une fois, les religieux l'ont retrouvé en partie détruit. A la Révolution, l'abbaye est vendue aux enchères et c'est en 1825 que des moines trappistes s'y installèrent. Ils vivent encore aujourd'hui selon la règle de pauvreté cistercienne. Le magasin monastique – ouvert tous les jours – propose de la farine et des pâtes produites au moulin d'Oelenberg ainsi que des produits de la ferme et du jardin. C'est ainsi que depuis neuf siècles, l'abbaye d'Oelenberg – rare survivante des monastères d'hommes – maintient en Alsace la grande tradition monastique. Les moines accueillent d'ailleurs les fidèles pour de courtes retraites spirituelles.

■ **RESTAURANT AU SAPIN**
72, rue de Mulhouse
✆ 03 89 81 97 29
www.restaurantausapinreiningue.com
Ouvert tous les midis sauf le lundi et ouvert le vendredi soir et samedi soir. Menus de 22,60 € à 27,80 €. Carte : 16 € environ. Menu enfant : 9 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 12,90 € (entrée, plat, dessert). Chèque Restaurant.
Le restaurant Au Sapin est situé au cœur du petit village de Reiningue, à quelques kilomètres de Mulhouse en direction de Belfort. Dans un décor classique mais chaleureux avec ses couleurs orangées, c'est la patronne qui vous accueillera et qui s'occupera de vous, cela fait toute la différence. Intransigeante sur le service et sur la qualité des produits (le beaujolais nouveau n'est pas spécialement le bienvenu…), vous êtes assurés d'une cuisine classique mais solide et d'une qualité sans faille. Ici se mélangent une clientèle d'habitués et d'amateurs de carpes frites. Véritable spécialités de la région et du restaurant, les carpes ont leurs aficionados qui les préfèrent à la bière ou à la semoule. Ici chacun y trouvera son bonheur puisqu'on pourra y déguster les deux recettes avec une formule moitié-moitié, de quoi satisfaire tous les palais et les estomacs avec la formule à volonté. Les faux-filets sont à l'honneur avec de nombreuses variations de préparation et le gibier est également très prisé en saison. Le restaurant Au Sapin est une valeur sûre de la région mulhousienne où règnent depuis 1981 la tradition et… la bonne humeur !

■ **PLAN D'EAU**
Route de Wittelsheim
Ce grand plan d'eau de 25 ha vient d'être totalement aménagé, avec une belle plage où l'on oublie que l'on est en Alsace. La baignade y est désormais autorisée et même surveillée. L'accès est gratuit ! On peut y tenter le funboard, même si l'eau plate ne prête pas forcément à ce type de loisir. Mais la plus petite risée à la surface peut donner lieu à de formidables parties de rires en famille ou entre amis.

Riedisheim

■ **PARC ALFRED-WALLACH**
✆ **03 69 77 68 70**
www.mulhouse.fr
mulhouse@ville-mulhouse.fr
Du 1er avril au 30 septembre de 7h30 à 20h. Du 1er octobre au 31 mars de 8h30 à 19h. Gratuit. Visite guidée (possible). Animations. Label Jardin Remarquable.
Seul véritable jardin à la française de Mulhouse, le parc Alfred-Wallach fut conçu en 1935 par le célèbre paysagiste Achille Duchesne. Ce dernier, ardent défenseur du jardin régulier d'inspiration Renaissance ou classique, a travaillé sur les dessins de nombreux jardins à la française (réaménagement à Vaux-le-Vicomte et au château du Marais, dans l'Essonne ; dessin des jardins du château de Sully, en Saône-et-Loire, etc.). Propriété de l'industriel mulhousien Alfred Wallach, le parc fut offert à la Ville de Mulhouse en 1950. Il possède tous les charmes d'un jardin à la française et promet une promenade romantique dans les différentes scènes offertes par le lieu. La partie centrale du jardin est couverte d'un tapis vert, vaste pièce de frais gazon verdoyant. Un parterre de broderies de buis s'admire le temps d'une pause sur un petit banc de pierre. Dans la salle de repos, on se surprend à rêver en contemplant les statues et en se laissant bercer par l'eau de la claire fontaine. La roseraie colore ce ravissant tableau de dégradés de roses et de rouges grâce aux 136 variétés de roses que compte le parc. Enfin, un petit labyrinthe vient parfaire ce typique jardin à la française. Ces différents lieux de détente se rejoignent grâce à de belles allées régulières et à des escaliers qui font le bonheur des photographes et des jeunes mariés mulhousiens. En contrebas du parc, une aire de jeux a été aménagée pour satisfaire les plus jeunes visiteurs.

MAISON KIENY
7, rue du Général-de-Gaulle
✆ **03 89 44 07 71**
www.restaurant-kieny.com
contacts@restaurant-kieny.com
Ouvert du mardi au samedi de 19h à 21h ; du mercredi au dimanche de 12h à 13h30. Menus de 41 € à 85 €. Carte : 70 € environ. Formule : 25 € (du mardi au samedi midi). Vin au verre. American Express.
Cette belle maison existe depuis 1850 ! Ce fut un bureau de poste, un relais pour diligence, un café, une auberge de campagne et enfin un restaurant gastronomique reconnu ! C'est le papa de Jean-Marc qui fut le premier à opérer ce virage de haut vol ! Jean-Marc Kieny lui donna ses étoiles. Cette maison continue d'enchanter nos papilles. Ce restaurant familial a su résister à toutes les tempêtes et nous offre cette cuisine particulière sous la direction bienveillante de Marielle Kieny. Les plats traditionnels avec une touche de culture locale ou de l'autre bout du monde, nous on adore ! Laissez-vous guider avec le menu dégustation, vous vous en souviendrez !

OH LES CRUS !
22, rue de Mulhouse ✆ **03 89 43 53 24**
www.ohlescrus.com
info@ohlescrus.com
Fermé le lundi – ouvert en semaine de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h, le samedi de 9h à 19h.
Un vrai coup de cœur pour cette épicerie fine, véritable caverne d'Ali Baba ! Vous vous y sentez de suite à votre aise grâce au sourire et à l'accueil qui vous est réservé. La cave est extraordinaire avec plus de 500 références : Colette Faller et filles, Krug, Clos des papes, Peyre-Rose, Château Simone, mais aussi des vins originaux à des prix doux, entre 5 et 15 € comme le Petit Manou, le domaine des schistes, l'ancienne Cure et… les conseils du sommelier pour associer mets et vins en osant sortir des sentiers battus. Une épicerie où l'on trouve des épices dont la fraîcheur est au rendez-vous ; 5 crus de poivre, 10 variétés de sel et de nombreux mélanges d'épices concoctés par Terre exotique. Sans oublier les produits les plus fins ; du chocolat à la moutarde en passant par le caviar et autres huiles d'olive. Rien que des produits aux saveurs authentiques, intenses et originales. Un rayon fromage de la cave Saint Nicolas et de la charcuterie corse vous attendent au rayon frais. Et que dire du rayon Spiritueux où vous hésiterez entre un marc de Muscat, du ratafia ou un limoncello di Sorrento… ou du rayon cadeaux avec ses carafes, ses tire-bouchons, ses flacons de parfums ? Encore un plus ! Vous pourrez y suivre des cours d'initiation à la dégustation, soirées vins et fromage en toute convivialité.

■ **PÂTISSERIE RISS**
107, rue du Général-de-Gaulle
✆ **03 89 65 45 60**
www.patisserie-thierryriss.fr
contact@patisserieriss.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h45 ; le samedi de 8h à 12h30 et de 14h à 17h45 ; le dimanche de 8h15 à 13h ; les jours fériés de 8h15 à 12h30. Fermé le 1er janvier.
Non loin de Mulhouse, à Riedisheim exactement, se trouve l'un des plus beaux temples dédiés au dieu chocolat : la pâtisserie Riss. En véritable artisan passionné, Thierry Riss innove et revisite d'anciennes créations. Bonbons au chocolat, ganaches, pralinés, liqueurs et autres douceurs nous font saliver… Le maître chocolatier en pince pour son métier et nous concocte des recettes dont il a seul le secret. Parmi les pâtisseries, on ne s'étonnera pas de trouver de nombreux entremets à base de chocolat dont la spécialité, la biche de Riedisheim, en référence au blason de la ville (chocolat noir avec des petits morceaux de poires confites dans de la vanille, le tout recouvert d'une biche). Incontournable !

L'histoire d'une commanderie

Les chevaliers teutoniques jouent un rôle important par leur influence. Ces frères sont tous de souche noble. La préparation des combattants en Terre sainte est faite dans les commanderies réparties en Europe. En Alsace, elles sont au nombre de huit. Celle de Rixheim fait partie du bailliage d'Alsace-Bourgogne. En 1232, une commanderie s'installe à Mulhouse. Au même moment, à Rixheim, on construit des bâtiments agricoles au centre de vastes propriétés. Lors de la réforme de Mulhouse, l'ordre teutonique, à la fois religieux et militaire, quitte Mulhouse et transfère la commanderie à Rixheim qui deviendra, durant la guerre de Trente Ans, la propriété de l'ordre de saint Lazare. L'ordre teutonique retrouva ses pleins pouvoirs jusqu'en 1789, année durant laquelle tous ses biens furent à nouveau confisqués. De 1735 à 1738, l'architecte de l'ordre Jean-Gaspard Bagnato reconstruit la commanderie. C'est certainement la plus imposante commanderie du XVIII[e] siècle en haute Alsace. Les commandeurs quitteront les lieux lors de la Révolution. La commanderie deviendra alors prison en 1793, puis hôpital militaire, avant d'être vendue comme bien national le 19 mars 1797 à Antoine Struch. Ce dernier la revendit à un industriel mulhousien du nom de Hartmann Risler, qui y installe une manufacture de papiers peints. Enfin, son associé Jean Zuber rachète, en 1802, la totalité des parts et lui donne la raison sociale Jean Zuber, dont la réputation n'est plus à faire.

Rixheim

■ CIMETIÈRE ISRAÉLITE

Une sensation empreinte de nostalgie et de tristesse nous étreint lorsque l'on découvre ces vieilles tombes couvertes de mousse. Nous sommes au cimetière juif de Rixheim, âgé d'un peu plus de deux cents ans. On peut encore lire une date sur l'une des pierres silencieuses : 1797… Tandis que dans sa partie nouvelle, les tombes les plus récentes remontent à quelques années. Vestige d'un autre temps, ce cimetière juif raconte l'histoire des anciens habitants juifs de Rixheim : une communauté juive alors très importante qui représentait près de quinze pour cent de la population du village.

■ MUSÉE DU PAPIER PEINT (LA COMMANDERIE)

28, rue Zuber
✆ 03 89 64 24 56
www.museepapierpeint.org
Ouvert toute l'année. Fermé 1[er] janvier, vendredi saint, 1[er] mai et 25 décembre. Du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 8 €. Groupe (20 personnes) : 5 €. Boutique.

Depuis plus de trente ans, le musée du Papier Peint de Rixheim fait revivre l'histoire et la technique du papier peint dans un lieu prédestiné – en l'occurrence, la Commanderie de Rixheim qui, dès 1797, accueilli la manufacture Zuber & Cie. Ce musée, unique au monde par ses collections, s'efforce de montrer à quel point ce matériau, finalement mal connu, a joué un rôle dans notre quotidien aussi bien matériel qu'affectif… Les collections du musée ont été augmentées régulièrement depuis l'ouverture au public. La collection Zuber compte 100 000 documents du début du XIX[e] siècle à 1983. Elles sont aujourd'hui des collections de référence, et couvrent l'ensemble de l'histoire du papier peint de toutes origines géographiques. Ce fonds regroupe pratiquement tous les aspects de la production du papier peint, du plus courant au plus exceptionnel, comme les papiers peints panoramiques. Venez rêver devant onze d'entre eux qui vous entraîneront des Indes à l'Eldorado en transformant le mur en un monde de rêve. En raison du très grand nombre de documents conservés dans ses archives, le musée du Papier Peint de Rixheim propose des expositions temporaires, à découvrir sur son nouveau site internet. À visiter sans hésiter d'autant plus que le papier peint redevient tendance !

■ PARC DE LA COMMANDERIE DES CHEVALIERS TEUTONIQUES

Réservé à la famille de Jean Zuber, industriel qui a développé une manufacture de papier peint, le parc est un jardin privatif dans l'usine. C'est à cette époque l'image de marque de l'entreprise. Aujourd'hui, on accède à ce jardin devenu public par la rue de Zuber. Les platanes dans la cour d'entrée de la commanderie sont impressionnants par leur élévation et la régularité des troncs. À ne pas manquer : le système hydraulique original où un petit étang dessert des rigoles qui sillonnent le parc. Et une grande serre de 1820, aussi importante pour l'histoire du site que l'histoire industrielle de la région. Celle-ci abritait les plantes exotiques dont certaines servaient de modèles pour les panoramiques.

■ LE 7E CONTINENT

35, avenue du Général-de-Gaulle
✆ 03 89 64 24 85
www.le7emecontinent.com
info@le7emecontinent.com
Formule du midi : 25 € (e+P+D). Terrasse.

Le 7[e] Continent est un voyage culinaire à lui tout seul ! Laurent Haller en est le chef d'orchestre. Formé par de grands maîtres pâtissiers et cuisiniers, il ouvrait il y a quelques années le resto du Petit Prince à Rixheim. Quelques années plus tard, Laurent Haller rénove une ancienne bâtisse et s'y installe et obtient une 1[ère] étoile en 2015, rien de moins ! Ici, on n'a pas la grosse tête, ce qui prime, c'est l'assiette. « Si ma cuisine provoque des émotions, alors mon objectif est atteint », dixit le chef qui excelle dans l'alliance des couleurs, des saveurs et pratique la compression et la déstructuration des produits. On a l'eau à la bouche rien qu'à la lecture de la carte.

■ **IL GUSTO** NOUVEAU
56, Grand'Rue
✆ **03 89 42 02 38**
Fermé le lundi. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Formule du midi : 15,90 € (complète). Terrasse.
Benvenuto dans un petit coin d'Italie dans le joli petit village de Rixheim ! Cette adresse souvent dédiée à la gastronomie transalpine a été repris depuis quelques mois par Giovanni Zudas et Gianni Orlando (du Baccio) ! Ces deux-là, ont pour le meilleur redonné une âme aux lieux et une véritable histoire gourmande italienne est en train de se jouer. L'originalité, c'est la carte qui vous présente le programme comme en Italie : antipasti, plat de pâtes, viandes & poissons, dessert. Vous dégusterez une vraie cuisine familiale italienne avec d'excellentes pizzas. Les stars de la carte : le carpaccio de filet de bœuf maison et les linguine pesto de pistache et gambas ! Mamma mia ! Risque d'addiction accrue !

■ **LA TABLE DE L'ATELIER**
120, rue de l'Île-Napoléon
✆ **09 81 62 75 15**
www.nicolas-lemoux.fr
Ouvert du mercredi au samedi le soir ; le week-end le midi. Brunch le 1er dimanche du mois à 25 €. Terrasse.
Larguez les amarres, un véritable voyage gustatif vous attend dans ce décor moderne qui mêle le blanc et le noir. Tout est au top ! D'exquises recettes vous attendent à la Table de l'Atelier, toutes conçues et concoctées par Nicolas Lemoux. Le jeune chef est un véritable passionné. Le restaurant est ouvert le soir avec deux menus gastronomiques qui changent au fil des saisons et selon les produits frais du marché. Nicolas vous conseille l'accord mets-vin qui réjouira vos papilles, à la bouteille ou au verre. La Table de l'Atelier, c'est aussi une école de cuisine qui a un grand succès. Les brunchs sont aussi à recommander !

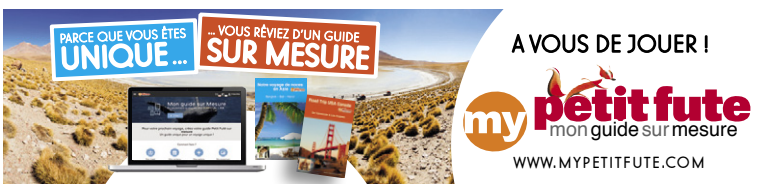
Sausheim

■ **AU FARFADET**
48, Grand Rue
✆ **03 89 48 34 33**
www.aufarfadet.fr
Ouvert le mardi et le mercredi le midi de 12h à 14h et le soir de 18h30 à 21h30 ; le jeudi et le vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h30 ; le samedi de 19h à 22h30 ; le dimanche de 18h30 à 21h30. Carte : 12 € environ. Terrasse.
Petit être farceur et toujours de bonne humeur, le farfadet a une bonne image auprès de tous. C'est bien le cas de cette crêperie sympathique où l'on peut (et ce n'est vraiment pas le cas partout dans ce type d'établissement) manger à sa faim en dégustant une crêpe ! Faites votre choix parmi dix-huit galettes (faites avec des produits du village). Pourquoi pas une Alsacienne à base de munster, et vous vous rendrez certainement compte que seule la gourmandise vous incitera à prendre un dessert (bien mérité après tout, il fallait la terminer cette galette !). Vous gagnerez du temps de digestion en hésitant entre l'Africaine ou la Chocolatée, ou alors écoutez la voix du farfadet pour vous décider !

Ungersheim

ÉCOMUSÉE D'ALSACE ★★★
Chemin Grosswald
✆ **03 89 74 44 74**
Voir page 26.

■ **PARC DU PETIT PRINCE**
✆ **03 89 62 43 00**
www.parcdupetitprince.com
contact@parcdupetitprince.com
Tarif 1 jour adulte (12 ans et plus) : 21 €. Tarif 1 jour enfant (de + 1 m à 11 ans) : 17 €. Tarif 1 jour famille (4 personnes, 2 adultes max.) : 69 €. Navette au départ de Mulhouse et navette gratuite entre le Parc du Petit Prince et l'Écomusée d'Alsace. Ouverture du parc à partir du 6 avril 2019, horaires sur le site Internet.
Au cœur de l'Alsace, entre Colmar et Mulhouse, venez vivre en famille, une expérience inoubliable dans le premier parc aérien au monde ! Le livre mythique de Saint-Exupéry, *Le Petit Prince*, fait partie des 3 livres les plus connus au monde. Son univers poétique autour de l'aérospatiale, du voyage de planète en planète, de papillons, renards et moutons a été reconstitué, en 2014, sur l'ancien site du Bioscope dont les infrastructures ont été récupérées. Deux activités sortent véritablement du lot : un aérobar qui vous emmène à 35 m de haut et deux ballons captifs qui vous emportent plus haut encore, à 150 m. De là-haut, vous découvrirez une vue époustouflante sur les Vosges, le Jura, la Forêt noire et au loin les Alpes. Mieux vaut choisir cependant un jour à la météo clémente pour que les ballons puissent voler. Sur le plancher des vaches ou plutôt des moutons, on aura le choix entre 4 thématiques : rencontrer les animaux, voler, voyager et les jardins sur un site de 150 ha.
En une journée, retrouvez votre âme d'enfant grâce aux 34 attractions et animations inédites qui vous immergeront dans l'univers poétique du *Petit Prince* d'Antoine de Saint-Exupéry.
Nouvelles attractions 2019 : « Pierre de tonnerre » et ses astéroïdes, « Apprivoise-nous » et ses animaux.





■ **LA CAVE DU TREFLE** NOUVEAU
24, rue d'Ensisheim
✆ 03 89 74 66 42
lacavedutrefle@storky.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30, le lundi de 14h à 18h30 et les samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.
Toute nouvelle, toute belle, la Cave du Trèfle vient d'ouvrir. Accessible aux particuliers, ce magasin de détail de boissons a été créé par Les Brasseries de l'Ill. Spacieux, agréable et très bien achalandé, l'espace propose une très grande diversité de vins, de bières mais aussi de rhums et de whiskys. Si vous avez besoin de conseils, venez sans hésiter. En vrai passionnés, les vendeurs connaissent leurs produits sur le bout des doigts et sauront vous guider dans vos choix. Des petits producteurs locaux aux grandes maisons et domaines, la palette des produits proposés est très vaste, mais ils sont capables de vous raconter l'histoire de chaque bouteille ou de chaque cru ! Et vous ne partirez pas sans avoir trouvé la bouteille qui illuminera votre repas ou le cadeau parfait pour épicurien. Un beau plus pour le rayon spiritueux avec une belle mise en avant de produits régionaux de qualité tels que les whiskys alsaciens encore trop confidentiels.

Zimmersheim

■ **CHEZ COLETTE**
5, rue de Mulhouse
✆ 03 89 33 07 07
colette-zimmersheim.com
contact@colette-zimmersheim.com
Ouvert du lundi au vendredi. Menus de 28 € à 32 €. Carte : 25 € environ. Suggestion du jour : 15 € (plat + entrée ou dessert). Vin au verre. Menu enfant : 9,50 €.
Si vous aimez les endroits douillets, c'est la bonne adresse, disent les adeptes à propos de ce nouveau restaurant, ouvert à l'automne 2017, alliant le charme, la tranquillité et le chic. La qualité dans l'assiette devrait se mettre progressivement en place, avec une carte d'Alsace et des plats classiques revisités, une créativité en cuisine autour du chef Gaël Schwartz-Rock. Notre magret de canard servi avec ses rates était un peu sec, dommage ! Des produits frais et de saison, une équipe aux petits soins ajoutent des points à ce restaurant de village visant une clientèle urbaine et classique. Nous avons testé l'établissement à quelques semaine de son ouverture, les bons ingrédients sont là. Il ne manque plus qu'à relever un peu plus la sauce. On reviendra l'année prochaine, c'est promis !

PAYS DU SUNDGAU

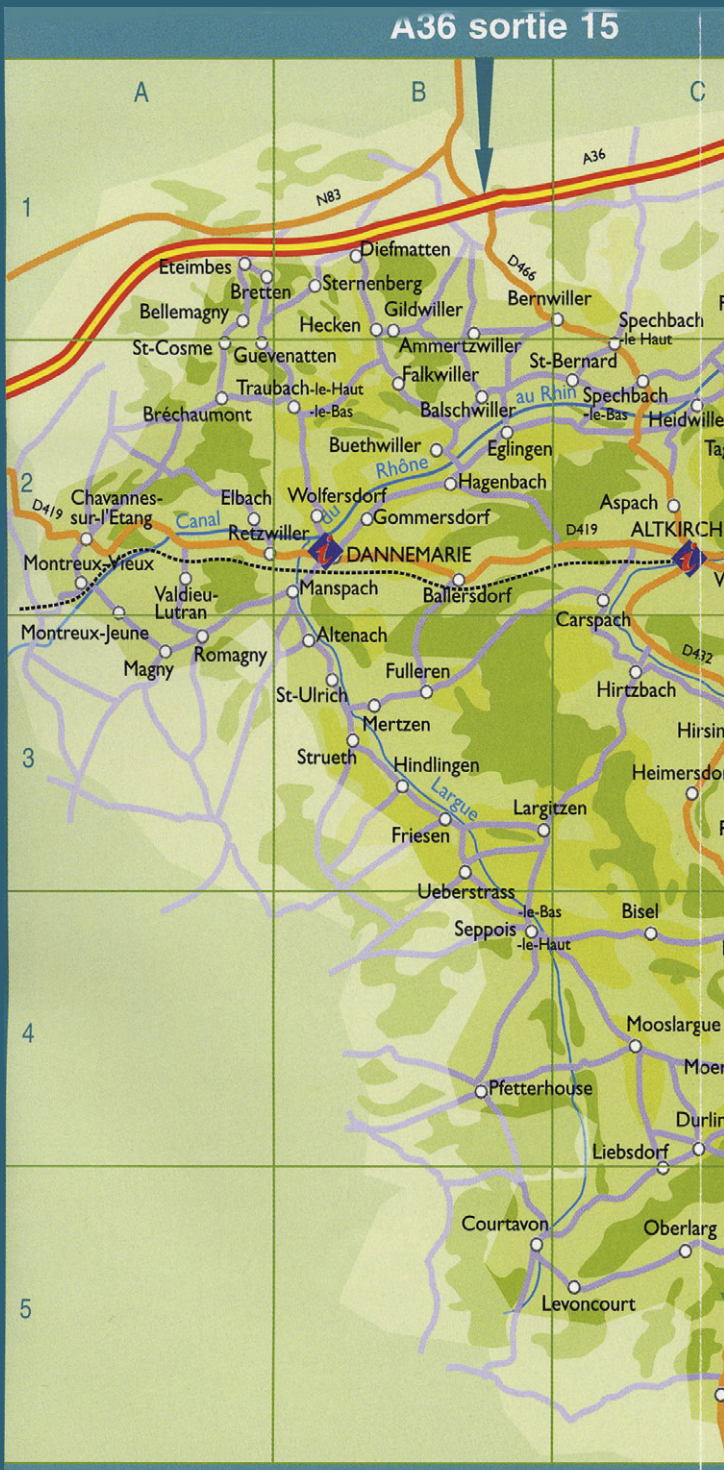
ALTKIRCH ★

Altkirch se dresse fièrement sur un éperon rocheux. Cette petite cité médiévale se laisse volontiers découvrir par les visiteurs : il est agréable de flâner aux abords des sites culturels : le Musée sundgauvien, le Prieuré Saint-Morand, la tour du Schlaghaus, la fontaine de la vierge, les anciens remparts de la Ville et autres vestiges médiévaux ou encore la Maison du peintre Arthur Schachenmann.
De nombreuses visites guidées sont aussi organisées mais aussi plus de 120 événements culturels et sportifs déclinés tout au long de l'année : la Forêt Enchantée en décembre, le Festival du Court Métrage au printemps, la Fête de la Musique et le Sound'Go Festival en été, des concerts et bien d'autres spectacles portés par les énergiques associations locales.
Le dynamisme de cette ville se retrouve, certes, au travers d'infrastructures institutionnelles d'importance, tel le Centre Rhénan d'Art Contemporain – CRAC – qui expose de nombreux artistes internationaux tout au long de l'année ou encore l'École de musique du Sundgau, mais également un tissu associatif très développé ! Du côté des commerces, il faut noter la forte mobilisation de groupe depuis 1956, puisque, réunis au sein d'Altkirch Tradition, une centaine d'adhérents (commerçants, restaurateurs, artisans, professions libérales et prestataires de services) ont été primée de deux « panonceau d'Or » par la CCI Alsace pour les récompenser de leurs actions.

