



# DOSSIER DE PRESSE



du 21 au 23  
septembre  
2018

Fête de la Gastronomie 2018– Goût de France / Good France

Initiée en 2001 par le Ministère de l'Économie et des Finances, la fête de la Gastronomie rebaptisée cette année « **Goût de France** » représente le volet national et populaire du plan d'actions « Goût de France / Good France » annoncé par le Président de la République le 4 décembre 2017



ALSACE



MINISTÈRE  
DE L'ÉCONOMIE  
ET DES FINANCES

**FETE DE LA GASTRONOMIE 2018 – GOUT DE FRANCE / GOOD FRANCE**

**SOMMAIRE**

1. Présentation de la fête de la Gastronomie - Goût de France .....page 2
2. Thématique 2018 : « le goût dans tous ses sens » .....page 3
3. Les évènements de la fête de la Gastronomie - Goût de France 2018 en Alsace .....pages 3 à 13  
Bas-Rhin.....page 3  
Haut-Rhin.....page 8
4. « Haut les bas morceaux » 21 septembre – 28 octobre.....page 14

**CONTACTS**

**Contact technique Alsace Destination Tourisme**

[magali.burger@adt.alsace](mailto:magali.burger@adt.alsace)

Tel : +33(0)3 88 15 45 82

**Contact presse Alsace Destination Tourisme**

[catherine.lehmann@adt.alsace](mailto:catherine.lehmann@adt.alsace)

Tel : +33(0)3 88 15 45 92 – (0)7 76 00 45 12

La **fête de la Gastronomie - Goût de France** est une initiative du Ministère de l'Économie et des Finances lancée en 2011, proposée comme une mesure de sauvegarde majeure au repas gastronomique français inscrit sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010 par l'UNESCO. Elle a lieu partout en France et dans le monde le quatrième weekend de septembre.

Durant trois jours, des manifestations ont lieu dans un esprit de convivialité, de partage et de pédagogie. La fête de la Gastronomie se déroule dans un esprit de célébration de la tradition culinaire et de préservation du patrimoine gastronomique français.

## 1. Présentation de la fête de la Gastronomie Goût de France

### L'édition 2018 : un tournant majeur

Cette 8<sup>ème</sup> édition représente une nouvelle étape pour la fête de la Gastronomie.

Comme annoncé par le Président de la République le 4 décembre dernier, un plan d'actions « **Goût de France/Good France** » est soutenu par le gouvernement afin de faire rayonner à l'étranger l'excellence de notre gastronomie et donner à voir, sur nos territoires, la qualité d'une alimentation saine, de saison, locale et économe de son environnement. Dans ce cadre, **la fête de la Gastronomie change donc d'appellation pour se nommer « Goût de France »** pour s'intégrer au cœur de ce plan d'actions.

### En 2018, il se compose de deux grandes dates :

- **Un volet international : « Good France », le 21 mars 2018**  
Cette opération a réuni, pour la quatrième année consécutive, plus de 3000 restaurants (dont 2000 à l'étranger) dans 150 pays.
- **Un volet national et populaire : « Goût de France » les 21, 22 et 23 septembre 2018**  
Ce rendez-vous permettra aux professionnels de partager leurs talents, leurs savoir-faire et leurs terroirs, proposant ainsi des banquets, dégustations, pique-niques, ateliers, conférences,... avec un large public.

### Bilan de l'édition 2017

La fête de la Gastronomie 2017 c'est :

- 11 700 évènements
- 3 millions de visiteurs
- 300 000 professionnels
- 1 trentaine de médias nationaux et locaux

Si tant de porteurs de projets de projets ont accepté de participer à l'édition précédente, c'est avant tout pour promouvoir leurs territoires et leurs activités autour d'un évènement ambitieux, festif et convivial.

## 2. Thématique 2018 : « le goût dans tous ses sens »

Une thématique est chaque année mise à l'honneur par le fête de la Gastronomie – Goût de France afin de guider les porteurs de projets et d'éveiller la curiosité du public sur de nouveaux enjeux liés à la gastronomie.

Après s'être penché l'année dernière sur la valorisation du circuit des produits, Goût de France se concentre cette année sur l'expérience gustative elle-même avec « **le goût dans tous les sens** ».

Nous percevons le monde à travers nos 5 sens lesquels entretiennent une complémentarité. Or, nous l'oublions souvent, mais la cuisine est une exaltation des tous ces sens. C'est lorsqu'une fusion parfaite s'opère entre les odeurs, les saveurs, la texture, l'esthétique et la sonorité que le plaisir se révèle à son apogée.

**L'expérience des sens** sera le temps fort pour vivre des expériences sensorielles et ludiques. Les porteurs de projets pourront faire découvrir à leur public par des dégustations de produit à l'aveugle, l'identification de produits au toucher, un dîner avec un orchestre, une association de saveurs improbables, nos doigts en guise de couverts, etc.

## 3. Les évènements Fête de la Gastronomie - Goût de France 2018 en Alsace

Depuis le lancement de la fête de la Gastronomie en 2011, c'est par le biais d'**Alsace Destination Tourisme**, notamment au niveau de la coordination et de la communication, que l'Alsace a porté haut les couleurs de son terroir en impliquant associations, collectivités, acteurs de la gastronomie et médias afin de partager avec le grand public cette fête pédagogique et gourmande.

Certaines festivités Goût de France commenceront un peu en amont des dates officielles et d'autres un peu en aval de ces dates (**se référer aux astérisques \***).

L'accès aux manifestations est gratuit, sauf mention contraire.

### Du Nord au Sud

#### Bas-Rhin

##### Sarre-Union

*Marché des saveurs*

Vendredi 21 septembre - 16h/19h

Ambiance chaleureuse et conviviale pour ce marché des saveurs qui se tient tous les 3<sup>e</sup> vendredis du mois.

Infos : [www.lecentresarreunion.fr](http://www.lecentresarreunion.fr) - 03 88 00 22 15

### **Gundershoffen**

*La Fabrique à Bretzels BOEHLI fête la gastronomie !*

Vendredi 21 septembre - 10h/12h, 14h/18h et dimanche 23 septembre - 14h/18h

A l'occasion de la Fête de la Gastronomie, la Fabrique à Bretzels met à l'honneur de nouvelles recettes de bretzels et sticks, à découvrir en fin de visite : au pois chiche, à la carotte, à l'épeautre, vous pourrez les déguster - à volonté - au bretzel'bar, après avoir tout découvert sur la bretzel !

Tarifs : adulte : 4€, enfants 6 à 14 ans : 3€ ; gratuit pour les moins de 6 ans. Groupes sur réservation

Dernière entrée 1h avant la fermeture

**Infos :** [www.lafabriqueabretzels.fr](http://www.lafabriqueabretzels.fr) - 03 88 07 16 75

### **Berg**

*Soirée d'animation au Kirchberg*

Dimanche 23 septembre à partir de 17h

Dans le cadre paisible du Kirchberg, venez déguster des tartines au fromage blanc et jambon cru fumé.

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

### **Mietesheim**

*Marche gastronomique du Raifort*

Dimanche 23 septembre - 10h45/14h, départs toutes les 15 min.

Découverte du village et de ses paysages environnants à travers 6 points-dégustation. Un moment convivial dans une ambiance festive à partager en famille ou entre amis !

Tarifs : adulte 30 €, enfants 13 €, gratuit - de 6 ans

**Infos :** [marchemietesheim@gmail.com](mailto:marchemietesheim@gmail.com) - 06 08 48 64 12

### **Drulingen**

*Exposition fruitière*

Dimanche 23 septembre à partir de 11h

Exposition fruitière, organisée par l'association Arboricole Weyer/Drulingen.

Repas de midi sur réservation (jambon au riesling, frites, salade, dessert). À partir de 17h : tartes flambées, pizzas.

**Infos :** 03 88 00 64 27 - 03 88 00 75 38

### **Roeschwoog**

*Dégustation de vin en accords \**

Samedi 29 septembre 2018 - 19h30

Soirée dégustation de vins, proposés par Le Bacchus de Beinheim, le tout en accord avec un menu 3 plats. Soirée au profit des petits frères des pauvres.