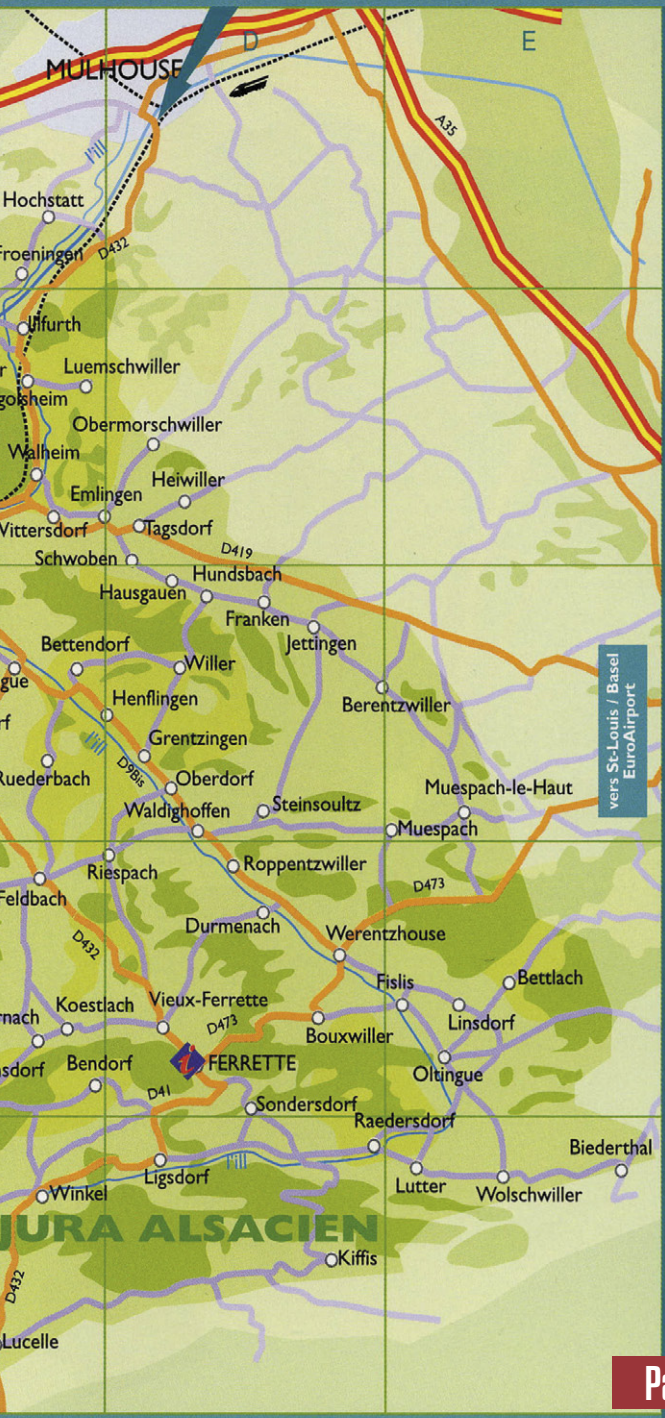
Le Sundgau : le pays des fans du vélo !

Le Sundgau compte plus d'une trentaine de circuits. Le Jura Alsacien, paysage montagneux, propose un relief contrasté, un vrai régal pour les sportifs avides de sensations et de dénivelés. Le public familial n'est pas en reste grâce aux vallées de l'Ill et de la Largue aux pentes plus douces.
Une nomenclature permet d'identifier le niveau de difficulté de chaque parcours. Cinq circuits verts, très agréables, de moins de 10 km sont adaptés aux familles et aux débutants. Quinze circuits bleus, entre 11 et 22 km sont jalonnés de faibles dénivelés. Neuf circuits rouges nécessitent de bonnes aptitudes à la pratique du VTT. Et enfin, quatre circuits noirs, très difficiles, cumulent de forts dénivelés sur d'importantes distances. Toutes les données techniques de chaque circuit (distance, difficulté, dénivelé, lieu de départ) sont disponibles dans des topoguides et une carte, disponibles à l'office de tourisme du Sundgau à Altkirch ou de Ferrette. Demandez-les au 03 89 08 23 88, ils pourront directement vous être envoyés ! Au format de poche, les topoguides, vendus au prix de 5 €, réalisés en collaboration avec Marc Glotz, présentent en détail chacun des circuits en mettant en lumière les sites remarquables et l'Histoire du Sundgau avec ses contes et légendes.
À l'échelle 1/50 000e, la carte VTT du Sundgau à 5 € représente les 33 circuits du domaine VTT sur un même support. Éditée sur un papier indéchirable, elle vous suivra partout et par tous les temps ! Disponible en trois langues, elle offre, en plus des tracés balisés, la possibilité d'adapter votre itinéraire, car elle présente un tel degré de détail que l'on y retrouve l'ensemble des chemins existants et même le balisage pédestre du Club Vosgien. Une façon originale de découvrir le Sundgau !

■ **OFFICE DE TOURISME DU SUNDGAU SUD-ALSACE**
Route de Lucelle
FERRETTE
✆ **03 89 08 23 88**
www.sundgau-sudalsace.fr
info@sundgau-sudalsace.fr
Ouvert le lundi, le mardi et le jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h30 ; le vendredi à partir de 9h12 et de 14h à 16h. Fermé le mercredi, ouvert les samedis et dimanches de 10h à 13h de juillet à mi-octobre.
Belle région cossue du Sud Alsace, le Sundgau dispose d'un office de tourisme engagé et très actif pour faire connaître son territoire. Un accueil disponible et à l'écoute de tous les visiteurs venus découvrir les charmes sundgauviens. L'office mise sur une stratégie d'actions pertinentes pour donner envie aux touristes locaux et extérieurs. Leur arme : un service sur le web bien rodé. Le site internet est facile d'accès pour tout un chacun avec des onglets explicites : à voir, où manger, où sortir, où dormir…et leur page facebook compte plus de 1000 likes. Régulièrement alimentée, elle tient les internautes informés des animations (fêtes, ateliers, balades, visites…) de la région et regroupe toutes les actus des autres bureaux comme celui de Ferrette qui dispose d'une belle boutique. Vous pourrez y trouver de beaux produits artisanaux et plein d'idées cadeaux allant de la carte postale à la vaisselle typiquement alsacienne en passant par les pots de miel issus de la production locale.



de Delémont, direc



Pays du Sundgau

tion Ferrette D432

EuroVelo 6 : une idée de voyage au long cours

Le premier tronçon français de l'EuroVelo 6 sur le Rhin démarre au carrefour des trois pays, à la frontière bâloise, et traverse le sud de l'Alsace sur la voie Verte longeant le canal du Rhône au Rhin. Vous longerez les berges du canal à la poursuite des péniches dans une ambiance résolument batelière. Après Mulhouse, le circuit traverse une dizaine de communes du Sundgau pour rejoindre le Territoire de Belfort et au-delà, la vallée du Doubs. Les villages alsaciens comme Dannemarie offrent de nombreuses haltes gourmandes ou culturelles aux randonneurs à vélo sur un parcours facile et accessible à tous. De bonnes dessertes train + vélo sont disponibles pour rejoindre les nombreux points de départ. Voilà une idée de voyage sain et au vert ! Enfourchez votre vélo à Bâle et roulez jeunesse… jusqu'à Saint-Brévin, sur la côte atlantique ! 1 280 kilomètres de circuit longeant le tranquille canal du Rhône au Rhin, puis le canal du Centre et enfin la Loire à vélo. Ce circuit est l'un des plus faciles de France et certains s'y engagent en famille. Dans l'autre sens, si vous préférez voyager vers l'est, vous pourrez rejoindre Budapest, toujours à bicyclette, sans quitter l'EuroVelo !

La capitale du Sundgau compte 5 800 habitants et 15 500 personnes investissent la ville pour travailler, étudier, se soigner, s'amuser. Classée une Fleur au niveau national, cette charmante petite ville joue la carte de la modernité et de la tradition. Le marché s'y déroule depuis des décennies, deux fois par semaine (le grand marché dans tout le centre-ville le jeudi matin et le petit marché paysan, place Xavier Jourdain, le samedi matin). La traditionnelle Foire Sainte Catherine est la plus ancienne foire agricole d'Alsace, avec la vente de produits du terroir, des expositions (machines agricoles, animaux de la ferme) et des animations musicales. Elle se tient tous les ans, dans les rue d'Altkirch, le dernier jeudi du mois de novembre !

■ **OFFICE DE TOURISME DU SUNDGAU SUD ALSACE**
30, rue Charles-de-Gaulle ✆ 03 89 40 02 90
www.sundgau-sudalsace.fr
info@sundgau-sudalsace.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 16h.
Retrouvez ici tout ce qu'il vous faut pour partir à la conquête du Sundgau ! Avec le sourire et le sens du service dévoué, on vous reçoit pour vous indiquer tous les bons plans quant à l'hébergement, à la restauration ou aux idées balades et sites touristiques naturels ou culturels à ne pas manquer. Vous pourrez d'ailleurs y trouver un topoguide avec les 17 plus belles randonnées pédestres du coin et un agenda des évènements. D'énigmes en intrigues, les trésors de cette région vous seront dévoilés : grâce à l'application « Sur la piste des trésors d'Alsace » qui regroupe 18 chasses aux trésors ludiques pour découvrir le territoire (parcours de deux heures environ).

Points d'intérêt

■ **LE CENTRE RHÉNAN D'ART CONTEMPORAIN – CRAC ALSACE** ★
18, rue du Château
✆ 03 89 08 82 59
www.cracalsace.com
info@cracalsace.com
Ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h. Jours de fermeture pendant les périodes de montage d'exposition. Gratuit. Parking gratuit situé en face. Visite guidée (visites commentées les samedis et dimanches à 15h). Le Café du CRAC, conçu par le designer Fred Rieffel, est ouvert aux horaires d'ouverture.
Le CRAC Alsace est un centre d'art contemporain dédié à la recherche et à la création qui, à travers la conception d'expositions, d'éditions et d'actions spécifiques de médiation, s'attache à soutenir la production artistique en favorisant la rencontre entre le public, les artistes et les œuvres. Ainsi, près de 1 000 m² sont entièrement dédiés à l'art contemporain. Lieu de transmission, le centre d'art organise des projets pédagogiques autour des expositions, des ateliers d'initiation à l'art contemporain pour les enfants et des visites commentées pour tous publics. Il offre ainsi la possibilité de découvrir le travail d'artistes via des cycles d'expositions temporaires. Installé depuis 1992 dans les locaux de l'ancien lycée Jean-Jacques Henner, ce bâtiment, de style Wilhelmien construit en 1889 par l'architecte allemand Kessler, est devenu aujourd'hui une scène incontournable pour la création, l'expérimentation et les échanges autour de l'art contemporain !

Aires d'accueil de camping-cars

Afin d'accueillir les nombreux touristes voyageant en camping-car, le Sundgau s'est doté de quatre aires de parking aménagées : une à Hirtzbach, une à Chavannes sur l'étang et deux très proches, à Oltingue et Ferrette, près de la frontière suisse. Contre quelques euros, on y trouvera un espace de vidange des eaux usées, des toilettes à cassette, un branchement électrique et le Wifi. On fera aussi le plein de son réservoir d'eau. Des tables et chaises de pique-nique attendent les campeurs. Votre camping-car attendra, le temps d'une balade sur les sentiers pédestres avoisinants, à pied ou à vélo car on trouve toujours une vélo-route dans les proches environs des aires de stationnement. Renseignements à l'office de tourisme d'Altkirch ou de Ferrette.

La Forêt Enchantée d'Altkirch

Durant quatre semaines au moment des fêtes de Noël, près de 200 personnages et animaux de grande taille font revivre des contes et légendes du Sundgau en plein cœur de la ville. Chaque année, de nouveaux contes redonnent vie à une partie de l'imaginaire d'une région. Découvrez les propriétés curieuses de l'herbe qui fait errer. Rencontrez les Nains de la Gorge-au-Loup ou la Dame Blanche de Rougemont. Tremblez devant la sorcière de Koestlach ou en croisant les flammes nasales du dragon de feu… Des animations gratuites, des spectacles de rue et des concerts sont organisés les week-ends pour vos sorties festives de fin d'année. Les légendes alsaciennes sont riches et malheureusement encore trop méconnues. La Forêt Enchantée d'Altkirch, magnifique en soirée, est l'occasion de combler ces lacunes, à partager entre toutes générations et sans modération !

■ **MUSÉE D'ART ET TRADITIONS POPULAIRES**
1, rue de l'Hôtel-de-Ville
✆ 03 89 40 01 94
musee@mairie-altkirch.fr
Ouvert tous les dimanches de 14h30 à 17h30. Juillet-août du mardi au dimanche de 14h30 à 17h30. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 3 €. Groupe (10 personnes) : 1,50 €. Visite guidée : 25 euros. Visite guidée (sur demande toute l'année en français, alsacien ou allemand).
Adossé à l'hôtel de ville, ce musée, ancienne résidence des baillis, est situé dans un magnifique bâtiment Renaissance. Un lieu riche en histoire dédié aux multiples facettes du sud de l'Alsace. Le Sundgau et Altkirch sont présentés ici à travers les âges et les guerres, les arts et traditions populaires et, les Beaux-Arts avec notamment des œuvres du célèbre Jean-Jacques Henner, seul artiste alsacien ayant un musée parisien qui lui soit entièrement consacré. Mais ce musée propose également des expositions thématiques temporaires tout au long de l'année avec des artistes-peintres, des périodes riches de l'histoire ou des mises en scène originales durant les fêtes de Noël.

Le couvert

■ **LE BISTR'O**
4, rue de l'Ill
✆ 03 89 88 66 55
www.restaurant-le-bistro.com
restaurant.lebistro@orange.fr
Ouvert toute l'année. Fermé mardi soir et mercredi soir. Réservation recommandée. Carte : 18 € environ. Formule du midi : 13,90 € (entrée + plat + dessert). Chèque Restaurant. Terrasse. Grande terrasse avec une superbe tour Eiffel.
Chaleur et convivialité sont les maîtres mots de ce lieu situé à Altkirch, en plein cœur du Sundgau. L'ambiance est celle, typique, de la brasserie parisienne au pied de la tour Eiffel. Côté papilles, les classiques d'une bonne brasserie avec tartare de bœuf, burgers, carpaccios, escargots… Beaucoup de suggestions du jour présentées sur de grandes ardoises complètent la proposition. On se régale de l'entrée au dessert, avec, pour terminer, la fameuse crème brûlée à la vanille Bourbon et caramélisée à la minute ou encore, côté tradition, les dampfnüdle à la crème vanille. Au printemps, on craque forcément pour la terrasse d'été, une terrasse pleine de charme, fleurie, et semi-ombragée. Le truc en plus : le restaurant travaille avec de producteurs locaux. Circuits courts et respect de l'environnement témoignent d'une démarche qualitative. Chaque midi, l'équipe du Bistr'O s'engage à servir ses clients en 45 minutes chrono !

L'ORCHIDÉE NOUVEAU
33, Rue Gilardoni
✆ 03 89 88 50 39
orchidee-altkirch.com
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menu unique à 60 € (menu évasion 4 passages selon l'inspiration du chef). Vin au verre. +15 € pour accord des vins avec menu évasion.
A peine une année d'ouverture et déjà une étoile pour ce restaurant à la cuisine innovante. Une première et belle étoile méritée, les éloges ne tarissent pas ! L'entreprise est familiale, deux frères et leur maman, chacun apportant sa touche personnelle. Cette adresse est déjà incontournable pour les fins gourmets. Noix de Saint-jacques rôties aux coing, lieu jaune sur aubergine et haricots mungo accompagné de riz thaï et bouillon de coco épicé voilà qui aiguise nos papilles. On a hâte de goûter à cette cuisine d'auteur qui s'annonce délicate et raffinée !

Une grotte aux lucioles à Altkirch

Un monde féerique et éphémère, qui, chaque année durant la période de Noël, réanime près de 3 000 personnages issus d'un thème de légende. Une grotte à trésors, une grande scène animée avec des effets de sons et lumières, un train électrique de seize mètres de long… sont le résultat de nombreuses heures de travail pour la famille Holbein qui s'applique depuis une quinzaine d'années à rendre réel des pays imaginaires. Renseignements complémentaires : La Grotte aux lucioles, 31 avenue du 8e-Régiment-de-Hussards, 68130 Altkirch ✆ 06 70 24 92 59 - contact@grotteauxlucioles.com

Les Carpailles

Chaque année, les restaurateurs de l'association Le Sundgau, Routes de la carpe frite, vous invitent à venir fêter l'arrivée du printemps dans le Sundgau avec les Carpailles ! La carpe frite, le plat typique du Sundgau, a donné son nom aux routes traversant le sud de l'Alsace pour en faire un lieu incontournable du tourisme gastronomique de notre région, labellisé site remarquable du goût. Sur le même principe que les cochonnailles, les restaurants participant à l'opération vous proposent donc de venir goûter à la carpe cuisinée de mille et une façons. Vous découvrirez des cordons bleus ou encore des blanquettes de carpe, et les plus aventureux pourront s'essayer aux makis, aux carpaccios ou encore au pop-corn de carpe ! Les chefs restaurateurs redoublent de créativité pour vous proposer la carpe comme vous ne l'aviez jamais vue, accompagnée de la Carpe d'Or, le vin blanc de la cave Wolfberger. Après avoir profité d'une bonne table, vous pourrez prolonger votre étape dans le Sundgau par une nuitée chez l'un des hôtels ou des chambres d'hôte partenaires de l'événement.

- **Dates :** du 5 au 19 avril 2019
- **Renseignements :** 03 89 40 02 90 ou www.carpe-frite.fr

■ **LE PIC VERT** NOUVEAU
Rue Hommaire de Hell
✆ 03 89 40 15 62
Fermé lundi et mardi. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 11,50 € (complète). Terrasse.
Enfin une adresse alsacienne en plein cœur d'Altkirch ! La seule, l'unique depuis le mois de février dernier ! Jean-Jacques et Jean-Paul ont osé pour notre plus grand bonheur ! Et en avant, les sürlawerlas, fleischnakas, rognons et autres choucroutes ! À déguster dans une jolie salle alsacienne l'hiver et une très jolie terrasse fleurie aux beaux jours. Quand le soleil tape fort, en plein été, en Alsace, on vous servira de très belles salades rafraîchissantes. Enfin rajoutons que dans cette bonne maison, on parle suisse, allemand et alsacien ! Une gourmande adresse rhénane !

LE SUNDGAU, ROUTES DE LA CARPE FRITE
Office de tourisme du Sundgau, Sud-Alsace
30, rue Charles-de-Gaulle ✆ 03 89 40 02 90
www.carpe-frite.fr – info@carpe-frite.fr
Désireux de faire connaître les traditions locales, une trentaine de restaurateurs du Sundgau, forts de leur savoir-faire traditionnel, se sont regroupés dans l'Association Sundgau, routes de la carpe frite. Ils sont heureux de vous proposer les saveurs de leur table. Ils s'engagent à mettre la gastronomie régionale à l'honneur et plus particulièrement la carpe, véritable vedette de ce pays de poissons. Ce seraient les moines de Lucelle qui auraient, les premiers, songé à creuser des carpières pour disposer d'une nourriture abondante pendant le carême. Les restaurants des Routes de la carpe frite vous proposent de goûter une spécialité délicieuse : des darnes de carpes marinées, accommodées et assaisonnées à la façon de chaque adresse gourmande. Panées à la semoule de blé, elles sont ensuite saisies dans deux bains d'huile très chaude. Servie avec une salade, parfois avec des pommes vapeur ou des frites, toujours avec du citron et de la mayonnaise, la carpe se déguste avec les doigts. Par son goût et sa saveur unique, elle garantit satisfaction des gastronomes et ambiances chaleureuses. Un bon vin d'Alsace sera bien sûr le compagnon idéal de la carpe frite : Carpe d'Or de la cave Wolfberger. Évidemment, ce petit guide ne peut que soulever le couvercle : vous verrez vous-même que les chefs des Routes de la carpe frite vous réservent encore bien des surprises !

Le gîte

■ **LES ACACIAS*****
Rue de Hirtzbach ✆ 03 89 40 69 40
www.les-acacias-camping.fr
Accueil vélo. Ouvert de début avril à fin octobre. Réservation impérative. 49 emplacements (dont 39 tourisme). Exposition : ombragé / mi-ombragé. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13 € à 14 €. Mobil-home à 60 € la nuitée. Cabane à 24 € la nuitée. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (sur emplacements et dans locations). Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Restauration. Piscine municipale à 800 m.
Le camping des Acacias se situe sur les hauteurs d'Altkirch. Tout est facilement accessible à pied ; la piscine municipale et les commerces sont à 10 minutes, une petite promenade en mode « relax ». Pour ceux qui souhaitent découvrir les alentours, il existe maints circuits pédestres et cyclables. Le Sundgau est un trésor à visiter ainsi que la ville de Bâle, toute proche. Le camping des Acacias, c'est aussi un restaurant qui vous accueille toute l'année. Miguel et Deborah seront heureux de vous faire déguster leurs spécialités alsaciennes, notamment la carpe frite. Une étape à retenir si vous voyagez dans la région. C'est un camping simple, pratique qui vous assure des vacances nature.



my petit fute
mon guide sur mesure
WWW.MYPETITFUTE.COM

LES ROUTES DE LA CARPE-FRITE

carpe-frite.fr

Tél : 03 89 40 02 90

SITE REMARQUABLE DU GOUT

RESTAURANT LES ACACIAS - ALTKIRCH - 03 89 40 69 40
RESTAURANT STUDERHOF - BETTLACH - 03 89 40 71 49
RESTAURANT À LA COURONNE - CARSPACH - 03 89 40 93 09
RESTAURANT RITTER - DANNEMARIE - 03 89 25 04 30
RESTAURANT À L'ARBRE VERT - EGLINGEN - 03 89 25 30 29
RESTAURANT AU CHEVAL BLANC - FELDBACH - 03 89 25 81 86
RESTAURANT DU JURA - FERRETTE - 03 89 40 32 09
HÔTEL- RESTAURANT COLLIN - FERRETTE - 03 89 40 40 72
RESTAURANT DE LA CARPE - FRIESEN - 03 89 68 95 69
BRASSERIE DE L'ILLBERG - HEIMSBRUNN - 03 89 81 86 71
AUBERGE DES TROIS VALLÉES - HIRSINGUE - 03 89 40 50 60
RESTAURANT MOBILE JUSTE-LÀ - HIRSINGUE - 06 73 70 81 05
RESTAURANT DE LA GARE MUNZENBERGER - HIRTZBACH - 03 89 40 93 27
RESTAURANT AU COQ - ILLFURTH - 03 89 25 42 38
RESTAURANT LE SCHAEFERHOF - KEMBS - 03 89 48 36 24
RESTAURANT AU CHASSEUR SCHOLLER - KNOERINGUE - 03 89 68 61 52
RESTAURANT À L'ANGE - LEYMEN - 03 89 68 51 79
HÔTEL-RESTAURANT AU SOLEIL - LIEBSDORF - 03 89 40 80 24
RESTAURANT LE RELAIS DE L'ABBAYE - LUCELLE - 03 89 08 13 13
HÔTEL-RESTAURANT LE PETIT KOHLBERG - LUCELLE - 03 89 40 85 30
RESTAURANT AUX TROIS FLEURS - MONTREUX-JEUNE - 03 89 25 25 77
RESTAURANT AU LION D'OR CHEZ «THÉO» - ROSENAU - 03 89 68 21 97
HOSTELLERIE AU CERF - SEPPOIS-LE-BAS - 03 89 25 62 94
RESTAURANT AU BON ACCUEIL - SPECHBACH LE BAS - 03 89 25 40 21
HÔTEL-RESTAURANT AU SOLEIL - WAHLBACH - 03 89 07 81 48
RESTAURANT-BRASSERIE LE BURAHUS - WERENTZHOUSE - 03 89 40 41 95

NOS PARTENAIRES

CAVE VINICOLE WOLFBERGER - EGUISHEIM - wolfberger.com
LISBETH - SOURCES DE SOULTZMATT - www.lisbeth.alsace
EXPLOITATION PISCICOLE DU SUNDGAU BIHL ET CIE - FRIESEN - pisciculturebihl.fr
PISCICULTURE KOHLER - FRIESEN - pisciculturekohler.fr



Conception graphique : studio-abracadabra.fr
Crédit photo : © Christophe DUMOULIN

Offices de Tourisme du Sundgau Sud Alsace

Les carpailles

Du 5 au 19 avril 2019

"Goutez la carpe autrement !"

Plus d'informations sur carpe-frite.fr

www.sundgau-sudalsace.fr

Dans les environs

Bernwiller

■ **L'AUBERGE**
4A, rue Louis-Werner
✆ 03 89 70 14 63
Fermé entre Noël et le nouvel an, deux semaines début août. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 22 € environ. Formule du midi : 12,50 € (entrée + plat). Menu du dimanche entre 29 € et 40 € selon la suggestion du marché avec entrée + plat + dessert + fromage. Accueil des groupes.
Si vous demandez à un Sundgauvien le restaurant de Bernwiller, il vous répondra « Yo ! C'est le Paradisvogel » avec un sourire de contentement. Effectivement, le Paradisvogel a régné en maître jusqu'en 2009. Il vient de réouvrir ses portes il y a peu. Nouvelle enseigne, mais avec toujours le même ADN. Forcément, c'est le fils Paul Schittly qui a repris en avril 2017 la suite de sa mère ! On ne change pas une bonne recette. On y dégustera donc une bonne cuisine alsacienne traditionnelle avec force choucroute, rognons et saucisses. Mais la reine incontestée de la carte reste la bouchée à la reine, délicieuse, fraîche et goûteuse comme l'ensemble de la cuisine de cette bonne maison. Précisons aussi que tous les fruits et légumes proviennent de la cueillette du Paradisvogel tout proche. L'assurance alsacienne d'une bonne table !

Burnhaupt-le-Bas

■ **BURN'HOPARK**
4A, route de Guewenheim
✆ 06 84 67 68 58
www.acropark.fr/burnhopark
ballon-alsace@acropark.fr
Ouvert de début avril à début novembre de 13h à 19h (fermeture à 18h en basse saison). Nocturnes les vendredis en juillet et août de 20h à 23h30. Ouvert pendant les vacances de Noël et de février. Jours d'ouverture variables selon les mois. Tarifs : de 14 € à 24 €. Entrée visiteur piéton : 2 €. Groupes : tarifs réduits à partir de 10 personnes (uniquement sur réservation préalable). Restauration. Soirées à thème.
Avis aux amateurs d'accrobranche de passage dans le sud de l'Alsace, le Burn'Hopark a tout pour plaire aux enfants comme aux adultes avec ses 120 ateliers aménagés sur 120 ha dans un cadre bucolique à l'entrée de la vallée de la Doller. Parfaitement sécurisé, cet accrobranche est équipé d'un système à aiguillage rotatif multidirectionnel qui vous permet de revenir au sol ou de changer de parcours sans jamais être détaché de la ligne de vie brevetée. Il comprend deux espaces Lutin et Ouistiti (jeux au sol, ateliers suspendus, trampoline) pour les bambins, un parcours Panda pour les enfants et un parcours Acrobate pour les ados et les adultes, avec notamment une tyrolienne de 55 mètres ! Super bonne idée : le Burn'Hopark ouvre en nocturne le vendredi en juillet et août de 20h à 23h30 à la lueur des torches. Vous éprouverez à coup sûr des sensations inédites dans les arbres, dûment équipés d'une lampe frontale !

■ **CUEILLETTE DU PARADISVOGEL**
Route de Heimsbrunn ✆ 03 89 48 96 14
www.cueilletteparadisvogel.fr
contact@cueilletteparadisvogel.fr
La Cueillette est ouverte les mercredis, jeudis, vendredis et samedis de mai à mi-octobre de 9h30 à 12 h et de 14h30 à 18h30. Boutique ouverte toute l'année, horaires sur le site en fonction des saisons. CB non acceptée.
Le paradis de la cueillette en plein Sundgau ! Prenez vos grands chapeaux de paille, vos paniers et imaginez les confitures et autres conserves à venir ! Sur plusieurs hectares, vous pouvez récolter vous-mêmes des fruits, fleurs ou légumes de saison directement sur place. L'ouverture commence à la saison des fraises et se termine au début de l'automne. Il est possible de se fournir directement à la boutique en produits fraîchement cueillis mais aussi issus de de la production de la ferme ou des environs : pain, lait, jus de pomme, vinaigre, foies gras, miel… toute l'année. Après la cueillette, installez-vous sur la terrasse pour siroter un jus de fruits (forcément maison) et des petits gâteaux. Un bon point pour le pain dont la farine est produite sur place.

Carspach

■ **LA COURONNE**
9, rue de Steinsoultz ✆ 03 89 40 93 09
s.hartmann@outlook.fr
Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Carte : 17 € environ. Menu enfant : 8,60 €. Formule du midi : 9,50 € (entrée + plat). Carpes frites à volonté 18 €. Chèque Restaurant.
Le restaurant La Couronne, situé juste à côté d'Altkich est membre de la *Route de la carpe frite* et certainement l'un des plus éminents. Car si le restaurant est spécialiste de poissons, de fruits de mer et propose aussi quelques viandes (escalopes de veau, entrecôtes…), c'est bien pour les carpes frites (LA spécialité du Sundgau) qu'on se déplace en masse et quasiment uniquement. Les 150 couverts disponibles ne sont pas de trop pour contenir les aficionados du poisson alsacien qui s'adonnent depuis des décénnies à un rituel bien sundgauvien. Moelleuses et croustillantes à souhait, les carpes sont servies avec frites et salade, mayonnaise et citron. La friture est suffisamment légère pour pouvoir en manger à volonté, si vous n'êtes pas facilement rassasié. Le premier service semble suffisant par personne mais pas d'inquiétude, vous pouvez en demander tant que vous désirez. A noter que bien qu'affairé, le personnel garde pour autant l'efficacité et le sourire, à volonté aussi !

Chavannes-sur-l'Etang

■ **CHOUCROUTERIE CLAUDE**
1, rue d'Alsace
✆ 03 89 25 21 96
choucrouterie-claude.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 9h à 12h et de 14h à 16h30. Horaires d'été : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h.

Véritable institution en Alsace du Sud, la Choucrouterie Claude a vu le jour dans le Sundgau en 1961, dans une ferme familiale. Depuis, l'exploitation n'a cessé de grandir. De 1 600 m² en 1965, elle a doublé sa surface en 1978. Depuis 1980, l'exploitation agricole de la Choucrouterie Claude fournit environ 80 % des besoins en choux, les 20 % restants proviennent de quatre agriculteurs locaux. Au-delà de la choucroute traditionnelle crue ou cuisinée, l'entreprise familiale produit une tarte à la choucroute, des salades de choucroute au raifort ou au curry. Sont annoncées également les salades de Roug'Chou et les spaetzle choucroute. Jus de fruits, confitures, paniers garnis, spaetzle, vins, bières, spiritueux, légumes de saison… La Choucrouterie Claude a mis en place une petite boutique de produits locaux, Le Cabas du Terroir, 100 % made in Elsass. En période estivale, il est possible de visiter la choucrouterie et la production maraîchère au naturel. Une maison historique qui ne cesse d'innover.

Dannemarie

Entre Mulhouse et Belfort, Dannemarie est le chef-lieu d'un canton qui dépendait initialement de l'arrondissement de Belfort rattaché en 1870 à celui d'Altkirch où elle prit le nom de Dammerkirch. Ce nom germanisé signifie l'église de Domna Maria, c'est-à-dire de la Vierge, domna étant la déformation, en latin vulgaire, de domina – la dame. Bien avant, Dannemarie, qui apparaît en 1016 sous la dénomination Danamarachiricha, a appartenu, XIII[e] et XIV[e] siècles – et jusqu'en 1324 – aux comtes de Ferrette, puis, jusqu'en 1648, aux Habsbourgs et enfin, de 1658 à la Révolution, aux ducs de Mazarin. Dannemarie conserve des maisons et des bâtiments remarquables tels que l'Hôtel de Ville, installé dans une ancienne halle aux blés datant de 1815. Située à un carrefour de communication stratégique – route départementale 419 reliant Bâle à Belfort, canal du Rhône au Rhin et voie ferrée Belfort-Mulhouse –, Dannemarie a toujours été un bourg centre. De ce fait, la commune a connu un développement industriel notable dès le milieu du siècle dernier et, en particulier, dans les domaines du textile, de la mécanique et du bâtiment. Malgré de nombreuses mutations et restructurations d'entreprises, cette tradition industrielle s'est perpétuée jusqu'à nos jours.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE**
Porte d'Alsace
7, rue de Bâle
✆ **03 89 07 24 24**
www.sundgau-sudalsace.fr
info@sundgau-sudalsace.fr
Ouvert le lundi, le mercredi et le jeudi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h ; le mardi de 8h30 à 12h et de 15h à 17h ; le vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 16h.
Avec les bureaux d'Altkirch, Ferrette et Chavannes-sur-l'Étang, il fait partie de l'office de tourisme du Sundgau. C'est le lieu idéal pour trouver toutes les brochures touristiques du Sundgau : qu'il s'agisse de restauration, de découverte, vous y trouverez toutes les informations nécessaires pour planifier votre séjour en fonction de vos envies. Il faut dire que ce territoire bien connu pour sa gastronomie regorge d'activités de plein air et d'espaces à visiter. Conseil efficace, dynamique et souriant !

■ **L'ORGUE DE CALLINET**
Les Amis de l'Orgue Callinet
✆ **03 89 62 77 71**
www.dannemarie.fr
krafft.paul@orange.fr
Pour découvrir l'orgue Callinet de l'église Saint Léonard, s'adresser au Presbytère ou à Madame Catherine KRAFFT par téléphone.
La Porte d'Alsace ne compte pas moins d'une quinzaine d'orgues, dont un des plus connus : l'orgue Callinet de Dannemarie. Construit en 1846 par Joseph Callinet, cet orgue est un très bel instrument. À sa construction, il avait trois claviers et une quarantaine de jeux. En 1965, cet orgue était dans un fort mauvais état avec six jeux muets. Quatre ans plus tard, Pierre Coulon créa l'Association pour la Restauration de l'Orgue Callinet. Quinze d'années d'efforts ont permis de rassembler 80% des fonds nécessaires à sa restauration organisée en trois étapes : 1977, 1983 et 1985. En 2004, les dorures du buffet ont été refaites par Pascal Meyer de Niederhausbergen, élu meilleur ouvrier de France en 2000. Cet instrument, classé Monument historique en 2012, représente un bel héritage de savoir-faire alsaciens ! Pour en savoir plus sur la programmation à venir, vous pouvez consulter la rubrique « Calendrier » du site Internet de Dannemarie – www.dannemarie.fr. Pour tous renseignements complémentaires : Les Amis de l'Orgue Callinet de Dannemarie au 03 89 25 03 21.

Eglingen

■ **À L'ARBRE VERT**
18, rue Principale
✆ **03 89 25 30 29**
Ouvert le lundi et le jeudi le midi ; le mercredi et du vendredi au dimanche le midi et le soir. Fermé le mardi, le lundi soir et le jeudi soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 12 €. Carpes frites de 16 € à 20 € – Cuisses de grenouilles à 18 € – Tartes flambées à partir de 7,50 €. Chaises bébé. Terrasse. Animaux admis.
Pour se rendre au restaurant À l'Arbre Vert, deux possibilités : la première, par la route ; la deuxième à l'attention des sportifs, par la piste cyclable qui longe le canal du Rhône au Rhin. En été, bon nombre d'entre eux s'arrêtent pour reprendre les forces nécessaires et repartir la tête dans le guidon. Dans une ambiance joyeuse, le public pourrait presque pousser la chansonnette « J'ai bien mangé, j'ai bien bu… ». La carte fait honneur à une cuisine traditionnelle du Sundgau comme les carpes, les cuisses de grenouilles, les délicieux fleischnackas (recette paysanne). De nombreuses suggestions maison sont proposées tout au long de l'année. On y trouve aussi des plats rares et ancestraux comme la *mehl suppe*, soupe de farine aussi servie à Bâle au moment du célèbre carnaval. Parmi les nombreux week-ends thématiques proposés, notez le dernier de novembre, week-end des cochonnailles. Il vous faudra sans doute jeûner avant et surtout ne pas refuser le trou alsacien proposé dans le menu ! Le lieu est un repaire d'habitués, gage d'une qualité constante et de convives choyés.

Friesen

RESTAURANT DE LA CARPE
60, rue Principale ✆ 03 89 68 95 69
www.restaurant-de-la-carpe.com
Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi et le soir. Fermé le lundi et le mardi. Soirée thématique le vendredi et le samedi. Menus de 23,50 € à 40 €. Carte : 23 € environ. Plat du jour : 9,80 € (formule du midi complète à 11,90 € avec une boisson à 13 €). Carpe sans gluten à 19,50 €. Terrasse. Parking pour la clientèle.
Originaire du Nord, mais alsacien depuis de très nombreuses années, le chef Gaëtan Gobelet, après avoir opéré dans les cuisines de plusieurs établissements voisins, a ouvert son restaurant il y a 8 ans avec son épouse Sevic, dans une imposante et ancienne bâtisse superbement rénovée. Il a choisi Friesen car c'est la capitale de la carpe dans le Sundgau ! Et devinez quelle est la spécialité de cette bonne maison ? La carpe frite, bien sûr ! La carpe, longuement mijotée dans ses fourneaux, mixée avec de la semoule, du pavot ou de sésame vous émoustille sacrément les papilles ! Grande nouveauté : à présent, il est possible de déguster une carpe sans gluten ! Malgré cela, il y a toujours des allergiques au poisson, qu'ils se rassurent : l'autre spécialité maison est le cordon bleu de veau, façon classique, accompagné des légumes de saison. Nouveauté de cette année : l'excellent tartare charolais ou encore le steak de carpe au foie gras, sauce bordelaise, original et délicieux. En revisitant les plats classiques du terroir local, cet établissement s'ancre véritablement dans le paysage gastronomique sundgauvien et ce n'est pas pour nous déplaire ! Service impeccable.

Gommersdorf

Comme dans toute la région, vous remarquerez à Gommersdorf de jolies maisons et fermes à colombages. Au XIXe siècle, l'exode rural n'a pas épargné la commune. Aujourd'hui, c'est un village à la fois agricole et résidentiel pour tous les actifs des pôles industriels et commerciaux. Ce qui a permis de maintenir une vie dans cette localité qui souhaite préserver son âme rurale. C'est aujourd'hui chose faite et bien faite car il y fait bon vivre. C'est dans cette localité qu'est née l'action de remise en valeur de l'architecture paysanne avec l'Association Maisons paysannes d'Alsace.

CHAPELLE SAINTE-MARGUERITE
Elle existe depuis le Moyen Âge mais sera reconstruite en 1772, avec trois beaux autels : le maître-autel, dédié à sainte Marguerite, et les deux autres à la Vierge Marie et à saint Joseph. Les habitants de Gommersdorf y sont tellement attachés qu'ils l'entretiennent avec un soin pieux. Rénovée en 1987, puis en 2001 – remise en état du plafond –, elle offre de jolis vitraux dans la nef. Vous remarquerez, sous la tribune, une niche protégeant une sculpture en pierre d'un saint Nicolas.

Hagenbach

ALSACE PLAISANCE
25C, rue de Cernay
✆ 03 89 25 93 15
alsace.plaisance@gmail.com
Formule location bateau 5 places sans permis : 120 € les 4h. Ouvert de Pâques à octobre. Réservation obligatoire.
La base nautique est située à l'écluse du Corbusier entre Niffer et Kembs, sur le canal du Rhône au Rhin. Alsace Plaisance propose tous les services à la plaisance, de l'entretien à la réparation et à la vente de bateaux et de moteurs de toutes marques. C'est aussi un centre de formation pour passer les permis côtier, fluvial, hauturier et également un magasin d'accastillage. On peut y louer des bateaux 5 ou 7 places avec ou sans permis pour une balade originale, entre amis ou en famille.
On y navigue à 10 kilomètres à l'heure de l'écluse du Corbusier jusqu'à Mulhouse, ce qui représente environ 4h pour l'aller-retour. On y découvre un biotope de plus de 160 espèces, des berges naturelles, deux pontons sur un total de 30 kilomètres de voie d'eau. Une pause pique-nique est prévue pour faire de cette journée un moment inoubliable.

Hirsingue

À la croisée de la haute vallée de l'Ill et des routes qui conduisent d'Altkirch à Ferrette, Hirsingue est la plus importante commune du canton, devant Hitzbach, Waldighoffen, puis Pfetterhouse. Le village, qui formait initialement une mairie de la seigneurie d'Altkirch, fut inféodé en 1336 au Montjoie. Au début du XVIIIe siècle, Louis XIV, créa le comté Montjoie avec, entre autres, Ruederbach, Heimersdorf et Hirsingue, chef-lieu de canton depuis 1795. Le sanctuaire de Hirsingue, placé sous le vocable de saint Jean-Baptiste de 1774, a été réalisé par l'architecte Gabriel Ignace Ritter. Il comporte un beau mobilier baroque, les tableaux d'autel sont de Kau et de Hauwiller. À côté de l'église, se trouve la chapelle qui servit de nécropole aux comtes de Montjoie. Sur la gauche, dans la rue du château, subsistent les dépendances de l'ancienne demeure des Montjoie. C'était un château grandiose, rebâti en 1742 par Bagnato, avec chapelle, salle où étaient exposées des collections d'armures et de médailles, bibliothèque de 30 000 volumes, cave immense richement fournie, jardin à labyrinthe, souterrain. Au début de la Révolution, ce château fut pillé, saccagé, vendu comme bien national et démoli. Le châtelain ne dut son salut qu'à une fuite précipitée par un souterrain. À la sortie du village, dans la large vallée de l'Ill, on aperçoit, à gauche, de l'autre côté de la rivière, un oratoire qui rappelle l'antique église Saint-Martin. Démolie avant le XIXe siècle, elle était entourée par les habitations de Bettendorf, avant le déplacement de ce village dans les hauteurs.

AUBERGE DES TROIS VALLÉES
16, rue d'Altkirch
✆ 03 89 40 50 60
www.aubergedestroisvallees.com
Maître Restaurateur. Fermé le mercredi. Ouvert le lundi midi ; le mardi et du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 19,90 € à 35,30 €. Formule du midi : 11 € (entrée, plat et dessert). Carpe frite à partir de 17,80 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (banquet). Terrasse.



L'Auberge des Trois Vallées est située juste à côté d'Altkirch. Pieter Harens est toujours fidèle derrière ses fourneaux pour nous mitonner ses bons petits dans la tradition des restaurants qui nous régalent dans le Sundgau, un mélange d'originalité et de tradition, comme la carpe frite, (le restaurant est membre de l'association de la Route de la carpe frite) emblème de la cuisine du sud de l'Alsace. Autre spécialités du Maître restaurateur, les rognons de veau ou la truite farcie aux petits légumes. Le kougelhopf glacé au kirsch d'Alsace comblera vos dernières envies. A noter que la promotion de la carpe frite et du Sundgau est une affaire de famille ! Le fils Kevin et sa merveilleuse Mélanie sillonnent les routes de l'agglomération mulhousienne et du Sud-Alsace pour porter la bonne carpe à bord de leur petit camion ! Et avec un papa qui sait si bien la valoriser dans son propre établissement, on ne peut être que ravi de cette grande nouvelle ! Tel père, tel fils, encore un adage plein de sagesse et de réalisme ! Simplicité et sympathie au programme.

JUSTE LA RESTAURANT MOBILE
16, rue d'Altkirch
✆ 06 73 70 81 05
justela@outlook.com
Le mercredi au marché de Riedisheim, le jeudi au marché de Rixheim, le samedi au marché place de la Paix à Mulhouse mais aussi au marché de Sierentz, d'Altkirch et de Dannemarie. 9,50 € (carpe frite + guirlande de pommes de terre avec boisson). Restaurant mobile.

La carpe frite c'est un peu l'ADN gourmand du Sud-Alsace ! Jusqu'à présent, on se baladait dans le Sundgau pour la déguster, bien attablé dans un de ces petits restos sundgauviens truculents ! Le concept pouvait paraître un peu suranné pour certains, mais aujourd'hui grâce à Kévin et Mélanie, et leur idée détonante de restaurant mobile (on ne dit pas *food truck*, on laisse cela aux Colmariens américanisés) proposant une version à emporter de la carpe frite délicieuse, la carpe frite s'est offert une seconde jeunesse, ultra chic et tendance. Car c'est bien ultra chic et tendance que de faire un péché de gourmandise dans l'agglomération mulhousienne en venant déguster une bonne carpe frite avec sa guirlande de pommes de terre en sirotant un verre de jus de pommes artisanal en provenance de Ballersdorf ! Kévin et Mélanie y tiennent, ici on privilégie les circuits courts : les pommes de terre viennent de Spechbach, les carpes de Friesen, la semoule d'Hirsingue et les œufs de Michelbach-le-Bas ! Bref, vous l'aurez compris, la carpe frite connaît une ascension fulgurante, véhiculant avec elle et à bord du petit camion non pas une image d'Épinal mais une très belle image du Sundgau. Pour vos événements privés, ne pas hésiter à faire appel à eux ! Bravo à nos deux ambassadeurs de la carpe frite et du Sundgau version « Cap ou pas Carpe » ! Bonne nouvelle, vous pourrez les retrouver sur le marché de Noël de Mulhouse !

CYCLES DIEBOLT
21, rue de Bettendorf
✆ 03 89 40 55 50
www.cycles-diebolt.com
cycles.diebolt@wanadoo.fr
Ouvert le mardi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; du mercredi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 12h et de 13h à 16h. Uniquement pour les cycles. Location de ski à partir du 16/12/18 du lundi au vendredi 8h30/12h et 14h/19h, samedi fermeture à 18h et dimanche de 8h30 à 11h30.

Incontournable et fournisseur de tout le Sundgau, Philippe Diebolt, gérant des Cycles Diebolt vous conseille et vous oriente vers un choix adapté à vos besoins qu'il s'agisse d'achat ou de location. Vélos de route, VTT, montagne à la carte avec un vélo totalement personnalisé, city bike, tandems et même vélo sur mesure (prise de cotes en magasin). Spécialiste du cycle depuis de nombreuses années, vous y trouverez aussi de quoi vous équiper de pied en cap sans oublier le SAV, assuré avec sérieux et professionnalisme. Le plus ? En hiver la boutique fait office de magasin de ski : entretien, vente ou location, ici vous trouverez tout le matériel nécessaire à la pratique de la glisse ou de la raquette dans les meilleures conditions.

Hirtzbach

C'est un agréable petit village typiquement sundgauvien, aux nombreuses maisons à colombages, fleurons du patrimoine architectural régional, bien entretenues : Hirtzbach. Ce village est surtout connu et reconnu pour son fleurissement, classé dans la meilleure catégorie au niveau national. Des fleurs et des maisons à colombages que l'on retrouve tout au long du ruisseau qui sépare le village en deux, mais qui a le triple intérêt d'avoir retrouvé son biotope naturel, d'être enjambé par 12 petits ponts et d'être encadré par une allée de tilleuls centenaires. Les amateurs de belles photos et de balades romantiques y trouveront leur bonheur. À deux pas du ruisseau, se trouve l'immanquable parc du château de Reinach, classé Jardin remarquable. Parcouru par un petit ruisseau surmonté de ponts, les jeunes mariés aiment s'y faire photographier. Notons enfin que le château de Reinach, construit au XVIII[e] siècle, est inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques mais qu'il reste privé et fermé au public. Le grand rendez-vous de ce village a lieu chaque premier week-end du mois d'août : la Fête nature rassemble une exposition florale dans le parc, de nombreux stands artisanaux dans les rues, de la musique folklorique alsacienne en font sonore et un feu d'artifice pour marquer le début des festivités. À noter Hirtzbach, qui a soin de privilégier le tourisme dans le Sundgau, propose désormais un accès camping-car !

RESTAURANT DE LA GARE MUNZENBERGER

16, rue Principale
✆ 03 89 40 93 27
www.restaurantdelagaremunzenberger.fr
restaurant.gare@club-internet.fr

Ouvert le mardi, le mercredi et du vendredi au dimanche le midi et le soir ; le jeudi midi. Réservation impérative. Carte : 22 € environ. Vin au verre. Les chèques restaurants ne sont pas acceptés le dimanche et les jours fériés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

En matière de carpe frite, la réputation du Restaurant de la Gare n'est plus à faire. Depuis qu'il a été repris par la famille Stantina, 14 ans déjà, le restaurant est devenu une référence du terroir sundgauvien. Si la carpe frite (proposée à la royale ou à la sundgauvienne) a fait son renom, le restaurant excelle également dans les spécialités locales : rognons, lawerknepfla, bouchées à la reine, fleischnacka… Peu importe votre choix, vous avez la garantie de retrouver une recette authentique élaborée à partir de produits locaux et de qualité et ajoutez à cela une grande salle des plus typiques récemment rénovée avec un magnifique Kaerlhoff. Une formule gagnante, car malgré le nombre important de couverts, le restaurant ne désemplit pas. Mais pas d'inquiétude : petite carte et service efficace, l'attente sera courte. Cependant, pas question de se reposer sur ses acquis. Depuis que le gendre, Marc Pequignot, a rejoint les équipes cet hiver, la carte a été modernisée. Après un écrémage minutieux, des plats plus sophistiqués (comme le risotto de gambas et Saint-Jacques ou le filet de bœuf sauce morilles) ont fait leur entrée. Verdict ? La qualité et la maîtrise demeurent, vous pouvez y aller ! Coup de jeune réussi aussi côté desserts avec de belles créations, ils sont délicieux. Enfin, l'addition est plus que correcte étant donné la qualité de la prestation offerte. Une bonne raison de faire un crochet par le mignon village d'Hirtzbach.

Hochstatt

AU CHEVAL BLANC

55, Grand-Rue
✆ 03 89 06 27 77
www.au-cheval-blanc-hochstatt.com
restaurant@auchevalblanc-hochstatt.fr

Fermé du 1[er] au 15 août. Ouvert du jeudi au mardi le midi de 12h à 13h30 ; du jeudi au samedi le soir de 19h à 22h. Fermeture annuelle la première quinzaine d'août. Réservation recommandée. Menus de 40 € à 65 €. Carte : 29 € environ. Formule du midi : 29 € (du lundi au vendredi). Accueil des groupes. Terrasse.

Connaissez-vous la cuisine de Davy Mathis ? Non, alors il est temps d'aller découvrir ce repère culinaire rempli de surprises et d'étonnements dans une jolie maison au décor moderne et épuré. Ici, on ne sert pas des plats, mais on y délivre des émotions culinaires. La cuisine y est gastronomique et raffinée, notamment avec le foie gras de canard naturel et bonbons au sésame, les encornets à la plancha et leur marinade de gingembre frais, le Skreï de Norvège fondue de poireau émulsion fumée, le Suprême de pintade de Challans au risotto crémeux ou encore le Minestrone de fruits, espuma « gloss » au sorbet lychee. Une cuisine inventive qui allie des saveurs authentiques et des produits de toute première qualité. Pour les gourmets, le foie gras peut même être emporté. En été, vous pourrez profiter de tous ces moments gourmands sur une agréable terrasse ombragée. Le service y est attentif et très agréable ; nous vous conseillons de réserver votre table pour profiter pleinement de votre dégustation où les plats savent jouer avec les saveurs, les textures et les couleurs !

Moernach

Entre Moernach et Durlinsdorf, à l'amorce d'un virage sur la gauche, se trouve une petite chapelle qui abrite les statues de Notre-Dame de la Paix et de saint Nicolas. Un peu plus loin, sur la colline du Kleeberg, vous découvrirez une nécropole burgonde du VII[e] siècle, avec squelettes et mobilier funéraire.

SENTIERS THÉMATIQUES

Le Sundgau est un territoire magique. Trésors architecturaux, balades à travers les légendes et l'histoire de cette région, promenades familiales le long de circuits pédestres : ce sont de très belles découvertes que propose l'Office de tourisme de Ferrette. Entre la mystérieuse « grotte des Nains » à Ferrette, le sentier marocain à Winkel, le sentier Mélèzes à Durmenach, le « sentier découverte » et le « parc à cigognes » à Raedersdorf, le « Gros Chêne » à Sondersdorf, le « château du Morimont » à Oberlarg, le « lac de Lucelle », le choix sera difficile. Et si vous les faisiez toutes ?

Le patrimoine religieux

- **La crypte de Luppach,** près de Bouxwiller, se situe dans un ancien couvent de franciscains. Un caveau funéraire y fut aménagé vers la fin du XV[e] siècle sous l'église conventuelle, aujourd'hui disparue. Il comporte 46 niches à tombeaux.
- **L'église romane du XII[e] siècle de Feldbach** est, elle aussi, impressionnante. Trois églises en une pourrait-on dire. Une première église réservée aux moniales bénédictines de l'obédience de Cluny, une deuxième réservée aux fidèles et enfin la chapelle privée des comtes de Ferrette. Classée par les Monuments historiques, l'église est aujourd'hui la plus ancienne d'Alsace dédiée à saint Jacques le Majeur.
- **L'abbaye de Lucelle** est une ancienne et illustre abbaye cistercienne.