Tarifs : 35€/45€

**Infos :** Sur réservation au 06 47 71 93 35

## Strasbourg et alentours

### Strasbourg

#### *Dégustation de Produits Locaux Bio Solidaires avec Les Jardins de la Montagne Verte*

Parc de la Citadelle

Dimanche 23 Septembre - 13h/18h

Dans le cadre de « La Rentrée des Associations », ambiance et musique assurée avec les Jardins de Cocagne ! Dégustation et vente sur place de repas confectionnés par les salariés et bénévoles du Réseau : crudités, tartes flambées gratinées, végétariennes, gâteaux, bière pression... Le tout bio !

**Infos :** [www.jardins-montagne-verte.com](http://www.jardins-montagne-verte.com) - 03 88 29 36 33

#### *Au Gré des Bières... et au fil de l'eau*

Quai des Bateliers

Vendredi 21, Samedi 22 septembre - vendredi - 16h/22h et samedi - 11h/22h

Le Festival investit le tout nouveau Quai pour des rencontres avec pas moins de 20 brasseurs alsaciens proposant 60 bières différentes ! Une belle occasion de découvrir le savoir-faire de nos brasseurs et la diversité de leurs bières... Petite restauration assurée par la Nouvelle Douane. En partenariat avec Strasbourg Eurométropole.

**Infos :** [www.augredesbieres.com](http://www.augredesbieres.com)

[www.facebook.com/events/228161724705484/](https://www.facebook.com/events/228161724705484/)

L'art de déguster fait partie intégrante du bien vivre en Alsace ! Œnologie et même biéologie y sont légion. Pour les solides, l'intérêt de la dégustation réside dans le fait de manger plus lentement, de mâcher et ainsi pré-digérer.

Côté liquides, les 2 propositions ci-dessous vous emmèneront vers plus de connaissances captivantes et/ou réjouissances du palais !

*Visites-conférences* (durée : 1h30)

- Vendredi 21 septembre - 16h : **La bière à Strasbourg, son histoire**

- Samedi 22 septembre - 15h : **Déambulation brassicole, histoire et anecdotes**

Départ : Office de Tourisme, 17 place de la Cathédrale

Tarifs : adulte 7,50 €, 12-18 ans et étudiants : 3,75 €, - de 12 ans : gratuit

**Infos :** Achat des billets à l'avance au bureau d'accueil ou à distance par CB au 03 88 52 28 20

#### *Apéro Culture*

Vendredi 21 et samedi 22 septembre 2018 - Vendredi 21 - 10h/12h et 15h/17h et samedi 22 - 10h/12h

Visite guidée d'1h30, à la découverte des aspects gourmands, gourmets et gastronomiques de la ville. Suivie d'une dégustation de vins d'Alsace de 30 minutes chez le plus vieux caviste de la ville : Au Millésime Strasbourg qui vous plongera dans l'univers des vins d'Alsace à travers les cépages, les terroirs, les Grands Crus...

**Infos :** [aperoculture@aumillesime.com](http://aperoculture@aumillesime.com) 06 80 50 05 78 ou 03 88 22 30 20

## Jardin des Deux Rives

*Street Bouche FESTIVAL - 3<sup>e</sup> édition*

Samedi 22 et dimanche 23 septembre - samedi 22 - 11h/23h et dimanche 23 - 10h/21h

Le meilleur de la Street Food, un fond de culture hip hop, une atmosphère artistique et éphémère, voilà l'esprit Street Bouche ! Entre « meilleur burger d'Allemagne », bao taïwanais, délicieux arepas..., Street Bouche vous emmène dans voyage gustatif surprenant, mixant talents régionaux et terroirs d'ailleurs. Un week-end délicieux, fun et éco-responsable en perspective dans le cadre magnifique du Jardin des Deux Rives !

Accès : 2 € ; gratuit moins de 16 ans

**Infos :** <http://streetbouche.com> - [info@streetbouche.com](mailto:info@streetbouche.com)

*Terroir emblématique à l'Auberge de Jeunesse Strasbourg 2 Rives*

Vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 septembre

17h à 19h : « Retour gastronomique » avec dégustation de produits du terroir : vins, flammekuechen, bretzels...

Tarif : 2 €

19h : Dîners terroir avec salade alsacienne, bouche à la reine, baeckeoffe, choucroute garnie, munster,...