■ **AUX DEUX CLEFS**
218, rue Henri-Blenner
✆ **03 89 40 80 56**
www.aux2clefs.com
auxdeuxclefs@wanadoo.fr
Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 55 €. Carte : 16 € environ. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 12 € (servi dans l'espace brasserie et 13.50 € en salle). Menu du marché à 18.50 € sauf samedi soir et dimanche. Terrasse.
Au milieu du village de Moernach, vous trouverez facilement cette imposante bâtisse, ancien corps de ferme restructuré en un hôtel 2 étoiles et son restaurant classique, spacieux et élégant. Vous êtes chez Marie-Andrée Enderlin ; Dédé pour les habitués. L'accueil et le service sont soignés, à taille humaine, le décor est cosy et sobre, couleurs et boiseries aux tons chauds. Ici, on soigne les petits détails, couverts en argent, petits amuse-gueules offerts et sourires garantis. Sur la carte, produits travaillés : cailles au foie gras, ris de veau à la sauce d'écrevisse, tartare de daurade, salade de homard bleu, foie gras à la mousse de figues, à moins que vous n'optiez pour les grenouilles fraîches, recette plus locale mais tout aussi délicieuse. À découvrir la très belle carte des vins aux plus de 200 références dont des grands crus classés comme ce Château Latour 1988 parmi quelques autres. Les chambres de charme au confort douillet vous accueillent pour une halte dans ce petit village du Sundgau proche du golf de Mooslargue et aux mille sentiers de randonnée. À noter : déguster un verre au jardin en été est un pur moment de calme et de plaisir !

Montreux-Jeune

■ **RESTAURANT AUX TROIS FLEURS**
23, rue Principale
✆ **03 89 25 25 77**
www.restaurant-aux3fleurs.com
auxtroisfleurs@wanadoo.fr
Maître Restaurateur. Ouvert le mardi, le jeudi et le vendredi de 10h à 15h et de 19h à 23h. Samedi 19h-00h. Dimanche 10h-17h/19h-00h. Fermé lundi, mercredi et samedi midi. Entre 16 € et 26 €. Formule du midi : 11,50 €. Plat végétarien à 14 € + suggestions sur ardoise, prix en fonction du marché. Terrasse.
Le restaurant Aux Trois Fleurs est une référence locale qui fait la liaison entre le Territoire de Belfort et le Sud-Alsace ! Il ne peut pas y avoir meilleure référence que celle qui vient du cru ! Que mange-t-on chez Christophe Berger, Maître Restaurateur de son état ? Des carpes frites servies à la minute bien sûr, en provenance directe du vivier et avant cela de la maison Kohler mais aussi des grenouilles fraîches (petit clin d'œil au territoire). Le chef propose à ses clients tous les trésors gastronomiques dont regorge le pays du Sundgau et le Territoire. Friture de carpe et de perche servie à volonté, friture de sandre, cuisses de grenouilles, rognons de veau, bouchées à la reine, tournedos de canard façon Rossini… La cuisine y est raffinée et généreuse et la carte des vins très alsacienne. Côté déco, c'est un sans-faute ! Le restaurant a été refait du sol au plafond ! On a illuminé le bois très présent, accroché de très beaux luminaires. Bref, c'est réussi et l'ensemble décor/assiette est en osmose ! En été, on prend plaisir à s'installer sur la grande terrasse du restaurant. On prend plaisir à y venir tout court !

Schwoben

■ **JOSEPH ET MARLYSE HELL**
2, rue du Soufre
✆ **03 89 07 85 28**
www.fermehell.fr
fermehell@wanadoo.fr
Ouvert le vendredi de 9h à 18h ; le samedi de 8h à 13h. Téléphoner les autres jours de la semaine.
Dans cette ancienne ferme, étendue sur 40 ha de terrain, Joseph et Marlyse produisent des céréales et s'occupent de la vente directe des produits fabriqués. Ils élèvent entre 120 et 150 porcs par an et les transforment. 300 poules sont aussi élevées en plein air, 130 poulets par mois ainsi qu'une vingtaine de pintades. On les trouve sur les marchés hebdomadaires ou mensuels de Blotzheim, de Ferrette, de Thann, d'Andolsheim et de Manspach. Ils sont également membres du premier réseau national d'accueil Bienvenue à la Ferme dont les chartes sont assez strictes pour l'élevage des animaux. Dans leur petit magasin, ils vendent des pains paysans, kougelhof, pain surprise, de la viande fraîche, du lard, des charcuteries fermières, volailles et lapins prêts à cuire, des œufs. Autant de produits frais dans le respect des traditions, des animaux et de la qualité. De passage ici, avant ou après avoir rempli votre panier de produits du terroir, vous aurez le loisir de découvrir la ferme ainsi que le mode d'élevage.

Spechbach-le-Bas

AU BON ACCUEIL (RESTAURANT-CAFÉ-TABAC)
2, rue d'Illfurth
✆ 03 89 25 40 21

Fermé fin juillet, début août et 2 semaines en février. Ouvert du jeudi au mardi le midi ; le midi. Réservation recommandée. Formule du midi : 13,20 € (entrée, plat et dessert). Carpes Frites à 17,50 €. Menu du marché servi tous les jours même le dimanche à 22,60 €. Accueil des groupes.

Avant la guerre, il y avait un café ! De 1961 à 1974, le café s'est transformé en restaurant-café tenu par la famille Meyer, restaurateurs de père en fille ou de mère en fils ! Aujourd'hui on est tellement content de trouver dans ce petit village un lieu de vie typique de nos campagnes ! Malheureusement ils ont tendance à disparaître avec le temps. « Cultivons la gentillesse » pourrait être le slogan de Martine et de Luc ! Martine Stoffel accueille ses clients en salle tous les midis pour déguster les suggestions du jour ou les carpes frites concoctées par son fils. Luc est arrivé en 2013 et a donné un second souffle au restaurant familial. Il a fait l'école hôtelière de Guebwiller et a fréquenté les bonnes maisons du Sud-Alsace. Il met un point d'honneur à ne se fournir qu'auprès des producteurs locaux et ce n'est pas un vœu pieux ! Carpes frites et vacherin sont les spécialités de la maison. Les Meyer-Stoffel ont fait partie des premiers fondateurs des Routes de la Carpe Frite. Dès 7h du matin, on vous servira les viennoiseries cuites sur place, à midi place au fricot et l'après-midi, ça papote en dégustant une bonne bière ou un bon café ! Bref un typique et traditionnel café/restaurant de village avec tout le charme, la simplicité, la qualité des plats et des relations humaines qu'on espère y trouver. Le dimanche, sacrée ambiance avec une petite partie du Sundgau qui se régale du menu du marché ou de carpes frites de très bonne facture. Possibilité également d'organiser des banquets et des repas de famille sur simple réservation. Pour les carpes frites, appelez avant pour vous assurer que la maison en cuisine !

LES CHAMPS DE L'ILL
36A, rue de Thann
✆ 03 89 25 57 94
www.produits-fermiers-sundgau.fr

Ouvert le jeudi et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 9h à 12h30.

Quand le commerce équitable commence dans le Sundgau ! Ce magasin de producteurs est une très belle initiative qui permet aux clients d'être acteurs de leur consommation en achetant des produits locaux en vente directe tout en bénéficiant du prix juste ! Reconnus pour leur qualité, les produits (bio pour la plupart) proviennent en grande partie du Haut-Rhin et des régions limitrophes. Le magasin est très bien achalandé et on trouve tous les produits nécessaires : vins, viandes, produits laitiers, fruits et légumes (de saison bien sur), produits transformés, miel, pains… et même du savon. Le plus futé ? Le drive fermier, commandez sur le site et récupérez en magasin, une option bien sympa !

Strueth

RESTAURANT LA POMME D'OR
43, rue Principale
✆ 03 89 40 92 68
www.restaurant-la-pomme-dor.fr
restaurantlapommedor68@gmail.com

Fermé le lundi soir en juin, juillet et août, le mercredi soir et le jeudi. Toute la carte est à emporter. Réservation impérative. Menus de 25 € à 40 €. Carte : 19 € environ. Formule du midi : 12 € (choix entre 4 entrées, 2 plats et 3 desserts). Proposition de planches uniquement aux beaux jours. Terrasse.

Le petit village de Strueth s'étire tout en longueur à proximité de Dannemarie et d'Altkirch. L'addiction est presque instantanée quand on a croqué la pomme et profité de la superbe terrasse chauffée, avec sa petite fontaine et son puits couvert d'une dalle en verre. Si elle est très agréable l'été, elle est tout à fait utilisable l'hiver, avec des plaids proposés en complément si



le chauffage ne vous suffit pas. Cédric et son équipe partagent une même passion : celle de vous régaler avec une cuisine pure et passionnée elle aussi ! Inutile de préciser que tout est fait maison et l'on cultive le bonheur de servir des légumes en provenance des maraîchers locaux, de cueillir les herbes aromatiques et les fleurs dans le potager local, de faire son pain soi-même, de choisir la viande chez des éleveurs locaux, de faire venir les poissons de petits producteurs de l'ouest de la France ! La spécialité de la maison, c'est le poisson et plus exactement le poisson de mer. Les planches très copieuses peuvent remplacer un repas. Les végétariens ne sont pas oubliés avec une proposition goûteuse de bons petits plats. Le plaisir est aussi dans la présentation des plats. Laissez-vous tenter, croquez dans la Pomme d'Or !

FERRETTE ★★

Porte du Jura et point stratégique au centre du Pays du Sud, le site de Ferrette, véritable petit joyau du Jura alsacien, est particulièrement séduisant avec ses rues étroites qui semblent dégringoler du haut du village.
Les maisons paraissent prolonger les rochers sur lesquels elles sont accrochées, tout en contant l'histoire d'un passé prestigieux. Dominée par les imposantes ruines de ses deux châteaux, la cité médiévale, ancienne capitale du Sundgau, fut la propriété de la grande et, puissante maison des comtes de Ferrette, puis des Habsbourgs jusqu'à la fin de la guerre de Trente Ans. En 1648, le traité de Westphalie accorde tous les biens propres de ces derniers sur la rive gauche du Rhin, dont le comté de Ferrette, à Louis XIV.
En 1659, celui-ci offre le domaine et le titre à son ministre, le cardinal Mazarin. Vers 1775, la duchesse de Mazarin, épouse le prince Honoré IV de Monaco.
Depuis lors, les Grimaldi portent légitimement le titre de comte de Ferrette. Ferrette est le point de départ idéal de nombreuses balades découvertes dans les collines boisées des environs, sentiers balisés par le Club vosgien.

Points d'intérêt

LA BASSE VILLE ET L'ÉGLISE

La basse ville, nichée au pied du château, recèle de quelques merveilles à découvrir, à commencer par la maison du notaire poète et architecte Philippe Xavier Desgrandchamps, ancienne résidence des ducs de baillis et de Mazarin. C'est lui qui sculpta la singulière statue de la Vierge à l'Enfant à trois bras – visible à l'extrémité de la terrasse. N'hésitez pas à vous promener le nez en l'air pour vous imprégner de l'histoire de la ville ! Pierres et décorations des maisons marquées par le temps, vous enchanteront par leurs charmes tout comme les places de la Halle-au-Blé et Mazarin. Dernière merveille, l'église Saint-Bernard de Menthon. Une très belle balade !

LES DEUX CHÂTEAUX ★

Petits mollets s'abstenir, ça grimpe ! C'est par la pittoresque rue du Château, en passant sous un porche voûté du XVI^e^ siècle – si vous arrivez par Saint-Bernard – que vous accéderez à l'impressionnant piton rocheux, à 612 m d'altitude. Gardez un œil pour regarder où vous mettez les pieds et un autre pour admirer, en cheminant, toutes ces façades à colombages ou de style jurassien. Ouf. Nous y sommes. Avouez que ça valait sincèrement le déplacement. Le château du bas contient la base d'un donjon du XI^e^ siècle, entouré d'une enceinte polygame flanquée de trois tours ouvertes à la gorge et construites en 1488. Pour accéder au château supérieur, il faut s'engager sur un sentier très raide empruntant une rampe taillée dans la roche. Cette tour d'habitation date du XII^e^ siècle. De la plate-forme en bois, la vue sur les Vosges, la vallée du Rhin et de l'Ill, la Forêt-Noire et les premières hauteurs du Jura, est à vous couper le souffle. Au XVI^e^ siècle, un immeuble de trois étages fut édifié et encastré dans le rocher. Malheureusement, le tremblement de terre de Bâle, la guerre de Trente Ans, la Révolution ont effacé à jamais ces richesses inestimables.

LA HAUTE VILLE ★

C'est en 1271 que la basse cour du château devient la haute ville. Les derniers vestiges de la porte du haut sont les deux piliers aux armes de Ferrette, dans la rue Saint-Bernard. La place des Comtes vous conduira à l'édifice (1572), abritant aujourd'hui l'hôtel de ville, dont la porte est surmontée des blasons des Maisons Ferrette et Habsbourg. Le beffroi accueille l'ancienne cloche communale (1573). Plus bas se trouvent d'anciennes boutiques et demeures, dont celle du peintre Léon Lehmann ou encore la maison natale du dramaturge Jean Henri Ferdinand Schwindenhammer. La Haute Ville prend fin à hauteur de l'ancienne maison dîmière et de la maison du gardien où se dressait la porte nord.

Le musée du Sapeur-pompier

Ouvert avec tambours et trompettes en 2014 à Ferrette, le tout nouveau musée du Sapeur-pompier est un des plus grands musées du sapeur-pompier en France. Il reprend, complète, modernise et surtout présente dans ses propres locaux la prestigieuse collection qui a constitué jusqu'à présent le musée du sapeur-pompier de Mulhouse et qui a été présentée dans le cadre du musée du Chemin de Fer à Mulhouse de 1978 à 2003. Deux halls (1 100 et 1 200 m^2), des vitrines, une salle audio-visuelle, une boutique, une bibliothèque… Des engins sur roues, une centaine d'équipements (matériel, habillement, objets insolites, etc.), un central téléphonique complet, des avertisseurs publics d'incendie… pour le bonheur des grands et des petits !

Le Jura alsacien

Le Jura alsacien ou l'autre montagne de l'Alsace. Situé dans une région au cœur de l'Europe, à quelques pas de Bâle, Mulhouse, Fribourg-en-Brisgau ou Belfort, dans l'extrême sud de l'Alsace baptisée Sundgau, le Jura alsacien est le trait d'union entre deux influences, le côté francophone Jura suisse, Franche-Comté et le côté alsacien sundgauvien. Cette région se situe exactement sur les deux premiers chaînons du Jura en partant du Sundgau à une altitude de 800 m. Il faut préciser que l'Ill qui traverse toute l'Alsace prend sa source dans le Jura alsacien. Le passé historique du Jura alsacien est passionnant. La grotte d'Oberlarg, plus modeste, a dévoilé des traces d'occupation humaine parmi les plus anciennes d'Alsace et représente le deuxième site de recherches historiques de cette région, puis s'ensuivent les périodes romaines. Le célèbre généralissime est-il venu lui-même dans la région lors de la conquête des Gaules ? Un lieu-dit, le César Hof, pourrait le laisser penser. En tout cas l'Empire romain a laissé de nombreuses traces dans le Jura alsacien : un réseau de voies, de villas, de bains romains comme à Koestlach, et à proximité la ville de Kaiser Augst – Augusta Raurica – près de Bâle. Mais l'empreinte la plus forte et la plus durable de la période romaine, et paradoxalement la moins visible, est la présence de la frontière linguistique entre le roman –, puis le français – et le germanique –, puis l'allemand – qui suit, à peu de choses près, la ligne de partage des eaux entre le Rhône et le Rhin, du côté de Levoncourt d'une part, d'Oberlarg d'autre part. Une situation qui assure encore aujourd'hui à la région l'avantage du bilinguisme. C'est dans le Jura alsacien, que les rivières de la Largue et de l'Ill prennent leurs sources. Le Pays du Sundgau et notamment le Jura alsacien sont riches d'étangs à carpes, à truites et à brochets. Vous découvrirez ces étangs derrière leurs digues d'argile investies par les roselières, par les massettes, les iris, les libellules, les grenouilles, les colverts, les foulques, les hérons… Toute la faune des marais a rendez-vous ici. L'office de tourisme vous propose la location de matériel de pêche, l'accès à l'étang de Ferrette et la vente de cartes de pêche. Si la pêche n'a pas été bonne pour vous, vous pourrez toujours opter pour un déjeuner ou un dîner dans un restaurant sundgauvien adhérent à la Route de la Carpe Frite, spécialité gastronomique ô combien prisée par les gourmands de France et de Navarre.

Le couvert

■ **RESTAURANT DU JURA**
33, rue du Château
✆ **03 89 40 32 09**
www.restaurant-du-jura.fr
restdujura.dietlin@laposte.net
Ouvert le mardi et du vendredi au dimanche le midi et le soir. Fermé lundi et mercredi soir et jeudi, toute la journée. Menus de 24 € à 32 €. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Carpe frite 17,40 €. Terrasse.

Situé à Ferrette, village médiéval du Jura alsacien, le Restaurant du Jura est le lieu idéal pour faire une pause culinaire après une balade dans le Sundgau. En plein sur la route de la carpe frite, une institution dans la région ! Et ça tombe bien puisque c'est aussi une des spécialités de l'établissement à déguster sans modération. Aux commandes depuis 1983, la famille Dietlin propose une cuisine maison, traditionnelle et gourmande à base de produits frais. Plusieurs suggestions sur ardoises inspirées des saisons. La carte est simple, tout est dans la qualité et la quantité des plats : spécialités du terroir mais également gibiers et poissons, il y en a pour tous les goûts.

À pied dans le coin

Pour tous les amoureux de belles randonnées, empruntez les sentiers pédestres du Jura alsacien. Divers itinéraires vous sont proposés, pour tous les niveaux, de toutes distances, de 3 à 11 km et de durée allant de 2h30 à 4h. Topo guide disponible à l'Office de Tourisme et/ou cartes et balisage du Club vosgien pour 4 €. Si vous souhaitez un accompagnateur professionnel, composez le numéro de Nomad'monde) ✆ 03 89 68 58 73. Bonne balade ! Des visites sont organisées par l'Office de Tourisme, exemples choisis de balades culturelles et bucoliques :

- **Vestiges du Château** de Ferrette.
- **Vestiges de l'Abbaye** cistercienne à Lucelle.
- **Musée paysan** à Oltingue.
- **Musée des Amoureux** à Werentzhouse.

Mais aussi :

- **Visite d'élevage** comme celui de lamas à Kiffis ou d'autruches à Sondersdorf ou encore l'enclos à cigognes de Raedersdorf.
- **Découverte de fromageries** et de stations de distillation.

Les trois châteaux des comtes de Ferrette

À l'extrême sud de l'Alsace, le Jura alsacien longe la Suisse, c'est une terre calcaire et sculptée par ses collines aux pentes douces. Le maillage dense des villages offre aux promeneurs de multiples occasions de découvrir une histoire marquée par les puissants comtes de Ferrette. Un réseau castral assurait la garde de leur territoire au Moyen Âge. Les deux chaînons du Jura alsacien conservent notamment les ruines altières des châteaux du Morimont, de Ferrette et du Landskron. Ces derniers connurent une histoire pleine de rebondissements. Deux séjours pédestres vous invitent à leur découverte. Écoutez les histoires qu'ils racontent et laissez-vous toucher par la poésie des paysages qui leur servent d'écrin. Au cours d'un week-end ou sur plusieurs jours, vous pourrez vous ressourcer dans le cadre apaisant d'une région méconnue et préservée. Entre randonnée et découverte, des chemins et des sentiers pleins de charme vous conduiront sans grande difficulté d'un bout à l'autre de ce petit bout de terre oublié de la frénésie et de l'agitation ambiante. Le Jura alsacien vous ouvre ses portes. Il ne tient qu'à vous d'y entrer.

- **Séjour en étoile (2 jours/1 nuit)** : réservez votre week-end dans l'hôtel de votre choix et découvrez les trois châteaux du Jura Alsacien par de petites balades en boucle à la demi-journée.
- **Séjour itinérant (4 jours/3 nuits)** : Séjour modulable, en fonction de votre moyen de transport et du lieu de départ.Transport des bagages inclus.
- **Informations auprès de l'Office de Tourisme du Sundgau.**

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT COLLIN****
4, rue du Château ✆ 03 89 40 40 72
www.hotelcollin.fr – rest-collin@kbleu.net
Logis (2 cheminées). 8 chambres (2 belles chambres familiales). Chambre double à partir de 57 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Wi-fi gratuit. Restauration (menu du jour : 13.5 €). Excursions (participe à l'opération touristique du Sundgau « Le Sundgau à Vélo »).
Vous trouverez rue du Château une belle bâtisse rouge. Vous saurez alors que vous êtes au bon endroit. Ce sont huit chambres rénovées, joliment décorées avec tout le confort moderne. L'ensemble est calme, spacieux et lumineux, garantie d'un repos bien mérité. L'adresse gagne aussi à être connue pour sa cuisine sundgauvienne, de terroir utilisant les produits de petits producteurs locaux. On retrouve ici l'incontournable carpe-frites sans arêtes. Un menu touristique lui est même consacré. Sur la carte : tartes à l'oignon, choucroute, munster… Tous ces bons petits plats qui font la réputation gourmande de notre belle Alsace. Aux beaux jours, une belle terrasse vous accueille.

Chambres d'hôtes

■ **LE FELSENECK**
42, rue du Château ✆ 03 89 08 21 28
www.felseneck.fr – lefelseneck@gmail.com
Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre simple jusqu'à 68 € ; suite jusqu'à 85 €. Petit déjeuner inclus. CB non acceptée. Wi-fi gratuit.
Rodolphe et Caroline ne sont pas des inconnus à Ferrette ! Rappelez-vous de l'hôtel Le Felseneck, de son restaurant délicieux et des nombreuses expositions culturelles trinationales organisées dans ces murs ! Eh bien, ils ont décidé de reconvertir la maison en chambre d'hôtes. Ce qui leur correspond parfaitement car au-delà du concept, les amoureux de ce mode d'hébergement, apprécient avant toute chose, la communication, les histoires, le rapport avec leurs hôtes. Ils seront donc ravis de faire la connaissance de Rodolphe et Caroline, ces amoureux de la vie et des belles choses. Cinq chambres qui se différencient avec leur chiffres romains. De la I, la plus petite avec vue sur le Château de Ferrette à la V une belle suite, ces chambres sont décorées avec soin, sobriété et élégance, une déco classique, une literie confortable, des couettes et oreillers en plume. L'impression qui s'en dégage, est… douillette et coquette. Une belle adresse pour séjourner dans le comté de Ferrette.

Dans les environs

Bettlach

Si les armoiries de la commune – un serpent noir avec une langue rouge sur un fond blanc – indiquent un village humide, la découverte récente de vestiges romains prouve que Bettlach fut très tôt prisée pour sa situation géographique. L'origine de la commune remonterait ainsi à l'époque gallo-romaine, lorsque Bettlach se trouvait sur une voie romaine reliant Porrentruy à Bâle. Les nombreuses maisons à colombages ajoutent aujourd'hui une agréable et surtout plus proche touche de passé alsacien.

■ **SENTIERS DES CASEMATES**
Ouvert toute l'année. Au départ de la mairie de Bettlach.
Créé en 2000 par la municipalité de Bettlach, le Sentier des Casemates relie trois des sept fortins de la ligne Maginot. Un circuit d'environ 2 km jalonné de panneaux explicatifs racontant l'histoire de ces fortifications érigées au cours de la Seconde Guerre mondiale. La commune a décidé de rénover et de sécuriser les bâtiments qui possédaient des canons défensifs. Laissés libres à la visite, il est conseillé de se munir d'une lampe pour les explorer et de faire très attention. Cette balade est aussi une très belle occasion de découvrir les premiers contreforts du Jura alsacien. Le point de vue de la casemate sud à l'orée de la forêt est à tomber !

■ **STUDERHOF**
9, rue de Bâle
✆ 03 89 40 71 49
www.studerhof.fr
studerhof@orange.fr
Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 15h et de 17h30 à 23h. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 12,40 € (entrée/plat/dessert). Formule du midi à 9 € avec uniquement l'entrée et le plat, tous les jeudis soir, tartes flambées au feu de bois. Chèque Restaurant. Jardin. Magnifique terrasse surplombant la vallée de l'Ill avec vue dégagée sur le Jura alsacien. Aire de lavage pour les VTT. Trousse à outils (pour vélos/motos) à disposition.
Une adresse bien cachée dans le Sundgau ! Le Studerhof est localisé dans un charmant petit village du Jura alsacien, d'environ 300 habitants, Bettlach ! Ce qui nous séduit, c'est la belle terrasse du lieu permettant d'admirer le panorama bucolique de la Vallée de l'Ill ! Côté cuisine, les matières premières sont travaillées en fonction de la saison et de l'envie du chef Jean Fischer, le fils, qui a repris les rênes de cette bonne maison ! Les grands classiques, qui font le succès de l'établissement, vous raviront : les célèbres et fameuses carpes frites qui vous sont vraiment proposées à toutes les sauces, comme par exemple cette assiette de carpe et de saumon fumé et son beurre à l'ail d'ours ! Également la vraie choucroute alsacienne – faites dans le respect des traditions – et des variantes bien originales comme la quiche alsacienne à la choucroute, le tournedos sur lit de choucroute ou encore le cordon alsacien farci à la choucroute. La 3e spécialité de la maison, ce sont ses asperges ! Fraîches aux deux sauces avec jambon cuit et cru ou accompagné d'un filet de perche meunière, un régal ! De saison, un menu Chasse vous est proposé avec un succulent civet de chevreuil ou des côtes de marcassin, accompagnés de spätzle faite maison et de choux rouges. Si vous ne fréquentez pas le lieu aux beaux jours, vous pourrez tout de même admirer les paysages sundgauviens grâce aux grandes baies vitrées ! Une adresse qui vaut vraiment le détour !

■ **CONFRÉRIE DE LA CHOUCROUTE**
9, rue de Bâle
✆ 03 98 40 71 49
studerhof@orange.fr
Depuis 1987, quelques dizaines de personnes se rassemblent au sein de cette confrérie pour défendre activement la choucroute. Les restaurateurs membres s'engagent à la servir toute l'année dans leur établissement, sous des formes qui peuvent parfois être incroyables. À leurs côtés, quelques viticulteurs alsaciens et de nombreux gastronomes et hommes politiques ont juré de promouvoir le chou blanc. Rappels pour ceux qui seraient bien éloignés de ces propos : contrairement à une idée reçue, le chou fermenté est pauvre en calories – seulement 20 cal pour 100 g –, il serait deux fois plus riche en vitamine C que le chou cru et aurait permis à nombre de marins de résister au scorbut.

Bouxwiller

■ **FERME PÉDAGOGIQUE DU LUPPACHHOF**
6, rue de Luppach
✆ 06 50 56 12 43
www.luppachhof.com
fermepeda.bouxwiller@laposte.net
Ouvert de mars à novembre. Visite libre en semaine de 15h30 à 17h30, visites en autonomie, sans animation, ni animateur. Accueil de classes, groupes constitués, CLSH, comités d'entreprise, familles, à la journée, sur réservation. Magasin bio ouvert du lundi au vendredi de 15h30 à 18h.
Cette ferme, gérée par des agriculteurs passionnés, travaille une grande variété de cultures bio tout en élevant

© VANNEY MULLER



Eglise romane de Feldbach.

un cheptel très diversifié. Elle propose des animations encadrées par une équipe d'animateurs professionnels à l'attention des scolaires, des enfants en centre de loisirs, des comités d'entreprise mais aussi des familles, à la journée, sur réservation. Elle remplit sa fonction pédagogique autour de nombreuses animations : nourrissage des animaux, fabrication de fromage, goûter à la ferme, traite des chèvres, atelier laine, etc.
Les enfants seront ravis d'inviter leurs petits copains pour un anniversaire à la ferme, ils pourront aller ramasser les œufs ou donner à manger aux animaux, réaliseront un bricolage autour du thème de la ferme ou de la nature, avant de prendre un goûter où les produits frais de la ferme seront mis en avant. Au Luppachhof, on fabrique aussi des pizzas à emporter le lundi et samedi en soirée. Les fidèles pourront aussi adhérer au club nature ou passer un séjour « Les vacances des petits fermiers ». Pour les familles de passage, la ferme est ouverte en semaine de 15h30 à 17h30, en visite libre.

Hagenthal-le-Bas

Située au cœur de la vallée du Lertzbach, l'histoire de cette commune est étroitement liée à celle d'Hagenthal-le-Haut. Au XI^e^ siècle, elle appartient aux comtes de Ferrette avant de devenir la propriété des Hasbourgs et des comtes de Thierstein. En 1456, les seigneurs de Neuwiller s'établirent dans le château du village. En parcourant la cité, vous y trouverez encore un vieux moulin, la maison des Têtes qui mérite le coup d'œil, un cimetière israélite. En 1726, le conseil souverain d'Alsace ordonna la destruction de la synagogue construite sans autorisation au début du siècle. Hagenthal abritait une importante communauté juive. La synagogue sera rebâtie en 1740 et en 1784, puis transformée et reconstruite en 1804 pour être restaurée cinquante ans plus tard. Jusqu'en 1910, Hagenthal-le-Bas sera un rabbinat mais après la Seconde Guerre mondiale, la communauté disparut. La synagogue désaffectée sera vendue et transformée en atelier de serrurerie.

■ **BRASSERIE JENNY**
Le Klepferhof
84, rue de Hegenheim
✆ 03 89 68 16 70
www.brasserie-jenny.com
Fermé dimanche, lundi midi et samedi midi. Réservation recommandée. 14 € menu midi avec boisson et café. Carte : 22 € environ. Formule : 24 € (entrée + plat. 29 € entrée + plat + dessert. 21 € plat + dessert). Vin au verre.
Un lieu, une histoire, le Klepferhof, au cœur du pays des Trois Frontières, à quelques encablures de Bâle. Après l'hôtel, le restaurant vient de s'offrir une nouvelle jeunesse et de réouvrir sous l'enseigne Brasserie Jenny. Aux commandes, Jean, le fils, qui a grandi dans cette belle maison accompagné de sa femme Alexia qui s'est vraiment prise au jeu. Adieu le restaurant gastronomique, le lieu a été réaménagé en open space : îlot bar central, décoration sobre à l'esprit contemporain, fenêtres donnant sur un écrin de verdure. On y déguste une cuisine simple et goûteuse où tout est fait maison ! Les vegan comme les viandards s'y retrouveront. Le succès est au rendez-vous et ne se dément pas !

Hôtel Jenny
★★★
Loin du bruit, proche du monde

Lieu-dit « Le Klepferhof »
68220 Hagenthal-le-Bas
✆ 03 89 68 50 09 - www.hotel-jenny.fr
Brasserie Jenny
Nouveau, ouverture de la Brasserie Jenny
✆ 03 89 68 16 70
brasserie jenny

HÔTEL JENNY***
84, rue de Héguenheim
✆ 03 89 68 50 09 – www.jenny-hotel.com
reception@hotel-jenny.fr
Ouvert toute l'année. 2 appartements équipés (tarif : se renseigner). 31 chambres (chambre familiale 4 personnes à partir de 159€). Chambre double à partir de 119 €. Petit déjeuner inclus (buffet continental). Lit supplémentaire : 29 € (23 € pour enfants de moins de 12 ans). Petit déjeuner et lit bébé offert pour enfants de moins de 2 ans. Chambre premium pour deux personnes à 139 € la nuit + Petit-déjeuner inclus. 2 chambres accessibles handicap. Salle de séminaire de 10 à 28 personnes. Poste Internet. Wi-fi. Restauration. Hammam, sauna. Animations. Navette pour l'aéroport gratuite, pour 4 personnes maxi (20 € pour une deuxième voiture), sur réservation.
Un cadre chaleureux aux couleurs de la nature. Transmis de mère en fille depuis 1930, cet établissement, entièrement rénové en 2016, est un petit bijou ! Situé à 7 kilomètres de Bâle, l'hôtel est loin du bruit mais proche du monde ! Ici ce sont le calme et la sérénité qui priment : chambres spacieuses, décoration épurée et open-space cosy. L'espace Spa & Fitness a été aussi repensé, et offre de très belles prestations. Une décoration épurée et très apaisante complétée par de très belles salles de bains. Une adresse des plus originales et surtout 100 % écolo. C'est une véritable révolution verte qui est en train de se jouer sur les terres d'Hagenthal pour le plus grand bien-être des touristes ! Dépaysement garanti !

Kiffis

Il semblerait que, dès la seconde moitié du I^er^ siècle de notre ère, les environs de Blochmont soient occupés. Kiffis sera mentionné dans les chartes à partir de 1194 et relève de l'administration de Wolschwiller et du comté de Ferrette. Des biens sont possédés par les couvents de Beinwil et de Petit-Lucelle. Au XIX^e^ siècle, ses sables ferrugineux sont exploités. Du charbon de bois est produit pour les fonderies de Lucelle. Kiffis reste tourné vers la Suisse tant sur le plan religieux que pour la scolarité de ses enfants, jusqu'en 1871. Le visiteur pourra, tout en visitant, parcourir l'histoire de ce petit bourg en se dirigeant vers le château fort du Blochmont – XIII^e^ siècle –, l'église Saint-Pierre-et-Saint-Paul construite entre 1817 et 1820 ou encore sa chapelle de 1937.

LES HAUTEURS DU BLOCHMONT

Ferme du Hornihof ✆ 03 89 40 33 60
www.blue-lamas.fr
Ronald.Guldenschuh@wanadoo.fr

Visites guidées gratuites de l'élevage tous les dimanches et jours fériés de 15h à 17h (contacter au préalable le propriétaire pour s'assurer de sa présence). Visites pour groupes payantes sur RDV, possibilité de promenades avec les lamas.

Voilà un endroit insolite ! Depuis le col du Blochmont, au détour du chemin forestier balisé « croix rouge », il n'est pas rare de croiser des lamas et des chiens de bergers d'Asie centrale. Nous sommes bien en Alsace ! La ferme du Hornihof élève ces animaux de plus en plus populaires en Europe. Idéal pour les balades en famille, le lama peut servir de porteur mais aussi à l'entretien et à la valorisation des espaces naturels. Bien que décrit comme un cracheur, il est très facile à apprivoiser et son caractère paisible en fait le compagnon de jeu idéal des enfants. L'élevage se visite et la ferme propose des promenades avec les lamas. Pour une journée en famille dépaysante et instructive.

LES LAMAS DE LA MONTAGNE BLEUE

Ferme du Hornihof
✆ 03 89 40 33 60
www.blue-lamas.fr
Ronald.Guldenschuh@wanadoo.fr

Visite libre tous les jours, mais mieux vaut téléphoner avant. Visite guidée (le dimanche à 15h et 17h).

Voilà un endroit insolite ! Depuis le col du Blochmont, au détour du chemin forestier balisé « croix rouge », il n'est pas rare de croiser des lamas et des chiens de bergers d'Asie centrale. Nous sommes bien en Alsace ! La ferme du Hornihof élève ces animaux de plus en plus populaires en Europe. Idéal pour les balades en famille, le lama peut servir de porteur mais aussi à l'entretien et à la valorisation des espaces naturels. Bien que décrit comme un « cracheur », il est très facile à apprivoiser et son caractère paisible en fait le compagnon de jeu idéal des enfants. L'élevage se visite et la ferme propose des promenades avec les lamas. Pour une journée en famille dépaysante et instructive. Une visite des plus déroutantes sur un site préservé d'une beauté à couper le souffle et offrant un panorama superbe sur le Jura suisse. Attention, les visites se font sur rendez-vous. À visiter absolument !

FERME ÉQUESTRE ZUM BLAUE

Maison Bleue
5, rue de Wolschwiller ✆ 03 89 40 35 25
cheval-kiffis.com – contact@cheval-kiffis.com

Pour 15 personnes. Gîte d'étape : 20 €/nuit + petit déjeuner : 5 €. Randonneurs à pied, à vélo, à cheval sont les bienvenus. Leçons d'équitation / 39 € l'heure, en individuel et 19 € en collectif. Randonnée de 2h à partir de 38 € et 80 € sur un jour.

Le petit village de Kiffis, entouré de Mère Nature, aux reliefs escarpés du Jura alsacien mérite le détour qu'on y vienne recharger ses batteries en carburants authentiques… et la ferme équestre est le lieu parfait pour se couper du monde seul, en famille ou avec des amis. La belle maison jaune à colombages abrite deux gîtes, un rural et un d'étape. Un cachet typiquement alsacien par la propreté des lieux (la Suisse est à deux pas). Une bonne literie, un coin kitchenette, des douches et de jolis rideaux aux fenêtres… Les petits déjeuners à base de confitures maison, pain, céréales et autres thés et cafés vous permettront d'être d'attaque pour entamer une randonnée équestre, accompagnés de Jean Walther, guide de tourisme, poète-écrivain et maître des lieux qui a remis en 2017 les rênes de l'établissement à sa fille Armelle. Une valeur sûre en matière d'équitation qui ne se définit pas par le nombre de chevaux, ni par les infrastructures mais par la qualité du contact entre l'homme et l'animal. Ici, tous les chevaux sont dressés pour l'équitation classique et la randonnée. Vous êtes entre de bonnes mains et de bonnes pattes !

Knoeringue

RESTAURANT AU CHASSEUR

6, rue de Bâle ✆ 03 89 68 61 52

Ouvert toute l'année. Le mardi, le mercredi et du vendredi au dimanche de 10h à 15h et de 18h à 23h. Formule du midi : 10,90 € (maxi menu du jour : 11.90 €). Carpes frites à 17 € – Tartes flambées à 7,50 €. Accueil des groupes (possibilité de paniers repas). Jardin. Terrasse. Animaux admis.

« C'est comme dans le temps » vous dira Madame Scholler en vous accueillant ! Il est vrai que manger au Chasseur ne laisse pas indifférent ! C'est le véritable restaurant de village, tout ce qu'il y a de plus pittoresque ! Une affaire de famille en affaires avec le bonheur et la simplicité. On est vraiment plongé en Alsace dans ce qu'elle a de plus traditionnel et de meilleur.

A midi, le restaurant affiche souvent complet tant il est fréquenté par les gens du crû, peu de touristes, à part ceux qui lisent le Petit Futé ! Un vrai menu du jour, goûteux et qui tient au corps avec un traditionnel potage avant l'entrée et le plat. On vous dira que les spécialités sont bien évidemment les carpes frites (excellentes) mais aussi les cochonnailles qui démarrent en octobre et perdurent jusqu'en février. Le pot-au-feu est lui aussi absolument délicieux. Bref vous l'aurez compris, si vous êtes dans le coin, ne passez pas votre chemin ! Précisons aussi que pour les petites faims, planches paysannes, saucisses de Montbéliard, œufs au lard etc…vous seront proposés avec gourmandise.

Lucelle

Nous voici dans la plus petite commune du Haut-Rhin, ce qui n'enlève rien à sa beauté et à ses charmes. En arrivant, vous la retrouverez, paisible, adossée à son étang et plongée dans son écrin de verdure, trait d'union entre l'Alsace et le Jura, jadis siège de la plus grande abbaye cistercienne d'Alsace dont on découvre encore quelques vestiges ainsi que de l'ancienne maison de campagne de l'abbé Delfis. Dans le jardin du couvent, la statue de saint Bernard maintient le souvenir tout en rappelant l'origine de la fondation de Lucelle, inspirée de l'abbaye mondialement connue de Cîteaux – Bourgogne – du XII[e] siècle. C'est saint Bernard, en personne, qui bénit la première pierre et la source de la nouvelle abbaye qui abritera douze moines de Belleval. Lucelle jouera, jusqu'à la fin du XVIII[e] siècle, un rôle considérable. L'abbaye sera propriétaire d'importants biens, sur place et dans bien des villages. Elle disposait aussi de nombreux fermages, de forêts, utilisait des moulins, laiteries, verreries, fonderies, tuileries, exploitait des mines et jouissait du droit de colature. Quant à l'abbé Étienne de Lucelle, il porta mitre et crosse et fut vicaire général de l'ordre de Cîteaux. Il semblerait que la création de huit monastères filles aurait été favorisée par Lucelle. Mais le ciel n'est pas toujours resté bleu, malgré la, puissance. Lucelle connaîtra quelques sombres dates, au cours de son histoire, causant des dommages considérables mais grâce à la volonté indéfectible des moines et à la confiance en Dieu de tous, Lucelle a toujours retrouvé une vie et un épanouissement nouveau. L'église gothique à trois nefs, bâtie en 1346, connaîtra le même sort. Son intérieur était remarquable avec de nombreux autels, un excellent orgue, de précieux tombeaux de nobles et d'évêques, des œuvres choisies de sculptures, de peintures, de reliquaires. Après l'incendie de 1699, on procéda à des réparations et à des transformations de l'église selon les normes de l'art baroque. En 1792, les biens du couvent furent vendus comme biens nationaux et l'église à d'autres églises de villages. Pour se faire une idée des somptueuses richesses de l'abbaye et de Lucelle autrefois, il faut impérativement vous rendre à Winkel, Raedersdorf, Köstlach, Bouxwiller ou à Fresse en Haut de Saône. Malgré ses trésors éparpillés, Lucelle reste, aujourd'hui encore, Lucis cella, cellule de lumière et n'a de cesse d'illuminer le souvenir de toute sa grandeur. Si l'Europe se construit à Strasbourg et à Bruxelles, son âme se forge à Lucelle.

■ **LE RELAIS DE L'ABBAYE – RESTAURANT DE LA MAISON SAINT-BERNARD**
✆ **03 89 08 13 13**
www.cerl-lucelle.fr
contact@cerl-lucelle.fr
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 16 € à 24 €. Carte : 16 € environ. Formule du midi : 11 €. Menus groupes de 15 € à 25 € par personne. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Animaux admis.
Au pied du Jura suisse, la vue époustouflante permet de découvrir une nature préservée et notamment la rivière Lucelle. La terrasse du relais est un bonheur aux beaux jours ! Vous êtes dans le Jura alsacien, au cœur du plus petit village du Haut-Rhin, dans un cadre spirituel et verdoyant. Ici, comme pour le reste, on va à l'essentiel : simplicité et prix tout doux. La carte du terroir fait la part belle aux spécialités régionales : baeckeofe, choucroute, tartes flambées sans oublier la carpe frite ou les truites du vivier. Les promeneurs seront ravis d'être servis à toute heure. Pour les réservations de groupe, c'est un bond dans le passé avec un buffet dressé dans le grand caveau médiéval !

Muespach

■ **RHENAMAP**
11, rue du 1er-Septembre
✆ **+33 3 89 49 58 57**
www.rhenamap.org
contact@rhenamap.org
Ouvert le vendredi de 16h30 à 18h.
Amap : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Voilà pour l'acronyme. En clair, il s'agit du rapprochement entre un producteur local et des consommateurs afin que les produits du premier en fonction des saisons, printemps/été et automne/hiver, profitent aux seconds sans passer par la grande distribution et ses marges arrière. Un système qui connaît un succès grandissant au fil des ans, tant et si bien qu'en 2010, les Amap du Sud-Alsace se sont réunies sous une seule bannière, Rhenamap. En perpétuel mouvement, Rhenamap est présente sur tous les fronts, d'Internet aux différentes foires qui se tiennent dans tout le département. On envisage même d'organiser des apéros dégustation sur les lieux de distribution avec l'objectif d'amener de nouveaux amateurs à « se convertir » au système Amap. D'autre part, un programme de formation, Grains d'Amap, s'adresse aux producteurs désireux de rejoindre la famille des « Amapiens ». Forte de sa réussite dans le temps et la qualité, le réseau prévoit de mettre en place des prêts solidaires pour les producteurs afin que ces derniers puissent développer et améliorer leur entreprise agricole.

Oltingue

Le village a su garder son cachet et ses artisans. Le musée du Sundgau, le sabotier ou la fameuse Oltinguette, où a été inventé le non moins célèbre sorbet à la choucroute, participe au dynamisme local. L'église du village possède de très beaux orgues, construits par les frères Callinet en 1843, classés aux Monuments historiques. Chaque année – le dernier dimanche de septembre –, un concert est organisé pour les mettre en valeur. Saint-Martin-de-Champs, l'ancienne église, date du XIV[e] siècle et est classée par les Monuments historiques, des fouilles, effectuées en 1990, ont révélé des tombes anciennes dans la nef dont quelques-unes ont été mises en valeur. À hauteur de la frontière suisse – au sud de Saint-Louis et Bâle –, juste à côté de Leymen, on prendra le sentier du Thannewald pour rejoindre les ruines du château du Landskron – vue superbe sur le Sundgau, le Pays de Bâle et, en contrebas, le petit village de Leymen.

■ **CHAPELLE SAINT-BRICE**
Rue de Liebenswiller
Ce sont probablement les moines de Murbach qui ont fondé cette chapelle, au XIVe siècle. Il reste aujourd'hui de cette époque les baies en arc brisé sur le mur sud. Au début du XVIIIe siècle, des travaux sont entrepris et la chapelle est reconstruite. Un campanile est ajouté en 1705 et rebâti en 1985. 55 ex-votos en fer ont été découverts en 1910 dans le grenier et sont aujourd'hui conservés au Musée archéologique de Strasbourg. En 1567, un ermitage s'élevait près de la chapelle, aujourd'hui remplacé par une ferme auberge qui attire de nombreux touristes dès les beaux jours.

■ **MUSÉE PAYSAN**
10, rue Principale ✆ 03 89 40 79 24
http://musee.paysan.free.fr
Fermé de janvier à février. Basse saison : ouvert le dimanche de 14h à 17h. Haute saison : le mardi, le jeudi, le samedi et le dimanche de 15h à 18h. Adulte : 2,50 €. Enfant : 1 €. Groupe (10 personnes) : 2 €.
Cette maison typiquement sundgauvienne, datant du XVIe siècle, abrite un musée des Arts et Traditions populaires du Sundgau. La collection qui constitue le Musée paysan date du XIXe et du début du XXe siècle. Elle a été rassemblée par l'abbé Étienne Bilger, curé à Oltingue de 1958 à 1976 et rassemble des ustensiles du quotidien – vaisselle, four à pain, outils, linge de maison –, des objets de piété, des meubles et poêles typiquement alsaciens, des costumes, etc. Tout au long de l'année, des artistes locaux exposent leurs œuvres dans le musée. Près d'Oltingue, on verra le portail, l'église de Kœstlach – à l'ouest de Ferrette – abrite un beau maître-autel et des statues, à Bouxwiller, de très beaux autels baroques sont conservés.

■ **PROMENADE DES CHÂTEAUX**
À la limite de la frontière suisse, au sud de Saint-Louis et Bâle, juste à côté de Leymen, il faut prendre le sentier du Thannewald pour trouver les ruines du château de Landskron. Cette promenade permet de jouir d'une vue superbe sur le Sundgau, le pays de Bâle et d'apercevoir plus bas le petit village de Leymen. À l'écart du village de Levoncourt, près de la frontière suisse, du côté de Lucelle, les vestiges du puissant château fort du Morimont sont impressionnants. Édifié à partir du milieu du XVe siècle, le bâtiment fut fortement remanié au début du XVIe siècle. Et puis il y a les ruines du château de Ferrette qui dominent encore la ville. Depuis plusieurs années, il existe aussi un circuit de ces trois châteaux du Jura alsacien, sur des sentiers balisés par le Club vosgien, randonnée d'itinérance « clés en main » associant hébergeurs et restaurateurs autour du fil conducteur des trois châteaux. Renseignements à l'office de tourisme du pays du Sundgau à Altkirch.

Sondersdorf

■ **SUNDGAU AUTRUCHE**
49a, rue du Général-de-Gaulle ✆ 03 89 40 38 29
zundel.sundgauautruches@orange.fr
Ouvert le dimanche de 14h30 à 17h30. Visite guidée (de l'élevage sur RDV de mi-avril à fin octobre. Minimum 25 personnes. 4€ par adulte et 3 € par enfant). Boutique.
Des autruches en Alsace ! Vous ne rêvez pas, c'est parfaitement exact. Cette drôle d'aventure a commencé en 1995 lorsque Monique et Francis Zundel ont décidé de donner une nouvelle orientation à leur existence. Ils se sont alors lancés dans l'élevage d'autruches. D'abord modeste, le cheptel a grandi jusqu'à former aujourd'hui un troupeau de 170 animaux. Depuis 2008, ils ont obtenu l'autorisation d'abattage et on peut donc acheter de la viande d'autruche. Ce n'est pas de la volaille ordinaire puisque la viande est rouge. Elle est très goûteuse à l'instar du bœuf. De plus, c'est une viande maigre et énergétique. Il faut réserver sa viande car il n'y a qu'un seul jour d'abattage par mois et la vente directe est très encadrée afin de garantir la fraîcheur optimale du produit. L'élevage se visite et des repas à la ferme peuvent être organisés pour les groupes. Insolite et très convivial.

Werentzhouse

Dans ce petit village, il est intéressant d'aller faire un tour du côté de la rue de Ferrette où un ancien moulin à grains du XVIe siècle a conservé sa roue à aubes et son canal de dérivation. Il cessa pourtant son activité en 1936. Rue du moulin, l'un des deux anciens moulins à huile du XIXe siècle s'appuie encore sur une bâtisse du XVIe siècle. À l'arrière, on aperçoit encore les pressoirs à pommes, noix, groseilles et framboises.

■ **MUSÉE DES AMOUREUX ET DU PATRIMOINE SUNDGAUVIEN**
2, rue de Ferrette ✆ 03 89 40 50 47
www.sundgau-sudalsace.fr
Ouvert le 1er dimanche du mois de 14h à 18h en avril, mai, juin, septembre et octobre. Ouvert tous les dimanches de 14h à 18h en juillet et août. Hors mois cités sur rendez-vous (par téléphone). Gratuit.
Les habitants ou les romantiques de ce village ont eu l'idée de créer ce musée, le plus petit musée de France ! Un petit local de 19 m² entièrement rénové, si le sujet prête à sourire, l'abnégation des bénévoles pour l'ouverture de ce lieu a été totale. Ils ont rassemblé plus de 30 000 cartes et photos dont certaines ont plus de 100 ans. La collection se divise en deux thématiques : une partie dédiée à l'amour sous toutes ses formes et la deuxième répertorie près de 17 000 photographies du Sundgau. Ce musée offre une formidable rétrospective de l'histoire de la carte postale et locale. Quelques photos personnelles complètent les mots d'amour écrits au verso des cartes « L'amour se vit tous les jours ». Tous les 15 premiers jours du mois de février, Werentzhouse devient le village des amoureux !

Winkel

■ **DOMAINE NORDIQUE DE WINKEL**
✆ 03 89 08 23 88
Renseignements sur le taux d'enneigement et circuits www.sundgau-sudalsace.fr.
La luge, le ski de fond, les raquettes, chouette, vive la neige ! L'altitude du Jura alsacien permet à tout un chacun de pratiquer ces sports d'hiver sur le domaine nordique de Winkel. Longtemps confidentielle l'adresse est maintenant bien connue des fondus du ski de fond. Une petite dizaine de pistes sont tracées chaque année par les bénévoles et permettent aux passionnés de profiter des joies de la glisse en pleine nature, loin des masses touristiques. Attention les pistes ne sont pas damées. Possibilité de location de matériel aux Cycles Diebolt d'Hirsingue ✆ 03 89 40 55 50.

SAINT-LOUIS ★

Avec sa célèbre foire aux livres qui se tient tous les ans depuis 1984 au mois de mai en attirant plus de 30 000 visiteurs, Saint-Louis est la grande ville frontalière du Pays de Saint-Louis-Huningue. C'est aussi une ville résolument culturelle et pas forcément la cité-dortoir des frontaliers que l'on a l'habitude de décrire. En témoigne son festival international de théâtre, Theâtra, qui a lieu chaque année le 2e week-end du mois d'octobre.

Points d'intérêt

FONDATION FERNET-BRANCA ★★
2, rue du Ballon
✆ 03 89 69 10 77
www.fondationfernet-branca.org
info@fondationfernet-branca.org
Ouvert du mercredi au dimanche de 13h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 8 €. Visite guidée. Animations.
Construite en 1909, cette ancienne distillerie a fabriqué pendant presque un siècle le célèbre amer aux plantes, le Fernet-Branca. Après sa fermeture en 2000, le bâtiment est réhabilité en centre d'art contemporain qui accueille des artistes du monde entier. Le bâtiment, transformé par l'architecte Jean-Michel Wilmotte, a su garder un équilibre entre son âme industrielle et sa reconversion artistique. Aujourd'hui dirigée par Pierre-Jean Sugier, la Fondation Fernet-Branca propose un espace de 1 500 m² avec l'art contemporain comme axe artistique majeur. La fondation présente fréquemment des thèmes variés : abstraction, figuration, peinture, sculpture, photographie avec quatre à cinq expositions par an. Les artistes sont d'ailleurs de notoriété nationale et internationale. Avec son espace bar et sa librairie, il y a de quoi ravir tous les spectateurs, initiés ou non à l'art contemporain. Au cœur de la région trinationale, à 15 min du centre de Bâle, la Fondation Fernet-Branca rayonne également à l'international et expose fréquemment des artistes issus des trois pays : France, Suisse et Allemagne. Avec sa façade classée Monument historique, le bâtiment est devenu un lieu emblématique au cœur des Trois Frontières. Son petit truc en plus… La Fondation Fernet-Branca est le seul musée à faire partir du circuit de la Nuit des Musées qui a lieu chaque année en janvier, à Bâle et alentours.