Tarif : 12,60 €

**Sur réservation :** la veille avant 18h : 03 88 45 54 20 - [strasbourg@hifrance.org](mailto:strasbourg@hifrance.org)

## Schiltigheim

*Le village de la Gastronomie aux Halles du Scilt (Place de la Liberté)*

Samedi 22 septembre - 11H/18 H

Voici une déambulation gastronomique riche de talents et savoir-faire avec une démarche écoresponsable ! La Ville de Schiltigheim vous invite à découvrir des Chefs d'Alsace, Maîtres restaurateurs, la Fraternelle des Cuisiniers, l'Association des Toques françaises, la Confrérie de la Tarte flambée, les vigneron des Caves de Turckheim et du Roi Dagobert, la Fédération des Boulangers, les Complices Sucrés, la Corporation des Pâtisseries, sans oublier brasserie STORIG, Café Reck, Carola Wattwiller, Distillerie Massenez et Moulin Kircher. Soit une vaste typologie, de très bon niveau, de cuisine et de boissons ! Les mets proposés à la dégustation sont réalisés à base de produits de saisons issus de circuits de proximité, le tout en mode « zéro plastique ».

Accès libre - 2€ la dégustation

**Infos :** 03 88 47 94 50

**Meistratzheim**

*La Choucroute d'Alsace dans tous ses états à la Maison de la Choucroute Le Pic !*

Vendredi 21 septembre - 12h30/15h

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

**Sur réservation** : 03 88 69 42 97 - [lamaisondelachoucroute@lepic.fr](mailto:lamaisondelachoucroute@lepic.fr)

Tarif : 20 €/personne (visite + repas) - Nombre de participants limité

Une choucroute 100% made in Alsace !

Après 20 ans de travail constant de l'Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace, cette choucroute a enfin obtenu, le 3 juillet dernier, son Indication Géographique Protégée (I.G.P.) au niveau de l'Union Européenne.

Désormais, seules les choucrouteries locales respectant un cahier des charges précis peuvent utiliser l'appellation « Choucroute d'Alsace ». Savoir-faire, produit unique avec ses fines lanières blanches et notoriété sont protégés grâce à ce signe de qualité. Belle récompense pour la filière riche de quelque 50 producteurs et 11 choucrouteries familiales !

**Rhinau** (Eurodistrict Strasbourg – Ortenau)

*Vélo Gourmand Rad und Genuss Tour \**

Dimanche 30 septembre – 10h/17h

Le circuit vélo transfrontalier nous emmène dans le sud de l'Eurodistrict à la découverte de nos nombreux vergers et communes de caractère. Le circuit de 40 kilomètres traverse Herbsheim (FR), Rossfeld (FR), Witternheim (FR), Neunkirch (FR), Friesenheim (FR), Rhinau (FR) et Boofzheim (FR) dans le Grand Ried français ainsi que Kappel-Grafenhausen (DE) et Ettenheim (DE) dans l'Ortenau allemande. Le parcours sera rythmé par des places gourmandes dans chacune des communes où des associations et producteurs locaux déclineront autour du thème « fruits et légumes » des dégustations, de la petite restauration ainsi que des animations, de l'ambiance musicale et des activités ludiques pour petits et grands.

**Sans inscription.** Rejoignez le parcours où vous voulez !

<http://eurodistrict.eu/fr/actualites/v%C3%A9lo-gourmand-de-leurodistrict-2018>

**Gertwiller**

*Visite de cave et dégustation commentée*

Au Péché Vigneron - Vins Zeyssolff

Vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 septembre - vendredi 21 - 10h/13h et 18h/22h, samedi 22 et dimanche 23 - 10h/13h

Visite de la cave familiale aux fûts de chêne centenaires et dégustation commentée de nos vins, accompagnés de quelques petites bouchées.

*Soirée vin nouveau*

Vendredi 21 septembre - 18h/22h

Soirée vin nouveau, issu de nos vignes, accompagné de petits accords mets/vins et de raisins de différents cépages. Découverte de la cave familiale et de l'histoire familiale Zeyssolff. Possibilité de jus pour les enfants.

**Infos** : 03 88 08 90 08 - [celine@zeyssolff.com](mailto:celine@zeyssolff.com)



**Haut-Rhin****Sainte-Croix-aux-Mines**

*7ème Festival de la Soupe au Jardin \**

Parc de la Villa Burrus

Samedi 29 et dimanche 30 septembre - samedi - 13h/20h suivi d'un bal folk et dimanche - 11h/17h

Dégustation de 50 soupes cuisinées notamment par Daniel Zenner et ses amis de la Fraternelle des Cuisiniers ainsi que par nos Chefs Étoilés Sébastien Buecher et Eric Girardin.

Tarif : 5 € à partir de 16 ans

**Infos** : Un Jardin Passionnément 03 89 58 83 45 - 06 68 49 87 18 - [www.jardins-burrus.fr](http://www.jardins-burrus.fr)

**Vallée de Kaysersberg****Kientzheim**

*Dégustations avec Philippe Blanck, vigneron héritier d'une longue génération de vigneron*  
Sur réservation au 03 89 78 22 78 - [info@kaysersberg.com](mailto:info@kaysersberg.com)

*« Qi Gong dans les vignes »*

Vendredi 21 septembre - 10h/12h

Philippe vous accueille sur les hauteurs de Kientzheim, pour retrouver la tranquillité et le calme propices à la dégustation. En toile de fond : un paysage époustouflant... qui sera le cadre d'une séance initiatique de cet art énergétique traditionnel chinois fondé sur la connaissance et la maîtrise de l'énergie vitale. Car Philippe est également passé maître dans cet art ! A vous les subtilités des sensations de la dégustation, corps souple, respiration ouverte...

Tarif : 20 €

*"Les terroirs de Grands Crus"*

Samedi 22 septembre - 10h/12h

Philippe vous dévoilera les secrets de nos paysages, modelés il y a des centaines de millions d'années, donnant naissance aux terroirs, façonnés à leur tour par les hommes donnant vie aux Grands Crus. Pour comprendre l'influence des sols sur le caractère, les saveurs et arômes du vin au travers d'une dégustation comparative de vins issus des Grands Crus qui s'offrent à votre regard.

Tarif : 20 €

**Kaysersberg Vignoble***Cook show*

Parvis de la Mairie

Vendredi 21 - 15h30/18h et samedi 22 septembre - 16h/18h

De nombreux restaurateurs de la Vallée de Kaysersberg présenteront leur savoir-faire. Des démonstrations de techniques culinaires et des réalisations de recettes - le tout en plein air - sont au programme ! Pour plus de confort, les démonstrations seront retransmises sur grand écran. 9 chefs - dont les 3 étoilés Nasti, Binz, Jaeglé - prendront part à l'évènement pour vous faire découvrir leur technique incomparable.

Des menus spécialement conçus pour l'évènement seront proposés par certains établissements.

**Infos :** Office de Tourisme de Kaysersberg - 03 89 78 22 78 - [info@kaysersberg.com](mailto:info@kaysersberg.com)

**Ammerschwihr***Immersion en cuisine avec Julien Binz*

Restaurant Julien Binz - 1\* Michelin

Vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 septembre 2018 - 9h/15h

Le gagnant du jour du jeu concours sur Facebook (3 gagnants pour 3 jours) se verra offrir un stage « Immersion en cuisine » où tous les sens sont sollicités ! Pour vivre le déroulé d'un service au cœur de la brigade, bénéficier d'une invitation au restaurant et déguster le menu de la Fête de la Gastronomie.

**Infos :** [www.restaurantjulienbinz.com](http://www.restaurantjulienbinz.com) - 03 89 22 98 23

**Lapoutroie***Explications et historiques des eaux de vie et des liqueurs*

Musée des Eaux de vie

Vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 septembre - 9h/12h et 14h/18h

Le musée des eaux de vie vous convie à une dégustation de ses liqueurs dans une ambiance conviviale ! Dégustation des cerises à Paul : cerises semi confites à la liqueur et au Kirsch. Dégustation de l'absinthe du Centenaire : bouteilles collectors distillées exactement 100 ans après la promulgation de la loi d'interdiction de l'absinthe !

*Accords mets & bière et la bière en cuisine*

Il sera aussi question de bière, avec des avec un chef alsacien, à la Brasserie du Pays Welche.

**Infos :** [www.musee-eaux-de-vie.com](http://www.musee-eaux-de-vie.com) - 03 89 47 50 26

**Fréland***Visite guidée de L'Art Boucherie*

Vendredi 21 et samedi 22 septembre - 11h/12h Cette adresse, spécialisée dans la confection de charcuteries et pièces de gibier, vous propose une visite des lieux et une découverte de leur savoir-faire. Qui se terminera par une dégustation commentée, agrémentée d'une boisson.