PETITE CAMARGUE ALSACIENNE ★★
1, rue de la Pisciculture
✆ 03 89 89 78 59
www.petitecamarguealsacienne.com
petitecamarguealsacienne@wanadoo.fr
Bus 604 ; arrêt Petite Camargue.
En vélo, remontez le canal de Huningue sur la piste cyclable.
Accès libre. Expo muséographique 3 €. Visites guidées.


FONDATION FERNET-BRANCA
1500m² pour l'art contemporain
SAINT-LOUIS — ALSACE

The Ship of Fools–Father and son going fishing, 2009, huile sur lin, 250 x 400 cm, collection Michael Zink, photo Bill Orcutt.tif
MEDIAKOP
SAINT LOUIS ALSACE Ville d'Avenir
2 rue du Ballon, 68300 St-Louis
Ouverture du mercredi au dimanche de 13h à 18h
03 89 69 10 77 / www.fondationfernet-branca.org

Créée en 1982 et agrandie en 2006, la Réserve naturelle de la Petite Camargue alsacienne est située dans le secteur des trois frontières. Elle préserve les 904 hectares de l'ancien lit majeur du Rhin. Le fleuve, jadis torrent glaciaire, se répandait dans la plaine d'Alsace, au sortir du goulet bâlois, entre Jura et Forêt-Noire. Il se divisait en de nombreux bras, et selon les crues, remodelait le paysage. Vers 1850, les travaux d'endiguement du Rhin et la construction du canal de Huningue coupèrent le site du fleuve. Une zone humide s'est maintenue, grâce à la proximité de la nappe phréatique. Et c'est là, qu'ont élu domicile des espèces animales et végétales. Cent cinquante espèces d'oiseaux, dont une centaine de nicheurs, peuvent y être observés : fauvettes, locustelles, rossignols. Mais on n'y trouve pas seulement des oiseaux, vous seriez surpris de découvrir une pisciculture avec un élevage de saumons destinés au repeuplement du Rhin et de ses affluents ! Ainsi 300 000 œufs de saumons de souches diverses sont incubés chaque année. Nous ne pouvons que vous conseillez de participer à l'une de leurs visites guidées plaisantes et fort instructives pour découvrir la petite Camargue de notre région !

Sorties

■ **LA COUPOLE**
2, Croisée des Lys
✆ **03 89 70 03 13**
www.lacoupole.fr
cinema.coupole@orange.fr
Billetterie ouverte du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h, et le samedi de 10h à 13h.
Le théâtre La Coupole propose tout au long de l'année des spectacles de théâtre, danse, musique, cirque… La programmation est à découvrir sur le site Internet : danse classique, hip hop, théâtre de marionnettes, opéra… Pour partager ces grands moments artistiques et culturels, La Coupole dispose d'une salle de spectacles de 504 places, d'une petite salle d'une capacité de 100 places et d'un ensemble cinématographique de trois salles situé juste à côté du théâtre. Un bar est ouvert avant et après les représentations ainsi que pendant les entractes. Si vous y allez en voiture, le parking souterrain, Croisée des Lys, gratuit et surveillé, est situé juste sous le théâtre et le cinéma.

Emplettes

■ **AU MONDE DU VIN**
23, Avenue de Bâle
✆ **03 89 69 22 22**
aumondeduvin@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h. Fermé le dimanche.
Amateurs de vins et spiritueux, cette adresse est faite pour vous ! Au Monde du Vin propose 3500 références, entre vins français et étrangers, 180 whiskies, 80 rhums, armagnacs et cognacs, sans oublier un espace épicerie fine et ses produits de terroir. Le lieu organise des formations d'œnologie pour s'y retrouver parmi les régions, les appellations, les terroirs, les crus, les cépages. Une adresse qui aime aussi organiser des soirées « Mets et vins » dans des restaurants partenaires.

■ **AUX SAVEURS DES LYS**
35, rue de Mulhouse
✆ **03 89 69 11 17**
www.aux-saveurs-des-lys.com
Fermé le lundi et le dimanche. Du mardi au vendredi de 8h30 à 13h et de 15h à 19h. Le samedi de 8h à 18h.
L'odeur de fromage frais accueille le visiteur, la porte à peine poussée. Une odeur qui rappelle ces fromageries installées en pleine montagne. Impossible en tout cas, de ne pas craquer et de ne revenir qu'avec une seule sorte de fromage. Pour tous les amateurs, la crèmerie fromagerie "Aux Saveurs des Lys" est un véritable paradis. Une enseigne tenue par Denis Bugeaud, fromager-affineur. A goûter tout particulièrement, les "Trésors de Saint-Louis". Une appellation donnée à sa Tomme lavée à la bière et à son Petit Louis. Lou Cabri, c'est le dernier né. Un fromage réalisé en circuit court, en partenariat avec la ferme pédagogique du Luppachhof de Bouxwiller, proposé depuis mars 2014 et fabriqué à partir du lait du Sundgau. L'adresse idéale aussi en cas d'envie de fondue, de raclette ou de munster. "Aux Saveurs des Lys » est également sur les marchés : le mardi à Soultzmatt puis Muespach, le mercredi à Sierentz, le jeudi à Hégenheim, le vendredi à Blotzheim et le samedi à Saint-Louis. L'entreprise ne travaille qu'en local et circuit court.

Dans les environs

Bartenheim

■ **RESTAURANT LE GAULOIS**
8, rue du Général-de-Gaulle
✆ **03 89 70 71 84**
www.legaulois-bartenheim.fr
restaurantlegaulois68@gmail.com
♿
Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le dimanche de 12h à 14h15 et de 19h à 21h30 ; le jeudi de 12h à 14h15 ; le samedi de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 39,50 € à 85 € (menu surprise pour deux personnes minimum et composé de sept plats selon arrivages du jour). Carte : 22 € environ. Menu enfant : 9 € (jusqu'à 11 ans). Menus du jour : 15 € l'assiette du jour, 20 € entrée + plat ou plat + dessert, 25 € entrée+plat+dessert+café. Terrasse. Animations.
Le Gaulois est un établissement qui en met plein la vue et plein les papilles. Aux manettes, Jérôme Paquin qui, en novembre 2016, a rejoint la prestigieuse fédération des « Chefs d'Alsace ». Sa cuisine semi-gastronomique est d'ailleurs certifiée Maître Restaurateur. Des plats tout en raffinement comme la Ballotine de Volaille d'Alsace Label Rouge, ou encore le Cylindre d'omble Chevalier. Mais le chef n'en n'oublie pas pour autant la tradition, avec ses Kasespaetzle au Munster. Il sait aussi sublimer

le burger en le revisitant façon Rossini ou Munster. La carte, renouvelée à chaque saison, apporte son lot de surprises et le service est digne des plus grands palaces. Les gourmands et les gourmets apprécieront chaque dessert d'autant que, depuis janvier 2019, il est offert dans la formule du jour les jeudis à midi ! Une excellente adresse à découvrir de toute urgence !

Hésingue

■ **AUBERGE AU CHEVAL BLANC**
4, rue du Général-de-Gaulle
✆ 03 89 67 56 99
www.cheval-blanc-hesingue.com
Maître Restaurateur. Ouvert le mardi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Carte : 25 € environ. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes). Terrasse.
L'Auberge du Cheval Blanc est assurément une valeur sûre, une adresse qui ne perd rien en qualité au fil des années. À Hésingue, la maison bleue aux colombages est reconnaissable d'entre toutes et les salles, toutes de poutres et de nappes orange vêtues, vous accueillent dans une ambiance chaleureuse et relax. Chouette ! A présent le patron a installé une jolie petite terrasse permettant de se régaler au grand air ! D'ailleurs n'hésitez pas à discuter avec le patron si vous en avez l'occasion, une personnalité jamais à court de conversation. Le restaurant se taxe de détenir une recette de cordon bleu qui en fait un incontournable. Côté tradition et terroir, le baeckeoffe vaut le détour à lui tout seul, tant la viande est parfumée et tendre grâce à une marinade dont le secret semble, lui aussi, jalousement gardé. Le faux-filet est archi-tendre et très goûteux, il risque de vous faire regretter tous ceux mangés avant ! Les traditionnelles (« fameuses » d'après les dires des clients) tartes flambées sont déclinées en dix recettes dont une originale à base d'asperges en saison. Une adresse incontournable de la région des Trois Frontières.

■ **RESTAURANT AU BOEUF NOIR**
2, rue de Folgensbourg
✆ 03 89 69 76 40
www.auboeufnoir.fr
Fermé le lundi, samedi midi et dimanche soir. Menus de 40 € à 67 €. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 29 € (complète). Terrasse.
En véritable passionné, le chef Mickaël Schlienger qui a fait ses classes à la célèbre Auberge de la Tonnelle à Riedisheim nous sert ici une cuisine gastronomique inventive. Chaque détail est pensé et les assiettes sont originales et créatives, tout comme la cuisine aux multiples saveurs (sans doute un peu trop d'ailleurs). Les plats sont annoncés simplement et les produits travaillés de façon brute. Une carte resserrée mais estampillée maison, du pain aux sauces en passant par les glaces et les sorbets. La découverte se fait dans l'assiette, le chef ne dévoilant pas tout ses secrets sur la carte. Une belle découverte que le menu Surprise qui réjouira les gourmands car pour un gastronomique, les assiettes sont vraiment copieuses ! Une belle sélection de vins sur une carte variée. À l'arrière, une agréable terrasse vous accueille aux beaux jours.

Huningue

PARC DES EAUX VIVES
La Timonerie
3, quai du Maroc ✆ 03 89 89 70 20
www.ville-huningue.fr
Ouvert de mi-janvier à fin novembre. En Hiver, fermé les lundi, samedi et dimanche – au printemps, en été et en automne, ouvert toute la semaine. Accès à la rivière : session 2h à 6,50 €, journée à 16,20 €, Carte 50 séances à 282,80 € – Obligatoire : gilet de sauvetage, casque et bottillons. Label Tourisme & Handicap.
Les amateurs de sensations aimeront ce parc des eaux vives créé à Huningue. Sous certaines conditions, débutants ou confirmés pourront défier les eaux agitées. Ce site unique propose des formules sur mesure, un baptême rafting, des anim-été juniors (animations spéciales pour les 9-15 ans) et aussi pour les plus de 15 ans. Si toutefois, vous ne trouviez pas pagaie à votre embarcation, l'équipe se chargera de concocter avec vous un programme de progression sur mesure. Le parc met également à votre disposition un mur d'escalade et des aires de jeux pour les enfants. Les rhénans (allemands, suisses et alsaciens) se mélangent et adorent cet équipement de proximité en… eau vive urbaine !

■ **LA HUNINGUOISE**
10 rue de France ✆ 03 89 89 86 00
Ouvert mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 16h à 23h. Samedi de 10h à minuit et dimanche de 10h à 19h.
Ouvert en 2014, cet établissement est plutôt bien situé : au bord du Rhin en face de la passerelle des Trois Pays et donc à deux minutes à pied de Weil-am-Rhein. Un joli cadre avec terrasse et salle cosy et intimiste la nuit tombée. La Huninguoise propose une sélection de vins au verre, des cocktails avec ou sans alcool et de la petite restauration : assortiments de fromages, charcuteries, croque-monsieur sur assiette… il y en a pour tous les goûts. Un endroit idéal pour les personnes désireuses de se restaurer et boire un verre au calme. Une excellente adresse pour décompresser, boire un verre en fin d'après midi ou en tout début de soirée avant d'aller dîner de l'autre côté de la frontière.

Kembs

Le petit port de plaisance de Kembs est aussi très séduisant. Situé sur le canal de Huningue, il appartient autant aux plaisanciers qu'aux pêcheurs. Une particularité : un parcours insolite a été dessiné sur le thème « le Chemin des Planètes », le long du canal de Huningue, entre Village-Neuf et Rosenau. Dans ce système solaire, les astres et les distances qui les séparent y sont proportionnellement représentés à l'échelle du « milliardisme ». À réaliser à vélo ou à pied.



Le Petit Kembs

RESTAURANT
Chambres d'hôtes

49, rue du Maréchal Foch • 68 Kembs
✆ 03 89 48 17 94 - www.lepetitkembs.fr

■ **LES ECLUSES**
8, rue de Rosenau
✆ **03 89 48 37 77**
www.lesecluses.fr
Ouvert le mardi, le vendredi et le samedi de 12h à 13h45 et de 19h à 20h45. Fermé le lundi. Ouvert uniquement le midi le mercredi, jeudi et dimanche : 12h-13h45. Menus de 17 € à 39,50 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8 €. Menu végétarien, trois plats servi sur demande : 20€. Terrasse. Parking.
Installés depuis 1990 au bord du grand Canal à Kembs, ce restaurant est le repaire must des amateurs de poissons ! Le chef Bertrand Welté a beaucoup voyagé à travers la cuisine de divers restaurants étoilés et de ses escapades il a ramené un savoir-faire et une petit touche d'originalité qu'il distille dans ses recettes. Il aime revisiter les plats de terroir qu'il associe avec du poisson. Ainsi la choucroute est proposée avec du saumon label rouge et des quenelles de sandre. Que les carnivores se rassurent, cette excellente table pense aussi à eux. En salle, Marie-Thérèse est aux petits soins pour ses clients qu'elle chouchoute. Le plus est sans conteste la grande terrasse très agréable en été. D'ailleurs le restaurant est au pied des pistes cyclables, donc si l'envie vous prend d'un petit tour en vélo suivi d'un moment épicurien, c'est le lieu idéal.

LE PETIT KEMBS
49, rue du Maréchal-Foch
✆ **03 89 48 17 94**
www.lepetitkembs.fr
contact@lepetitkembs.fr
Maître Restaurateur. Fermé lundi, mercredi et samedi midi. Menus de 16 € à 56 € (menu gourmand 4 plats). Carte : 29 € environ. Formule du midi : 22 € (formule Affaire avec entrée, plat et dessert ou à 16 € : entrée et plat ou plat et dessert). Vin au verre. Formule 2 verres de vins à 9,80 €. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse. Un très joli jardin d'été au diapason des mets proposés – Cave à cigares.
Original aussi bien dans la décoration que dans sa cuisine, le restaurant au son de la diffusion de musique jazz est un havre de paix. Relaxé, le client sera dans les meilleures conditions pour savourer la cuisine innovante proposée par Cyril Girard, maître restaurateur de son état. Les suggestions du jour aux titres évocateurs (filets d'agneaux rôtis au foin ou larme craquante de chocolat aux griottines maison) sont proposées en quantité réduite (car en fonction du marché) mais si elle venait à manquer, pas de panique, la carte a largement de quoi contenter vos envies ! La bouillabaisse au mois de mars tient le haut du panier ! En saison goûtez les petits fleishnacka de gibier, ou le menu homard pendant les fêtes. Les foies gras (de canard bien entendu) sont à l'honneur, que vous pourrez déguster avec un vin d'Alsace ou d'ailleurs, la carte est suffisamment riche pour satisfaire les amateurs. Ajouté à un service impeccable, présent sans être intrusif, le Petit Kembs est une adresse incontournable de la région.

■ **LE PETIT COSI**
49, rue du Maréchal-Foch
✆ **03 89 48 17 94**
♿
Chambre double de 74 € à 78 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 22 €. Restauration.
On connaissait le restaurant, Le Petit Kembs, une table de gourmets, mais l'on ne sait pas toujours que Céline et Cyril Girard reçoivent avec beaucoup d'attentions en leur logis, les voyageurs fourbus et les touristes désireux de visiter cette très belle région du sud Alsace. Avec amour et passion, ils vous proposent deux belles chambres d'hôtes, coquettes à souhait, mansardées. On s'y sent comme dans un cocon. Elles bénéficient de tout le confort moderne et de belles prestations. Ces deux chambres ont été décorées admirablement par Céline, une décoration sobre, épurée, de fort bon goût. Les amoureux des chambres

d'hôtes trouveront dans cette belle maison alsacienne à colombages tous leurs repères habituels : le confort, l'authenticité, de bons petit déjeuners maison, des hôtes charmants connaissant bien leur région et de surcroît une bonne table ! En effet Céline et Cyril sont restaurateurs et amoureux de bons petits plats fins et subtils qui ravissent les papilles de bon nombre d'entre nous depuis déjà plusieurs années. Bon séjour au Petit Cosi !

Neuwiller

■ **AUBERGE NEUWILLER**
« CHEZ MARLYSE »
7, rue d'Allschwill
✆ 03 89 68 17 70
www.auberge-de-neuwiller.com
Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi et le soir. Brasserie ouverte de 10h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 35 €.
Cette charmante auberge est appréciée par sa clientèle pour sa grande terrasse estivale (soirées barbecue au top !) et pour son service brasserie assuré avec le sourire toute l'année. Que l'on soit végétarien ou plutôt carnivore, on se régale sans faire de manière de bons petits plats maison : fromage de munster frit sur salade, risotto aux morilles, cordon bleu de porc et frites à volonté, filet de bœuf au beurre maître d'hôtel, croquettes de pommes de terre et petits légumes. La carte de l'Auberge Neuwiller vous épate au gré de ses délicieuses créations de saison.

Schlierbach

■ **LE CLOS DES SENS**
10, route Nationale 66
✆ 03 89 83 40 11
https://leclosdessens68.com
leclosdessens68@gmail.com
Ouvert toute l'année. Le mercredi et le jeudi de 11h45 à 13h30 et de 19h à 21h ; le vendredi et le samedi de 11h45 à 13h30 et de 19h à 21h30 ; le dimanche de 11h45 à 13h30. Menus de 42 € à 62 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 13 € (plat/dessert). Formule du midi : 18 €. Terrasse.
Le Clos des Sens est la nouvelle table gastronomique du Pays de Sierentz. Poussez la porte et découvrez un intérieur sobre, aménagé dans un esprit zen tout en finesse. Un établissement ouvert par le chef Loïc Paugain son épouse Palmira, longtemps aux manettes de l'établissement mulhousien Le Petit Paris. Leur cheval de bataille n'est autre qu'une cuisine traditionnelle et gastronomique avec des produits locaux de qualité. Le Maestro a décidé de faire profiter de son art aux Sundgauviens et à tous ceux qui feront le détour pour découvrir une carte inventive et des plats savoureux. Plébiscité par les gastronomes, c'est un restaurant à afficher dans sa to-do liste !

Sierentz

■ **À CÔTÉ WINSTUB**
2, rue Rogg-Haas ✆ 09 83 37 16 80
www.auberge-saintlaurent.fr
Ouvert du jeudi au lundi et les jours fériés. Menus de 20 € à 27 €. Carte : 22 € environ. Formule du midi : 20 €. Bouteille de vin 30 €. Vin au verre 5 €.
Une porte que vous ne regretterez pas d'avoir poussée ! Une déco chaleureuse, intimiste, confortable et un accueil attentif, c'est là notre première (bonne) impression. Marco Arbeit, le fils du chef de la célèbre et incontournable Auberge Saint-Laurent située à deux pas, a repris et complètement transformé l'ancien café de village à Sierentz. Un vaste comptoir en cuivre, une énorme desserte centrale et un rendez-vous au quotidien avec une cuisine créative, simple, adaptée à chaque saison. Dans cette ambiance décontractée, on passe un bon moment entre amis ou en famille autour d'une blanquette de veau en montgolfière ou d'une queue de lotte en civet. Quelques habitués sont fidèles à l'entrecôte bordelaise, son échalote confite, son gratin et son os à moelle (impressionnant). La carte des desserts est aussi très inventive, aucune raison de s'en priver. On choisit un vin parmi quatorze bouteilles, tous disponibles au verre.

AUBERGE SAINT-LAURENT
1, rue de la Fontaine ✆ 03 89 81 52 81
www.auberge-saintlaurent.fr
Ouvert toute l'année. Fermé une semaine en février et deux semaines en juillet et en septembre. Du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h15. Réservation impérative. Menus de 47 € à 86 €. Carte : 38 € environ. Menu enfant : 20 €. Vin au verre.
Étape gastronomique entre Bâle et Mulhouse, l'Auberge Saint-Laurent, installée dans une imposante bâtisse du XVIII[e] siècle au cœur de Sierentz, est bien connue des fins gourmets. Au fil des années, la famille Arbeit a en effet imposé cet ancien relais de poste au rang des plus belles tables du Haut-Rhin. Depuis 2009, le chef Laurent Arbeit, après avoir roulé sa bosse dans de prestigieux restaurants, a pris les rênes de l'établissement familial. Il a réussi à conserver l'étoile Michelin, en poursuivant à sa manière la tradition d'excellence entamée par son père Marco. Dans une ambiance feutrée, mais pas guindée, on y déguste de jolis plats gourmands et raffinés, faisant la part belle aux produits saisonniers du terroir : gibier en automne, asperge au printemps…. Le fois gras accompagné du confit de choucroutes et de ses fruits du « beerawecka » est un grand classique de la maison, tout comme le pigeonneau de nid fermier et son chou vert en carbonara. Quant au dos de sandre et ses cuisses de grenouilles, il est divinement cuisiné en crème. Ne passez pas à côté du fromage, affiné dans les fameuses caves du maître affineur Anthony de Ferrette. Une annexe qui allie modernité et tradition. On craque aussi pour les chambres de l'hôtel, des plus douillettes. Vous pourrez choisir entre la chambre grand-maman, laitière, meunier, boulangère, maraîcher, brodeuse, aubergiste, cheminot… Des chambres chaleureuses, décorées dans la plus pure tradition alsacienne.



Vignobles d'Alsace, près de Kaysersberg.

© SIMON DANNHAUER – FOTOLIA

ORGANISER
SON SÉJOUR



SE RENDRE EN ALSACE

En avion

AÉROPORT DE COLMAR-HOUSSEN
43, route de Strasbourg
COLMAR
✆ 03 89 20 22 90
www.colmar.aeroport.fr
contact@colmar.aeroport.fr
Situé dans la zone industrielle nord de la ville, l'aéroport de Colmar a été créé par les troupes alliées à la fin de la Seconde Guerre mondiale. En 2014, l'aéroport de Colmar a conforté sa vocation dans l'aviation d'affaires avec plus de 1 million d'euros d'investissements. Il a été entièrement rénové pour plus de 500 000 € pour mieux accueillir clients et équipages et vient de se doter d'un système de guidage par satellites. Aujourd'hui, il est essentiellement utilisé pour les vols d'affaires, de tourisme ainsi que pour le fret. De nombreuses associations sportives sont également présentes sur le site de l'aérodrome : aéromodélisme, vol à voile, vol moteur, parachutisme, formation ULM et patrouille REVA. La société Alsace Liberté y organise des sauts en tandem et des sauts de démonstration. L'Aéroclub de Colmar y assure la formation au Brevet de pilote privé. La société AUL Formation propose une formation de pilotage d'ULM de classe 3 multi-axes. Après des cours pratiques avec un instructeur et un examen théorique organisé par la DGAC, elle vous délivre un brevet de pilote ULM.Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site Internet : www.colmar.aeroport.fr

AÉROPORT INTERNATIONAL DE STRASBOURG-ENTZHEIM
Zone Ouest Aéroport
Bâtiment Louis Blériot
ENTZHEIM
✆ 03 88 64 67 67
www.strasbourg.aeroport.fr
information@strasbourg.aeroport.fr
Chèques non acceptés.
L'aéroport international de Strasbourg abrite 15 compagnies aérienne, dessert 37 destinations et relie 184 lieux par correspondance. Dans la salle d'embarquement, de nombreuses boutiques vous permettront de patienter avant le décollage. Vous y trouverez aussi des restaurants et des cafés, des espaces détente avec wi-fi gratuit, un distributeur permettant le retrait d'argent, des agences de voyage… Et si vous rêvez un jour de passer dans le cockpit, l'école de pilotage avec simulateur de vol vous donnera toutes les bases nécessaires. La sécurité est une priorité. L'aéroport de Strasbourg est l'un des premiers aéroports français à assurer 100 % du contrôle des bagages en soute.

LORRAINE AIRPORT -
AÉROPORT DE METZ – NANCY – LORRAINE
Route de Vigny
GOIN
✆ 03 87 56 70 00
www.lorraineairport.com
info@lorraineairport.com
Wifi gratuit, point argent, restaurant, navettes, station-service 7/7, photomaton, taxi, location voitures… on peut les fournir si besoin ! Accueil du lundi au vendredi de 5h30 à 22h, horaires variables le weekend selon la programmation des vols. Accès par l'autoroute A31, sortie 28 « Aéroport régional » et par la RD910. Parking de 1300 places (Tarifs voir conditions sur notre site). Navettes de et vers les gares de Metz et Nancy ; renseignements sur lorraineairport.com.
Le 28 octobre 1991, la plateforme célébrait son premier passager à destination de Marseille. Depuis, c'est plus de 6,5 millions de voyageurs qui ont embarqué vers Casablanca, La Havane, Lyon, Prague, Venise, ou Milan… et bien d'autres villes. En un quart de siècle, l'aéroport s'est modernisé, transformé, adapté tout en gardant comme priorité la qualité d'accueil de ses passagers. Aujourd'hui, l'aéroport Metz-Nancy-Lorraine Lorraine Airport ce sont des centaines de personnes qui œuvrent pour vous faire voyager dans les meilleures conditions. Renseignements par téléphone 03 87 56 70 00 ou sur info@lorraineairport.com. Bons plans et actualités en vous abonnant à sa newsletter.Cet aéroport de proximité et facile d'accès propose des services adaptés à vos besoins : un embarquement rapide, des taxis en tête de station devant l'aérogare, des loueurs de voitures, le wi-fi gratuit, un espace business, des points de restauration… Lorraine Airport continue de réaliser des investissements pour toujours mieux accueillir les passagers, du service et un duty free en salle d'embarquement ou sur les parkings alentour. Un vrai plus pour notre région, prenez l'habitude de découvrir les offres de votre aéroport…

EUROAIRPORT BASEL
MULHOUSE FREIBURG
SAINT-LOUIS
✆ 03 89 90 31 11
www.euroairport.com
Aéroport accessible 24h/24. Guichet d'information situé à l'arrivée, au niveau 2 de l'aérogare, ouvert 7/7 de 5h30 à minuit. Wi-fi gratuit (2 heures renouvelables). Parking sans réservation, de 12 à 17,50 € la journée.
Depuis plus d'un demi-siècle, l'Euroairport est une exception : construit sur le territoire français, il est le seul à abriter une frontière en son centre, entre la France et la Suisse !

- **Compagnies.** Depuis/vers la France. Air France est la seule compagnie à proposer plusieurs allers-retours quotidiens directs d'Orly ou de Roissy-CDG. Easyjet dessert l'aéroport de Bâle Mulhouse depuis Bordeaux, Nantes, Nice, Toulouse et Montpellier à prix vraiment intéressants, surtout sans gros bagage, pour un week-end par exemple.

Depuis/vers l'aéroport

- **Accès en voiture.** Pour vous rendre à l'aéroport, suivez les indications sur l'A35. Comptez 30 min depuis Mulhouse, et 10 min jusqu'à la gare centrale de Bâle.
- **En taxi.** Comptez 50 € de jour (65 € de nuit) en partant de Mulhouse, et 50 CHF depuis la centre-ville de Bâle.
- **En bus.** C'est sans aucun doute la solution la plus économique. Si vous avez réservé un hôtel à Bâle, imprimez votre confirmation de réservation : elle fait office de billet valable sur tout le réseau des transports en commun bâlois. Vous ne paierez pas de supplément pour la navette aéroport (ligne 50 - direction Bahnhof SBB). Comptez 20 min de trajet vers la gare centrale de Bâle. Pour Mulhouse, prenez la navette (bus 11 en 10 min) jusqu'à la gare de Saint-Louis et rejoignez ensuite Mulhouse en train (13 min).
- **En train.** Une concertation est en cours à propos d'une liaison ferroviaire entre les réseaux ferrés suisses, allemands et français qui mènerait directement à l'Euroairport, pour une mise en service prévue en 2028.

En train

Grâce aux Lignes à Grande Vitesse (LGV), il est de plus en plus aisé de circuler de province à province, de l'est à l'ouest et du nord au sud, notamment entre Strasbourg, Lyon, Marseille et Montpellier, ou encore vers Bordeaux, Lille et Bruxelles. Paris n'est plus qu'à 1h46 de Strasbourg pour le trajet le plus rapide sur les 17 programmés quotidiennement. De plus, on ne compte pas moins de 16 liaisons quotidiennes entre Strasbourg et Lyon, 13 jusqu'à Marseille et 11 pour Montpellier. L'offre s'améliore également sur l'Est avec des fréquences élevées et des gains de temps significatifs entre Besançon, Montbéliard et Mulhouse. On se rend en outre très facilement en TER dans toute l'Alsace. Renseignements : www.sncf.com et www.ter-sncf.com/alsace

■ **BOUTIQUE SNCF**
7, quai de Paris
STRASBOURG
www.voyages-sncf.com
Tram arrêt Ancienne Synagogue – Les Halles.
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 19h ; le samedi de 10h à 17h.
Juste en face de la place des Halles, non loin de la gare, la boutique SNCF du quai de Paris est utile pour acheter ses billets de trains ainsi que sa carte de réduction tout en bénéficiant d'un véritable conseil humain. Certes, il faut attendre un peu et prendre son ticket de passage avant de pouvoir accéder aux guichets mais il est aussi possible de convenir d'un rendez-vous via Internet. Ici, l'accueil est souriant et les conseillers prennent le temps de vous écouter. Vous trouverez à l'entrée un présentoir avec toutes les informations concernant les horaires des bus de et hors Eurométropole. Présence de bornes libre-service pour acheter ou changer ses billets de trains.

Par la route

■ **ISILINES**
215, avenue Georges-Clemenceau
NANTERRE
✆ **08 92 89 12 00**
www.isilines.fr
Réservation en ligne, 7 jours sur 7 toute l'année.
Isilines est la nouvelle offre du leader de transport longue distance de voyageurs et propose, à des tarifs très attractifs, un service de transport de voyageurs en car pour 32 destinations au départ de Strasbourg, réparties sur tout l'hexagone. A bord, confort assuré, wi-fi gratuit, prises électriques et le transport des bagages est effectué gratuitement. On peut réserver son billet au 08 92 89 12 00, sur le site, ou encore passer à l'agence de Strasbourg, qui se trouve au 6D Place d'Austerlitz.

CIRCULER EN ALSACE

En voiture

Location

Vous trouverez facilement une voiture à louer en débarquant dans l'un des trois aéroports régionaux. Les agences ont souvent un guichet sur place si vous n'avez pas pensé à réserver avant votre séjour : Avis, Budget, Citer, Europcar, Hertz, Rentacar, Sixt, Ucar… Agences que vous retrouverez en ville si vous arrivez par le train ou… à pied ! Notez qu'il est souvent plus avantageux de combiner billet et location de véhicule via les sites Internet où les agences proposent aussi des tarifs promotionnels.

■ **BSP AUTO**
✆ 01 43 46 20 74
www.bsp-auto.com
Site comparatif acccessible 24h/24. Ligne téléphonique ouverte du lundi au vendredi de 9h à 21h30 et le week-end de 9h à 20h.
Il s'agit là d'un prestataire qui vous assure les meilleurs tarifs de location de véhicules auprès des grands loueurs dans les gares, aéroports et les centres-villes. Le kilométrage illimité et les assurances sont souvent compris dans le prix. Les bonus BSP : réservez dès maintenant et payez seulement 5 jours avant la prise de votre véhicule, pas de frais de dossier ni d'annulation (jusqu'à la veille), la moins chère des options zéro franchise.

■ **AVIS**
✆ 03 89 23 16 89 – www.avis.fr
service.clients@avis-location.fr
Adresses et horaires : consulter le site web.
Avis est le loueur le plus représenté mondialement, et possède bien évidemment de nombreuses agences dans toute l'Alsace. Vous avez possibilité de louer une voiture à la journée, à la semaine ou même des locations de longue durée de plus d'un mois. De la petite citadine au grand SUV, Avis propose une flotte impressionnante. À cela s'ajoutent, si besoin est, des des équipements spéciaux : sièges bébés, GPS, pneus neige, etc. De plus Avis propose une mise à disposition du véhicule hors horaire d'ouverture et propose des livraisons de véhicules sur différents sites. C'est une bonne solution pour les professionnels pressés !

■ **VIP CAR SOLUTIONS**
58, rue de la Loire
HOENHEIM ✆ 03 88 33 63 66
www.chauffeurvip.fr
info@chauffeurvip.fr
Ouvert tous les jours y compris les jours fériés, 24h/24. Devis immédiat et gratuit sur demande.
Spécialiste de l'accompagnement VIP de 1 à 60 personnes. Les déplacement se font en véhicules grand luxe (Mercedes classe C, Chevrolet Suburban), luxe (Chrysler 300 C) ou minibus (Multivan VW, Mercedes Vito). Pour un transfert aéroport, gare, hôtel, ville en France ou à l'étranger, ou pour un circuit touristique d'une demi-journée à plusieurs semaines, laissez-vous transporter en toute sérénité. L'organisation de vos déplacements se fait avec clarté et une grande réactivité. Les chauffeurs sont polyglottes et maîtrisent une technique très pointue dans l'art du pilotage et du service aux VIP. Le plus ? Les chauffeurs sont disponibles et discrets.

■ **ALSACE EN DEUCHE**
3, impasse du Verger
ILLHAEUSERN
✆ 06 47 81 89 70
www.alsace-en-deuche.fr
matthieu.heim@alsace-en-deuche.fr
Journée 130 €, week-end ou deux jours 230 €, trois jours 350 €, semaine 700 € et Fiat 500 pour mariages 400 €.
Quoi de mieux pour une visite touristique atypique de la route des vins d'Alsace ou pour un week-end festif, un anniversaire, un mariage ou un baptême que de partir à bord d'une des plus mythiques voitures françaises, la 2CV ? De différentes couleurs, choisissez celle qui vous correspond ou alors déportez-vous sur la toute aussi connue Fiat 500L. On vous propose des formules tout-en-un et clé en main selon votre désir et la location comprend toutes les assurances nécessaires.

■ **BIRIBIN LIMOUSINES**
Parc d'affaires
3, rue Desaix
MUNDOLSHEIM
✆ 01 43 48 65 65
www.biribin.fr
contact@biribin.fr
Bus arrêt ZAC Maréchaux
Biribin Limousines est une entreprise de location de voitures avec chauffeurs. Limousines, berlines de luxe, minibus et même motos. Service international de voitures avec chauffeur… La société travaille avec le ministère des Affaires étrangères et les institutions européennes, ce qui atteste son professionnalisme. La société dispose de tous les types de véhicules, pour assurer dans toutes les occasions : soirées VIP, trajet professionnel, excursion entre amis et même séjour en Alsace. Tous les chauffeurs sont agréés par la Préfecture et multilingues. Le plus ? Propose aussi des services de protection sur mesure et de conciergerie haut de gamme.

Co-voiturage

■ **CITIZ – AUTOPARTAGE**
5, rue Saint-Michel
STRASBOURG
✆ 03 88 23 73 47
www.alsace.citiz.coop
grand-est@citiz.fr
Tram arrêt Faubourg National-Gare.

Le site des transports en commun d'Alsace

Vialsace met à disposition sur son site Web toutes les informations (réseaux, horaires, tarifs…) concernant les transports en commun régionaux : trains, bus, trams, cars interurbains. Grâce à Vialsace, vous sillonnerez avec aisance l'Alsace du Nord au Sud et vous circulerez sans problème en ville comme sur les trajets intercommunaux. Son site vous permet de calculer votre itinéraire, il vous fournit aussi divers renseignements sur les perturbations du trafic, etc. Les plans des réseaux sont téléchargeables sur le site. Les adeptes de la petite reine trouveront également de nombreuses informations, notamment pour le transport des bicyclettes. Une appli mobile est également téléchargeable gratuitement.

www.vialsace.eu

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Et sur rendez-vous.

Profiter des avantages de la voiture sans ses inconvénients de l'entretien et de l'assurance ! Les voitures blanches (citadine, monospace, minibus) réparties à travers la ville dans une trentaine de stations à Strasbourg et une cinquantaine d'autres dans toute l'Alsace. Vous pouvez en jouir sur réservation via le site ou l'application et après souscription d'un abonnement ou non (plusieurs offres disponibles en fonction des besoins). Les tarifs dépendent de la distance parcourue et de la durée de la location. L'assurance, l'assistance, l'entretien de la voiture et l'essence sont compris dans le prix de la location et pour faire le plein, une carte est mise à disposition à bord du véhicule.

En vélo

CYCLES BÉHA

18, place de la Concorde
MULHOUSE
✆ 09 50 14 19 73

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30.

Le vélo est en perpétuel mouvement, au propre comme au figuré. A peine Daniel Beha a-t-il décidé de prendre une retraite bien méritée que la boutique est reprise par trois Mulhousiens, Richard, Ruchi et Kévin, sous la même enseigne. Le changement est radical et dans l'air du temps. On passe du vélo traditionnel… au vélo vintage urbain. La roue tourne, le vieux biclou d'hier revient à la mode, mais avec un superbe design, dont les fabricants italiens sont pour beaucoup. Cicli Blume propose des bicyclettes sur lesquelles on a envie de se jeter, avec des poignées en cuir, des selles à ressort, des pneus blancs. Plus de dérailleur visible, tout est intégré. Bref un élégant mélange de moderne et de rétro. C'est d'ailleurs l'ambiance de la boutique où trônent même de vieux maillots en laine d'équipes cyclistes disparues. Autre marque emblématique présente, Peugeot, qui continue à produire des vélos. On se souvient de sa célèbre équipe au sein de laquelle Bernard Thévenet a gagné deux Tours de France. Sans transition ni allusion aucune, le vélo électrique est lui aussi bien présent, très pratique pour faire des longs trajets quotidiens, avec des pointes allant jusqu'à 25 km/h. Ambiance réussie pour cette boutique avec cet étonnant mélange de modernité et de tradition.

MÉDIACYCLES

Gare SNCF
161, avenue du Général-Leclerc
MULHOUSE
✆ 03 89 45 25 98

Ouvert du lundi au vendredi de 5h45 à 20h. Haute saison : le samedi de 9h à 18h. Location à partir de 3 € la demi journée, à partir de 8 € la semaine, + caution.

Pratique, vous arrivez par le train et vous avez décidé de visiter Mulhouse en vélo, déposez vos sacs à la consigne et entrez chez Mégacycles, tout de suite à droite en sortant de la gare. Vous aurez ici le choix entre vélos classiques, VTT, VTC, tandems, vélos pour enfants. Pour les parents et leurs petits bouts de choux, les vélos sont équipés d'un siège bébé ou même d'une remorque. On vous prêtera même le casque pour votre sécurité. Si vous êtes étudiant, dites-le, vous aurez droit à un tarif spécial ! Pas de système de bornes, on ramène simplement le vélo à la fin du séjour. Médiacycles gère aussi les objets trouvés dans l'enceinte de la gare. Une partie de l'équipe a aussi mission de médiation ou accompagnement d'enfants handicapés dans les transports en commun. L'équipe de l'association, en partie en phase de réinsertion est sympa et dynamique. Depuis 2014, elle s'occupe aussi du gardiennage des 180 places du nouvel abri à vélos de la gare.

ESPACE VÉLO

100, rue Ile-Napoléon
RIXHEIM
✆ 03 89 61 97 08
www.espacevelos.com
espace.velos@orange.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 19h ; le samedi de 9h à 19h.

Ce magasin est tenu par un ancien coureur cycliste qui sait donc de quoi il parle, et qui se tient au parfum des dernières innovations. Parfait pour les conseils, qu'il s'agisse de vélo de route ou de VTT qu'on peut découvrir dans le magasin de 700 m^2. L'espace est grand, ce qui permet d'avoir un choix élargi, notamment on y retrouve pour le plus grand plaisir des connaisseurs les marques Sunn et Lapierre. On trouve bien sûr les accessoires indispensables, y compris pour les tout-petits, et un service après-vente compétent. Ici on s'engage sur le rapport-qualité-prix en remboursant la différence si on trouve moins cher dans les 20 km alentour. Véloland, l'autre pays de la petite reine.

S'INFORMER SUR L'ALSACE

Médias

Presse écrite

■ **L'ALSACE**
COLMAR
✆ 09 69 32 80 31
www.lalsace.fr
Centre de la Relation Clients ouvert du lundi au vendredi de 7h à 12h et de 14h À 17h ; le samedi de 7h à 13h ; les dimanches et jours fériés de 7h à 10h.
Tête d'affiche des quotidiens du Haut-Rhin, le journal *L'Alsace* poursuit sa transformation numérique pour faire face à la révolution des usages de diffusion d'information. Pour preuve, de nombreuses offres numériques sont proposées : de l'abonnement hebdomadaire à l'abonnement annuel, autant de formules qui permettent d'accéder à l'actualité aisément dès 6h le matin. Rassurez-vous, les abonnements papier sont toujours d'actualité afin que les abonnés aient toujours le plaisir de lire leur journal tôt le matin, celui-ci étant distribué quotidiennement dans leur boîte aux lettres vers 7h.

■ **DNA – DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE**
7, rue de la Gare
COLMAR
✆ 03 89 20 37 37
www.dna.fr
Horaire du service relation clients : du lundi au vendredi de 7h à 12h et de 13h à17h, samedi de 7h à 12h. Formules d'abonnement papier et numérique : consultez le site www.dna.fr/e-services/abonnements.
Parmi les plus anciens titres de la presse quotidienne régionale, figure les *Dernières Nouvelles d'Alsace* créées le 1er décembre 1877. Plus souvent désigné sous son abréviation les *DNA*, ce journal quotidien d'une quarantaine de pages se subdivise en 4 cahiers abordant les informations générales, régionales et locales ainsi que le sport. Le quotidien a été l'un des tous premiers en France à être disponible sur le web en version numérique. Depuis sa création, les *DNA* apportent un éclairage documenté et particulièrement bien informé sur les évènements marquants de l'actualité alsacienne certes, mais aussi française et étrangère. A l'actualité, s'ajoute des suppléments thématiques égrenés au fil de la semaine : *TV Magazine*, *Version Femina*, *DNA Emploi*, *DNA Immo*, *DNA Auto-moto* et *DNA Reflets* pour les sorties du week-end. Qu'ils soient Colmariens de longue date, primo arrivants ou touristes de passage, les lecteurs des *DNA* plébiscitent la ligne éditoriale du quotidien ainsi que la pertinence et la qualité de ses articles !

■ **MADE IN ALSACE**
6 A, rue de l'Industrie
HOERDT ✆ 09 70 46 10 02
www.madeinalsace.com
contact@madeinalsace.com
Edition de magazine/guide décalé dont l'objectif est de faire découvrir et promouvoir l'Alsace.
Made in Alsace, c'est avant tout un label ! Son objectif ? Promouvoir l'Alsace et faire découvrir de manière originale la région. Brad Wurscht, personnage décalé et hilarant du magazine, vous entraîne à la découverte des lieux et des recettes du terroir. *Made in Alsace* diffuse également des cartes d'information touristiques, bien utiles pour les voyageurs mais aussi pour les gens du coin qui souhaitent découvrir (ou redécouvrir) leur belle région. Boutique en ligne (t-shirts humoristiques) et téléchargement gratuit de l'application *Made in Alsace* (itinéraires, adresses, bons plans…).
Le plus : on aime la démarche originale pour promouvoir la région. L'approche humoristique est bien dosée.

■ **L'AMI HEBDO – ALSACE**
✆ 03 89 36 86 46 – www.ami-hebdo.com
Si vous voulez connaître les informations essentielles concernant l'Alsace et la Lorraine avec un point de vue différent de la presse locale quotidienne, abonnez-vous à *L'Ami hebdo*. Cet excellent hebdomadaire paraissant tous les vendredis se propose d'offrir à ses lecteurs une vision plus spirituelle du monde dans lequel nous évoluons, sans renier l'identité régionale si chère au cœur de beaucoup. Ainsi, vous y trouverez des rubriques qui concernent le sport, la restauration en plus de la couverture de l'actualité locale (disponible aussi sur le site Internet). En somme, c'est un journal apaisant qui a vocation à mettre en valeur l'identité alsacienne à travers tous les prismes de son actualité. L'agenda, bien fourni, vous permet en outre de préparer votre week-end dans les meilleures conditions.

■ **LE PÉRISCOPE**
✆ 06 03 20 64 76
www.le-periscope.info
beatrice.fauroux@le-periscope.info
Journal gratuit.
Créé en 2009, *Le Périscope* a pour but de mettre en valeur et de mettre en relation les entreprises et l'économie locale. Diffusé à 15 000 exemplaires à travers Mulhouse, Altkirch, Masevaux, Saint-Louis, Thann et Cernay, le journal gratuit de 16 pages paraît tous les mois impairs. Il est complété par un site Internet avec des infos quotidiennes et une web TV. Il est distribué dans de nombreuses zones industrielles et divers points dont la liste est sur



le site web du journal. Ce média des entreprises locales organise également des soirées professionnelles dans des entreprises partenaires. Les « Apériscope » permettent de rencontrer des professionnels de tous les métiers en toute décontraction.

BIBOUILLE
24, rue du 22 Novembre
STRASBOURG ✆ 03 88 61 73 54
www.bibouille.net
redaction@bibouille.net
Tram arrêt Homme de Fer.
Gratuit.
Ce bimestriel est distribué sous format papier notamment dans les cinémas et les boutiques pour enfants, mais il est aussi et surtout consultable en ligne et téléchargeable. Il est consacré aux multiples activités et loisirs auxquels on peut s'adonner en famille avec des enfants dans toute l'Alsace. Spectacles, animations, sorties nature ou culture sont au nombre des rubriques de *Bibouille.*
Le plus : Son site Internet dispose d'un moteur de recherche très performant pour trouver l'activité idéale en quelques clics !

LE POINT ÉCO ALSACE
10, place Gutenberg
STRASBOURG ✆ 03 88 75 25 25
www.pointecoalsace.fr
point-eco@alsace.cci.fr
Tram arrêt Langstross Grand Rue
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 17h. CCI Info Services vous accueille sans rendez-vous.
Le Point Éco Alsace édité par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Strasbourg propose un large panorama de l'actualité économique de l'Alsace. Nul besoin d'être un fan d'économie pour le lire : ce magazine et sa version en ligne s'adressent au plus grand nombre avec des dossiers d'actualité et des interviews qui mettent en lumière les entreprises et artisans locaux. Un site parfait pour découvrir la richesse du tissu économique local.

Radio

VIRGIN RADIO – 96.5 FM
35, rue Berthe Molly
COLMAR
✆ 03 89 23 55 64
www.virginradio.fr
Pop, rock ou électro, en vous branchant sur 96.5 FM à Colmar et dans le Centre Alsace vous tomberez forcément sur un tube ! Eddy De Pretto, Kadebostany, Ariana Grande, Vianney ou Jain : les plus belles pépites musicales du moment sont au rendez-vous… Les programmes spécifiquement locaux sont diffusés de 16h à 20h. Côté infos, des flashes de 2 min 30 sont diffusés de 6h30 à 9h, à midi et à 20h. La rubrique Agenda offre un tour d'horizon sur les événements de la région : concerts, festivals, avant-premières de cinéma, spectacles et autres bons plans culturels. Enfin, Virgin Radio c'est aussi des cadeaux à gagner quotidiennement : places de ciné ou de concert, pour des spectacles ou des manifestations sportives, mais aussi des entrées pour les différents parcs d'attraction de la région (Petit Prince, Europa Park, Ecomusée…). Ecouter Virgin Radio, c'est faire le plein de musique, d'info et de bonne humeur toute la journée ! Vous appréciez l'antenne colmarienne de Virgin Radio ? N'hésitez pas à gazouiller sur son compte Twitter : @VR_Colmar !

RADIO ALSACE MUSIQUE
ESCHAU
www.alsace-musique.net
Ouvert tous les jours.
Patrick Stefan, animateur radio depuis 30 ans, a créé la première web radio 100 % alsacienne. Vous pourrez écouter les orchestres d'Alsace, qui représentent 50 % de la programmation. Les harmonies et chanteurs alsaciens y trouvent aussi leur place. Un programme diversifié, puisque sa playlist comprend 1 200 titres. Pendant la période des fêtes de fin d'année vous aurez même des chants de Noël. Parfait pour se mettre dans l'ambiance. L'atout phare de cette radio ? Une programmation musicale spécifique et régionale. Seul bémol, les programmes sont diffusés uniquement via Internet. Dommage, on ne peut donc pas l'écouter dans sa voiture le matin.

FLOR FM – 98.6 FM
✆ 03 89 74 15 80
www.florfm.com
radio@florfm.com
Voici la petite dernière radio locale qui couvre tout le Haut-Rhin dans son escarcelle sonore. Côté programmation, les infos locales sont assurées et la grille des programmes est plutôt fun : le morning du 68, l'afterwork du 68, le hit des clubs du 68, etc. La semaine est rythmée par une équipe dynamique composée de Julien, Chris, Clarisse, Alex, Ludo et Basada. Flor FM joue à fond la carte de la proximité et c'est toujours bien de pouvoir rencontrer les gens en chair et en os à l'occasion d'un salon ou d'une foire à côté de chez soi. La radio dispose également d'un site Internet où l'on se tient facilement au courant des événements de la région dans la rubrique Haut-Rhin.

RADIO DREYECKLAND – 101.9
✆ 03 89 66 46 06
www.radiodreyeckland.com
Fréquences en Alsace : Haut-Rhin, 104.6 et 96.4. Bas-Rhin, 101.9 et 103.6.
C'est la radio alsacienne des souvenirs et des hits, une diffusion de la variété française et internationale des années 1970 à nos jours. Radio Dreyeckland vous donne rendez-vous tous les jours dès 5h pour le « before » et enchaîne avec « Debout l'Alsace » pour un réveil en trombe et avec bonne humeur. Radio Dreyeckland propose tout au long de la semaine des chroniques pratiques et de proximité qui vont des pronostics hippiques aux rendez-vous recettes, agenda des sorties, petites annonces, horoscope. Le dimanche matin, c'est le show avec tonton Robby et ses dédicaces ! Pour les amoureux de chanson allemande, des plus belles chansons françaises et internationales ou encore des artistes « crooners ».

RTL 2 - 91.2 FM
www.rtl2.fr/sujet/mulhouse
contact.antenne@rtl2.fr
Fréquence FM : 91.2.

Même si la programmation est finalement assez classqiue, RTL2 se targue d'offrir le meilleur du son pop-rock, avec toute la journée les artistes majeurs de la scène française et internationale : Muse, Calogero, Julien Doré, the Rolling Stones, Téléphone, Christine and The Queens, U2, Coldplay… RTL2 propose à ses auditeurs tout au long de l'année des moments exceptionnels et uniques avec notamment des concerts « Très Très Privés » (plus privés que privés en quelque sorte, mais on ne sait pas ce que ça veut dire exactement) ou des acoustiques exclusifs (showcase dit-on maintenant), des jeux antenne, des opérations musicales à Mulhouse et environs. C'est un peu une radio pour les plus jeunes qui ne le sont plus vraiment.

■ **TOP MUSIC 106.7**
MULHOUSE ✆ 03 88 25 16 16
www.topmusic.fr – topmusic@topmusic.fr
Originaire de Sélestat, la radio a été créée en 1985 et poursuit son développement dans toute l'Alsace, particulièrement à Mulhouse. Top Music, la radio indépendante n° 1 en Alsace. Top Music, c'est la Playlist Alsace ! C'est aussi le plein de cadeaux, des Top Music Live au Zénith Europe de Strasbourg et au Théâtre de plein air du Parc Expo de Colmar. Des show-cases et concerts acoustiques tout au long de l'année.
Toute l'année, écoutez :
- **des infos pratiques** comme la météo, l'info trafic, les meilleures sorties, les bons plans en Alsace.
- **l'information** Alsace, nationale et internationale.

Application mobile gratuite, www.topmusic.fr, et les pages Top Music Facebook, Instagram et Twitter.

■ **FRANCE BLEU ALSACE – 101.4 FM**
4, rue Joseph-Massol
STRASBOURG ✆ 03 88 76 20 00
www.francebleu.fr/alsace
Fréquence Bas-Rhin : 101.4 et Haut-Rhin : 102.6.
Première radio généraliste d'Alsace et de proximité, France Bleu Alsace est partenaire de nombreux événements du territoire. Sa programmation locale est axée sur l'information, le divertissement, le patrimoine, la musique, les jeux et même la cuisine, le tout, concocté à la sauce alsacienne. Une émission à ne pas manquer : il s'agit du rendez-vous avec des spécialistes avec des vétérinaires, des jardiniers ou encore des psychothérapeutes, très apprécié des auditeurs. Bref, pour être au courant de ce qui se passe au bout de votre rue, restez branchés sur cette station. Sont à votre disposition en plus du poste de radio : l'application mobile, le site Internet ou encore le live Facebook.

■ **RBS – 91.9**
9, place Kléber
STRASBOURG ✆ 03 88 10 94 93
www.radiorbs.com – contact@radiorbs.com
Tram arrêt Homme de Fer
Ex-radio libre fondée en 1979, *Radio Bienvenue Strasbourg* (RBS) est toujours une radio associative et non commerciale. Essentiellement musicale, elle diffuse surtout du hip-hop, de la soul, du reggae mais aussi de l'électro. Néanmoins, comme toutes les « radios professionnelles », *RBS* propose aussi une matinale, des flashes infos et de nombreuses chroniques sur la culture et le sport locaux.
- **Le plus :** grâce à ses nombreuses émissions du week-end, RBS est aussi la radio des communautés étrangères (africaines, portugaise, espagnoles, turques) à Strasbourg.