Tarif : 9 € / pers ; 5 € 12-17 ans ; gratuit - 12 ans.

**Infos :** 03 89 78 22 78 - [info@kaysersberg.com](mailto:info@kaysersberg.com)

**Guémar**

*Journée de la Carpe frite*

Dimanche 23 septembre - 11h/18h

Appréciez un repas de carpes frites aux trois façons avant d'avoir la possibilité d'aller pêcher de 14h à 18h.

**Sur réservation :** 03 89 71 84 59 - [la.canardiere.guemar@hotmail.fr](mailto:la.canardiere.guemar@hotmail.fr)

**Colmar**

*Conférence « Regards croisés sur les modes de consommation alimentaire »*

Vendredi 21 septembre 2018 - 17h/19h

Koïfhus - Salle de la Décapole

Le Pôle Science et Culture Alimentaire porté par l'ARIA Alsace propose sa conférence d'automne avec Luc Marlier, Directeur de Recherches au CNRS - Université de Strasbourg. Ce chercheur en neurosciences s'intéresse notamment aux premières expériences sensorielles qui vont guider les choix ultérieurs, en lien par exemple avec les questions de l'obésité.

Conférence suivie d'un cocktail apéritif.

**Sur réservation :** [marine.lagardere@uha.fr](mailto:marine.lagardere@uha.fr) - [www.aria-alsace.com](http://www.aria-alsace.com)

**Vallée de Munster****Sondernach**

*« Mon arbre ce héros » - activité spéciale Familles \**

Le Schnepfenried - Parc Aventures

Dimanche 16, samedi 22 et dimanche 23 septembre - 14h/16h

Avant d'emprunter le circuit pédagogique de découverte des arbres du massif des Vosges, une dégustation commentée des spécialités fromagères du terroir doit retenir l'attention de tous nos sens. Cela, pour pouvoir répondre aux questions qui ponctuent le circuit.

Tarif : 7 €

**Infos :** 07 81 90 03 57

**Munster**

*Atelier Bretzel avec Willy*

Salon de thé Willy

Samedi 22 septembre - 13h45

Pour être expert du bretzel ! Atelier de fabrication de Bretzel et dégustation de macaron au munster accompagnée d'un verre de Gewurztraminer

Tarif : 5 €

**Sur réservation :** 03 89 77 29 66

*Visite de la Maison Schreiber, torrificateur de café depuis 1931*

De 15h à 16h.

Tarif : 1 €

**Infos :** 03 89 77 34 26

**Wihr-au-Val**

*Concours de tarte au fromage blanc revisitée*

Samedi 22 septembre - 15h30/16h30

Avec Jean-Claude ILTIS, Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie, dans l'inspiration de Willy Fritsch, créateur des macarons au munster.

**Infos :** 03 89 77 31 80

*Causerie... l'histoire du munster... On ne va pas en faire tout un fromage...\**

Cave Schoenheitz

Mercredi 19 et jeudi 20 septembre - 19h30

Avec Gérard Leser, historien et conteur, et Jean Wehrey, appelé Hansi, fermier aubergiste - dégustation commentée de 4 vins et 4 fromages le mercredi en français et le jeudi en alsacien.

Tarif : 10 €

**Sur réservation :** 03 89 77 31 80

**Soultzeren**

*Traite des chèvres \**

Du mardi 18 au dimanche 23 septembre - 17h45/18h30

Rendez-vous à la Chèvrerie du Londenbach pour assister à la *traite des chèvres* avec Fabien.

**Infos :** 06 73 01 04 27

*Visite de la Pisciculture Hans*

Samedi 22 - 14h/16h

C'est dans une eau douce, claire et pure que les 10 000 truites arc en ciel et quelques fario sont élevées au cœur de la forêt près du Lac des Truites.

Tarif : 5 €

**Sur réservation :** 03 89 77 40 61

**Gunsbach**

*Soirée légendes : L'imaginaire des Marcaires*

Vendredi 21 septembre - 19h repas - 20h soirée

Alliez les contes à la gastronomie, en dégustant une planchette paysanne avant les contes.