■ **TOP MUSIC – 106.7 FM**
STRASBOURG
www.topmusic.fr
Fréquence 106.7.
Originaire de Sélestat, la radio Top Music a été créée en 1985 et poursuit son développement dans toute l'Alsace, particulièrement à Mulhouse. Fondée par des passionnés, son créneau se situe principalement dans le mainstream pop-rock : Dire Straits, U2, Depeche Mode et consorts. La force de cette radio par rapport aux autres qui diffusent le même type de musique réside dans la proximité que les animateurs entretiennent avec leurs auditeurs. Forte d'une solide équipe d'animateurs et de journalistes, Top Music peut se vanter de son public fidèle qui ne cesse de se diversifier grâce aux actions qui lui sont consacrées comme des concerts privés. Une radio à retrouver également sur les réseaux sociaux.

Télévision

■ **FRANCE 3 GRAND EST**
8, rue de la Justice
MULHOUSE ✆ 03 89 45 94 94
France 3 Grand Est est l'antenne régionale rattachée au groupe audiovisuel public France Télévisions. Sa vocation est essentiellement de diffuser les programmes télévisuels de proximité. Ainsi parmi les périodes dévolues aux décrochages régionaux, on retrouve les incontournables informations régionales : le 12/13, première édition régionale de la journée tous les jours à midi. Le 19/20 et Soir 3. Parmi les autres programmes, l'émission culinaire en dialecte et à vélo d'André Muller dans « A'Gueter », le journal « Rund Um » qui, du lundi au vendredi à 12h15 et 20h, suit le fil rouge d'une thématique précise. En outre, chaque dimanche à 10h20 dans « GsunTheim ! », Christian Hahn met en lumière des invités étonnants ou prestigieux. La chaîne régionale diffuse également « Ça roule en cuisine » le samedi à 11h25, « Pourquoi aller chercher plus loin » le dimanche à 12h55. Vous pouvez également retrouver l'essentiel de l'actu et vos programmes favoris en *replay* sur http://grandest.france3.fr !

■ **ALSACE20**
333 A, avenue de Colmar
STRASBOURG ✆ 03 88 52 81 23
www.alsace20.tv – webmaster@alsace20.tv
Diffusion de programmes 24h/24 et 7j/7.
Alsace20 est une chaîne de télévision privée, subventionnée par des organismes publics et 100 % alsacienne. Vous pouvez visionner ses programmes sur la TNT, le câble et toutes les box ainsi que sur le web. Des émissions variées, dont le thème central est avant tout l'Alsace, sont proposées. Du lundi au vendredi, retrouvez 24 heures en Alsace présentée par Lionel Augier. L'émission décrypte l'actualité alsacienne avec des JT, des invités, des chroniqueurs et des magazines… Vous pouvez également consulter en *live* et en *replay* les programmes de la chaîne sur son site www.alsace20.tv et sur son application gratuite pour smartphones et tablettes.

ALSACE 20

ACTU, MAGAZINES, CHRONIQUES 100% ALSACE

ÉMISSION PRÉSENTÉE PAR LIONEL AUGIER



Retrouvez tous vos programmes sur www.alsace20.tv

■ **ARTE**
4, quai du Chanoine-Winterer
STRASBOURG ✆ 03 88 14 22 22
www.arte.tv – Tram arrêt Lycée Kléber
Créée en 1991, la chaîne franco-allemande dont le siège est à Strasbourg (depuis 2003) est une véritable chaine repère, vecteur de culture et de réflexion qui porte un regard européen sur l'actualité mondiale. Soucieuse de garder son statut de chaîne transfrontalière et européenne, sa programmation reste dense et variée, et ravit tous les publics : amateurs de cinéma d'art et d'essai, de courts-métrages ou encore de danse et de séries. Diffusés en français et en allemand, un certain nombre de programmes peuvent aussi être sous-titrés en anglais, espagnol et bientôt en polonais. Radio disponible aussi sur son site : Arteradio.com, permettant le téléchargement de sons et de reportages sonores.

Internet

■ **VELOENFRANCE.FR – FÉDÉRATION FRANÇAISE DE CYCLOTOURISME**
12, rue Louis-Bertrand – IVRY-SUR-SEINE
✆ 01 56 20 88 88 – www.veloenfrance.fr
La Fédération Française de Cyclotourisme (FFCT) a créé une plateforme unique et interactive qui propose plus de 3 200 circuits route et VTT sur l'ensemble du territoire français. Développé en 2010, le portail du tourisme à vélo, veloenfrance.fr, est gratuit et accessible au grand public. Il permet de télécharger des circuits vélo (balades ou grands itinéraires) sous format PDF ou de les exporter en fichier GPX vers un GPS. Vous pourrez composer votre itinéraire à votre rythme et selon vos envies. Vous y trouverez aussi un panel de sites touristiques et un carnet de bonnes adresses disposant d'équipements adaptés à la pratique du vélo.

■ **POKAA**
STRASBOURG
https ://pokaa.fr
contact@pokaa.fr
Acteur majeur en termes de média à Strasbourg, pas un Strasbourgeois n'ignore qui est Pokaa. Accessible via Facebook, leur site Internet ou plus récemment via une application mobile, la plateforme diffuse l'information locale à une vitesse impressionnante. Ouverture d'un restaurant branché, test culinaire, adresse shopping, idées loisirs ou encore actualité sur le futur sapin de Noël de la ville, tout est relayé. À croire que des espions travaillant pour le site sont infiltrés à chaque coin de rue à l'affût d'une nouvelle de dernière minute. L'information est chaude, mais toujours écrite de manière cool et percutante et illustrée avec des images. Avec Pokaa on ne s'ennuie pas !

■ **RUE89 STRASBOURG**
19, rue de Rosheim
STRASBOURG
✆ 03 67 10 45 35
www.rue89strasbourg.com
Gratuit.
Rue89 Strasbourg est site d'information local et indépendant. Enquêtes, reportages, portraits… tous les genres journalistiques sont convoqués pour raconter l'actualité strasbourgeoise aux lecteurs connectés sur ordinateur ou sur mobile. Politique, économie, social ou culture, mais aussi vie pratique : les sujets de fond sont abordés sans tabou. Un bon moyen complémentaire de connaître l'actualité de la ville et ses enjeux.
◗ **Le plus :** Rue89 Strasbourg organise des débats et des rencontres autour des grands enjeux de la ville et sa région.
◗ **Le moins :** l'accès aux articles les plus intéressants est payant.

POUR AIDER LES PLUS PAUVRES, JE CHOISIS D'AGIR AVEC EUX



FAITES UN DON

secours-catholique.org

BP455-75007 PARIS

caritasfrance Secours Catholique-Caritas France

Secours Catholique Caritas France

ENSEMBLE, CONSTRUIRE UN MONDE JUSTE ET FRATERNEL

Photo : Jean-Luc Perreard

INDEX

A

ALBÉ 297
ALTKIRCH 579
ALTORF 253
ALTWILLER 206
AMMERSCHWIHR 411
ANDLAU 272
ARTZENHEIM 483
ASPACH-LE-BAS 527
AUBURE 343
AVOLSHEIM 254

B

BAERENTHAL 190
BALBRONN 249
BALDENHEIM 317
BALDERSHEIM 565
BALGAU 515
BANTZENHEIM 565
BARR 269
BARTENHEIM 602
BASSEMBERG 297
BATTENHEIM 565
BATZENDORF 148
BEBLENHEIM 365
BELMONT 239
BENFELD 306
BENNWIHR 373
BERGHEIM 344
BERNOLSHEIM 167
BERNWILLER 586
BERRWILLER 566
BETSCHDORF 159
BETTLACH 595
BIESHEIM 519
BIETLENHEIM 167
BILTZHEIM 494
BIRKENWALD 231
BISCHWILLER 148
BLAESHEIM 116
BLIENSCHWILLER 286
BLODELSHEIM 516
BOERSCH 264
BONHOMME (LE) 433
BOOFZHEIM 307
BOURBACH-LE-HAUT 535
BOURG-BRUCHE 242
BOUXWILLER 198
BOUXWILLER 596
BREITENAU 298
BREITENBACH 298
BREITENBACH-SUR-MUNSTER 449
BREUSCHWICKERSHEIM 117
BROQUE (LA) 240
BRUEBACH 566
BRUMATH 164
BRUNSTATT 566
BUHL 500
BURBACH 207
BURNHAUPT-LE-BAS 586

C

CARSPACH 586
CATHÉDRALE NOTRE-DAME DE STRASBOURG 12
CERNAY 527
CHÂTEAU DU HAUT-KŒNIGSBOURG 16
CHÂTENOIS 292
CHAVANNES-SUR-L'ETANG 586
CITÉ DE L'AUTOMOBILE – COLLECTION SCHLUMPF 24
CITÉ DU TRAIN DE MULHOUSE 24
CLEEBOURG 175
CLIMBACH 184
COLMAR 18
COLMAR 456
COLROY-LA-ROCHE 243

D

DABO 225
DACHSTEIN 254
DAHLENHEIM 249
DAMBACH-LA-VILLE 282
DANNEMARIE 587
DEHLINGEN 207
DESSENHEIM 521
DIEBOLSHEIM 308
DIEDENDORF 207
DIEFFENBACH-AU-VAL 299
DIEFFENTHAL 286
DINSHEIM-SUR-BRUCHE 238
DOLLEREN 536
DOMFESSEL 207
DONNENHEIM 167
DORLISHEIM 254
DOSSENHEIM-SUR-ZINZEL 200
DRACHENBRONN 175
DRULINGEN 208
DRUSENHEIM 149

E

EBERSMUNSTER 308
ÉCOMUSÉE D'ALSACE 26
EGLINGEN 587
EGUISHEIM 385
ENSISHEIM 486

ENTZHEIM 118
EPFIG 275
ERGERSHEIM 255
ERNOLSHEIM-BRUCHE 255
ERSTEIN 302
ESCHAU 118
ESCHBACH-AU-VAL 444
ESCHENTZWILLER 567

F

FEGERSHEIM 119
FELLERING 527
FERRETTE 593
FESSENHEIM 516
FOUDAY 240
FRÉLAND 428
FRIESEN 588
FURDENHEIM 135

G

GAMBSHEIM 167
GEISHOUSE 528
GEISPOLSHEIM 119
GERSTHEIM 304
GERTWILLER 277
GOMMERSDORF 588
GRANDFONTAINE 240
GRAUFTHAL 215
GRENDELBRUCH 232
GRESSWILLER 255
GRIESHEIM 256
GUEBERSCHWIHR 391
GUEBWILLER 496
GUÉMAR 371
GUEWENHEIM 536
GUNDERSHOFFEN 191
GUNSBACH 443

H

HABSHEIM 567
HAEGEN 227
HAGENBACH 588
HAGENTHAL-LE-BAS 597
HAGUENAU 142
HARSKIRCHEN 208
HATTEN 161
HATTSTATT 392
HEILIGENBERG 237
HEILIGENSTEIN 277
HEIMSBRUNN 568
HERBSHEIM 309
HERRLISHEIM-PRÈS-COLMAR 393
HÉSINGUE 603
HIRSINGUE 588
HIRTZBACH 590
HIRTZFELDEN 518
HOCHFELDEN 227

PRESTIGE - QUALITÉ - TRADITION
Depuis 1947
Eaux-de-vie
& liqueurs de fruits
www.jos-nusbaumer.com
Distillerie artisanale alsacienne
JOS. NUSBAUMER
Révélateur de saveurs
23, Grand-Rue
67220 STEIGE
03 88 57 16 53
contact@jos-nusbaumer.com
N° Siret 379 315 294 000 23
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. www.mangerbouger.fr
Consommez moins, consommez mieux : choisissez des produits de qualité !

HOCHSTATT 590
HOERDT 168
HOFFEN 163
HOHROD 444
HOHWALD (LE) 278
HOMBOURG 569
HORBOURG-WIHR 484
HOUSSEN 484
HUNAWIHR 360
HUNINGUE 603
HUNSPACH 176
HURTIGHEIM 136
HUSSEREN-LES-CHÂTEAUX 394
HUSSEREN-WESSERLING 528
HUTTENHEIM 309

I / J

ILE DU RHIN 520
ILLHAEUSERN 370
ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN 120
ILLZACH-MODENHEIM 569
IMBSHEIM 200
INGERSHEIM 378
INGWILLER 200
ISSENHEIM 502
ITTERSWILLER 287
JEBSHEIM 484
JUNGHOLTZ 502

K

KATZENTHAL 409
KAYSERSBERG 398
KEHL – ALLEMAGNE 121
KEMBS 603
KESKASTEL 208
KIENTZHEIM 408
KIFFIS 598
KINGERSHEIM 569
KINTZHEIM 291
KIRCHHEIM 249
KIRRWILLER 200
KLINGENTHAL 264
KNOERINGUE 598
KRAUTERGERSHEIM 265
KRUTH 530
KUTTOLSHEIM 136

L

LABAROCHE 414
LAMPERTHEIM 122
LAPOUTROIE 430
LAUBACH 150
LAUTERBOURG 181
LEMBACH 182
LEUTENHEIM-PRÈS-KOENIGSBRUCK 163
LICHTENBERG 216
LIÈPVRE 331
LIGNE MAGINOT 161
LIMERSHEIM 304
LINGOLSHEIM 122
LIPSHEIM 122
LOBSANN 179
LORENTZEN 209
LUCELLE 599
LUTTENBACH 448
LUTTERBACH 570
LUTZELHOUSE 237

M

MACKENHEIM 318
MACKWILLER 210
MARCKOLSHEIM 318
MARIENTHAL 150
MARKSTEIN 502
MARLENHEIM 246
MARMOUTIER 234
MASEVAUX 533
MATZENHEIM 309
MERKWILLER-PECHELBRONN 196
METZERAL 452
MEYENHEIM 494
MITTELBERGHEIM 279
MITTELHAUSEN 137
MITTELWIHR 371
MITTLACH 454
MOERNACH 590
MOLLKIRCH 237
MOLSHEIM 252
MOMMENHEIM 170
MONSWILLER 228
MONT GOEFTBERG 138
MONT KOCHERSBERG 138
MONTREUX-JEUNE 591
MORSBRONN-LES-BAINS 185
MORSCHWILLER 201
MUESPACH 599
MUHLBACH-SUR-BRUCHE 240
MUHLBACH-SUR-MUNSTER 450

Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, tout comme le fait de la stocker ou de la transmettre sur quelque support que ce soit, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la Propriété intellectuelle.

BOUM'R BRASSERIE
"HOUBLONNE TES PAPILLES"
BIÈRE ARTISANALE
VISITE - DÉGUSTATION - VENTE DIRECT
SAMEDI : 10H-12H30 / 14H30-18H30
OU
SUR RDV : CONTACT.BOUMR@GMAIL.COM / 0695541001
3 RUE DU CHÂTEAU - 68920 WETTOLSHEIM
WWW.BOUM-R.COM


MULHOUSE 540
MUNCHHAUSEN 179
MUNDOLSHEIM 124
MUNSTER 435
MUNTZENHEIM 484
MUNWILLER 494
MURBACH 503
MUTTERSHOLTZ 318
MUTZIG 235

N

NATZWILLER 241
NEUBOIS 299
NEUF-BRISACH 22, 513
NEUGARTHEIM-ITTLENHEIM 138
NEUHAEUSEL 164
NEUWILLER 605
NEUWILLER-LÈS-SAVERNE 202
NIEDERBRONN-LES-BAINS 186
NIEDERHERGHEIM 495
NIEDERMORSCHWIHR 383
NIEDERROEDERN 163
NIEDERSCHAEFFOLSHEIM 152
NORDHOUSE 305
NOTHALTEN 288

O

OBERBRONN 191
OBERENTZEN 495
OBERHASLACH 232
OBERHAUSBERGEN 126
OBERHERGHEIM 495
OBERHOFFEN-SUR-MODER 152
OBERMODERN-ZUTZENDORF 202
OBERNAI 14, 260
OBERSTEIGEN 234
OBERSTEINBACH 194
OFFENDORF 152
OFFWILLER 192
OLTINGUE 599
OLWISHEIM 138
ORBEY 418
ORSCHWIHR 503
ORSCHWILLER 294
OSTHEIM 368
OSTHOFFEN 126
OSTHOUSE 306
OSTWALD 126
OTTMARSHEIM 571
OTTROTT 266

P

PARC DE WESSERLING 22
PETITE FRANCE 14
PETITE PIERRE 12, 211
PFAFFENHEIM 511
PFAFFENHOFFEN 203
PFASTATT 574
PFULGRIESHEIM 139
PLOBSHEIM 127

R

RAEDERSHEIM 531
RAMMERSMATT 539
RANRUPT 244
RANSPACH 532
RATZWILLER 210
RÉGUISHEIM 496
REICHSHOFFEN 192
REICHSTETT 128
REININGUE 574
REIPERTSWILLER 216
REXINGEN 210
RHINAU 310
RIBEAUVILLÉ 333
RIED (LE) 304
RIEDISHEIM 575
RIMBACH-PRÈS-GUEBWILLER 504
RINGENDORF 153
RIQUEWIHR 353
RIXHEIM 576
RODERN 349
ROESCHWOOG 153
ROMBACH-LE-FRANC 332
ROPPENHEIM 154
RORSCHWIHR 349
ROSENWILLER 258
ROSHEIM 256
ROTHAU 242
ROUFFACH 509

S

SAÂLES 245
SAINT-DIÉ-DES-VOSGES 414
SAINT-HIPPOLYTE 349

SAINT-JEAN-SAVERNE 228
SAINT-LOUIS 601
SAINT-PIERRE-BOIS 300
SAINTE-CROIX-AUX-MINES 329
SAINTE-FORÊT DE HAGUENAU 147
SAINTE-MARIE-AUX-MINES 324
SARRE-UNION 206
SARREWERDEN 211
SAUSHEIM 577
SAVERNE 219
SCHARRACHBERGHEIM 250
SCHERWILLER 288
SCHILLERSDORF 205
SCHILTIGHEIM 128
SCHIRMECK 239
SCHLIERBACH 605
SCHNERSHEIM 139
SCHWOBEN 591
SEEBACH 179
SÉLESTAT 311
SELTZ 180
SENTHEIM 537
SERMERSHEIM 311
SESSENHEIM 155
SEWEN 538
SIERENTZ 605
SIGOLSHEIM 407
SONDERNACH 453
SONDERSDORF 600
SOUFFLENHEIM 156
SOULTZ 504
SOULTZ-LES-BAINS 258
SOULTZBACH-LES-BAINS 442
SOULTZEREN 447
SOULTZMATT 506
SPECHBACH-LE-BAS 592
STEIGE 300
STORCKENSOHN 532
STOSSWIHR 445
STRASBOURG 82
STRUETH 592
STRUTH 216
STURZELBRONN (MOSELLE) 193
STUTZHEIM 139
SUNDHOFFEN 485

T / U

THANN 522
THANNENKIRCH 346
THANVILLÉ 300
TRAENHEIM 250
TRIEMBACH-AU-VAL 301
TROIS ÉPIS (LES) 417
TRUCHTERSHEIM 134
TURCKHEIM 373
UHLWILLER 158
UHRWILLER 193
UNGERSHEIM 577
URBEIS 301
URBES 532
URMATT 238

V

VALFF 281
VANCELLE (LA) 320
VILLÉ 296
VOEGTLINSHOFFEN 395
VOELLERDINGEN 229
VOGELGRUN 519
VOLGELSHEIM 518

W

WAHLENHEIM 158
WALBACH 384
WALDERSBACH 242
WANGEN 251
WANGENBOURG 229
WANTZENAU (LA) 130
WASSELONNE 233
WASSERBOURG 442
WATTWILLER 532
WEINBOURG 205
WEITBRUCH 158
WEITERSWILLER 217
WERENTZHOUSE 600
WESTHALTEN 513
WESTHOFFEN 251
WETTOLSHEIM 396
WEYERSHEIM 171
WIHR-AU-VAL 441
WILLGOTTHEIM 140
WIMMENAU 217
WINDSTEIN 193
WINGEN-SUR-MODER 218
WINKEL 600
WINTERSHOUSE 158
WINTZENHEIM 381
WINTZENHEIM-KOCHERSBERG 141
WINTZFELDEN 508
WISEMBACH 329
WISSEMBOURG 16
WISSEMBOURG 172
WITTERNHEIM 268
WITTISHEIM 320
WOERTH 185
WOLFGANTZEN 521
WOLFISHEIM 133
WOLXHEIM 259

Z

ZELLENBERG 363
ZELLWILLER 281
ZIMMERBACH 384
ZIMMERSHEIM 578

COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION
ALSACE

COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION
ALSACE

FREYTIME.COM

www.freytime.com



roger HASSENFORDER

HÔTEL
**

BRASSERIE-RESTAURANT

14 chambres de charme



Ouvert 7 j sur 7 toute l'année, au cœur de la vieille ville.

Spécialités de gibiers • Accueil groupes • Demi-pension

129, rue du Général de Gaulle • 68240 Kaysersberg & 03 89 47 13 54
E-mail : reception@roger-hassenforder.com
www.roger-hassenforder.com



Art HOTEL App'Art

HÔTEL

Ouvert 7 j sur 7 toute l'année.



Hôtel 8 chambres • App'Art de Luxe • Petit-déjeuner
A l'entrée de la vieille ville • Proximité parking
1 Rue Haute du Rempart
68240 Kaysersberg-Vignoble
03 89 47 11 51 • www.arthotel.fr

DOMAINE DE BASIL

HÔTEL *
HÔTEL-RESTAURANT

Situé au calme en pleine nature sur les hauteurs d'Orbey Tannach

Ouvert 7 j sur 7 toute l'année.

E-mail : domainedebasil@orange.fr



Demi-pension • Soirée Etape • Chambre avec petit-déjeuner
Repas sur mesure dans un cadre adorable
Accueil groupes • Spécialités Cocottes
Terrasse panoramique • Parking



La Housserouse - 68370 Orbey Tannach
03 89 71 28 15
www.cocotterouge.com
www.domainedebasil.com

LA COCOTTE ROUGE

Wolfberger

Fondée en 1902

GRANDS VINS, CRÉMANTS & EAUX-DE-VIE D'ALSACE



Espace découverte - Table des senteurs

WOLFBERGER vous accueille dans sa cave d'EGUISHEIM fondée en 1902.

Entrée gratuite tous les jours

Ouvert du lundi au vendredi
de 8h à 12h et de 14h à 18h
Week-end et jours fériés
de 10h à 12h et de 14h à 18h

6 Grand'Rue 68420 EGUISHEIM
Tél. 03 89 22 20 46

www.wolfberger.com

9,95 € Prix France

9 782305 006413

5% de remise sur présentation du guide
Selon conditions affichées dans nos caves

Découvrez aussi Wolfberger à :

STRASBOURG
DAMBACH-LA-VILLE
COLMAR
ORSCHWIHR
GERARDMER

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.


EUROPA PARK
PARC DE LOISIRS & RESORT
06.04 – 03.11.2019 et 23.11.2019 – 06.01.2020
DIVERTISSEMENT SANS LIMITE
dans le meilleur parc de loisirs du monde
MEILLEUR PARC DE LOISIRS DU MONDE
5x GOLDEN TICKET AWARD 2014 - 2018
OUVERTURE FIN 2019
RULANTICA
Le nouvel univers aquatique d'EUROPA-PARK
© MackMedia
#europapark
© Mack INTERNATIONAL

EUROPA PARK®
HOTELS



20 % de réduction
sur votre formule de séjour à l'hôtel
europapark.de/offres-speciales

Le paradis des rêves

- Chambres familiales de rêve dans les cinq hôtels thématiques 4 étoiles
- « Ammolite – The Lighthouse Restaurant » – récompensé par 2 étoiles Michelin et 17 points Gault-Millau
- Espaces Wellness & Spa proposant une grande palette d'offres
- Quatre espaces piscine et sauna avec différents thèmes


Détente & bien-être


Restaurant 2* Michelin « Ammolite »


NOUVEAUTÉ 2019 : hôtel « Krønasår »

Tél. : 00 49 78 22 86 00 56 79 · europapark.de/hotels

© Mack INTERNATIONAL


france
bleu
elsass
D’r erschte Rhintàà̀l Radiosander
francebleuelsass.fr



Ecoutez, **on est bien ensemble** francebleu.fr

NOUVEAU SITE INTERNET
DÉCOUVREZ NOTRE UNIVERS

BESTHEIM

CRÉMANT D'ALSACE

Du Grand Art, depuis 1765 !



Vins et Crémants d'Alsace
à découvrir dans nos boutiques

BENNWIHR
3, Rue du Général de Gaulle

KAYSERSBERG
Route de Soultzmatt

WESTHALTEN
20, Rue du Général de Gaulle

Grand Prestige

03 89 49 09 29 - www.bestheim.com

YouTube

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

UNE AUTRE MANIÈRE DE VISITER

Découvrez en PetitTrain

les villes de **Strasbourg, Obernai, Ribeauvillé, Riquewihr, Colmar, et Eguisheim**

Visite avec commentaires multi-langues.



JF&NEOH CREATIVE AGENCY



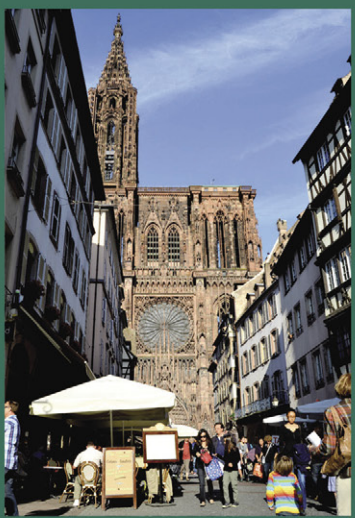
le Train Touristique
www.petit-train.com SAAT

Retrouvez toutes les informations sur
www.petit-train.com

info@petit-train.com
Tél. +33 (0)3 89 73 74 24

le Pilier des Anges

Brasserie - Restaurant



Cuisine traditionnelle
Spécialités du terroir alsacien
Tartes flambées







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

Visites gratuites
et guidées toute l'année
du Lundi au Samedi
de 10h à 12h et de 14h à 18h

CONFISERIE DES HAUTES VOSGES

PLAINFAING

Fabrication artisanale des véritables bonbons des Vosges !







Le savoir-faire
DEPUIS 1986
La Qualité au Naturel





+ de 230 000 visiteurs par an

Confiserie Des Hautes Vosges, 44 Habeaurupt, 88230 Plainfaing

03 29 50 44 56 I www.cdhv.fr

Vente par correspondance et à distance sur toute la France et UE