Tarif : 20 € planchette et conte - 9€ soirée contes uniquement

*Kaffee kranzla : L'imaginaire des marcaires*

Dimanche 23 septembre 2018 - 16h

Partagez une soirée (en alsacien) à la découverte des légendes du Zwarikala, des fantômes, du chasseur sauvage et du chariot d'or, contée par Gérard Léser.

Tarif : 10 €

**Infos :** 03 89 77 31 80

**Hohrod**

*Transhumance descente du troupeau avec la Ferme Versant du Soleil*

Dimanche 23 septembre 2018 - 9h

Retour du troupeau à la ferme depuis l'estive à Niesselmann jusqu'à Hohrod. Portes ouvertes à partir de 11h. Restauration sur place payante.

**Infos :** 06 30 97 29 28

**A l'occasion du 50<sup>ème</sup> Anniversaire de la Route du Fromage,**

La Fête de la Gastronomie se prolonge avec une grande journée festive pour honorer cet anniversaire ! Expositions, animations, démonstrations artisanales et marché du terroir à Muhlbach-sur-Munster le dimanche 16 septembre pour découvrir le folklore et les traditions marcaires de la vallée et partager un moment convivial autour du munster.

**Westhalten**

*Marché du terroir*

Vendredi 21 septembre 2018 - 17h30/21h

Charcuterie maison, pain cuit au feu de bois, confitures bios, kougelhops,... l'idéal pour savourer l'Alsace ! L'espace restauration proposera des tartes flambées, crêpes et un plat du terroir en toute convivialité.

Gratuit

**Infos :** 03 89 49 60 04

**Ungersheim**

*Goûts de France et d'Alsace*

Vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 septembre - 10h/18h

L'Écomusée d'Alsace participe au grand rendez-vous gourmand national à travers tout ce qui fait son charme propre : ateliers de cuisine, exposition, visites guidées, prestations culinaires, brassages de bières, contes et dégustations. A la Maison des Goûts et des Couleurs, vous pourrez participer à des ateliers et dégustations mettant en valeur les produits locaux !

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

**Infos :** 03 89 74 44 74 - [www.ecomusee.alsace](http://www.ecomusee.alsace)

**Mulhouse**

Du produit brut à sa transformation et sa valorisation, toutes ces étapes vous emmènent à la découverte des saveurs et de nos sens, en mode ludique, convivial et expert, avec de grands chefs (restaurant « Paul Bocuse », Marc Haerberlin, La Table de Michèle).

**Infos :** 03 69 77 67 77 - [service.evenements@mulhouse-alsace.fr](mailto:service.evenements@mulhouse-alsace.fr)

[www.mulhouse.fr](http://www.mulhouse.fr) [www.mplusinfo.fr](http://www.mplusinfo.fr)

*Soirée « Délices d'automne »*

Auberge du Zoo

Vendredi 21 septembre

Menu à base de produits locaux et de saison, animation folklorique et musicale.

**Sur réservation :** 03 89 44 26 91

*Concours de tartes et ateliers de confection de tartes*

Maison de Quartier Fonderie - 70 rue du Manège

Vendredi 21 septembre

16h : atelier cuisine pour devenir (presque) expert en tarte

18h : apportez une tarte faite maison pour participer au concours !

Tarif : Concours : gratuit sur réservation - Atelier de confection : 2€ sur réservation

**Infos :** [leslie.lamy@cscmiroir.asso.fr](mailto:leslie.lamy@cscmiroir.asso.fr) - 03 89 66 09 55

*Fête de l'Oignon et des Vendanges*

Place de la Réunion

Samedi 22 et dimanche 23 septembre - samedi : 10h/21h (minuit pour le bal) - dimanche - 11h/17h

Il y aura de quoi fêter la gastronomie de la région avec les Fêtes de l'Oignon et des Vendanges ! Pour l'occasion, la Place de la Réunion aura des airs de village alsacien avec son marché de producteurs, ses animations musicales et folkloriques, sa petite restauration et son bal du samedi soir. Et le dimanche, ce sera, en outre, thé dansant et spectacle alsacien.

Choucroute party à 10€

**Sur réservation :** [contact@vitrinesdemulhouse.com](mailto:contact@vitrinesdemulhouse.com)

*Quiz gastronomique en plein air*

Centre socioculturel AFSCO Espace Matisse

Samedi 22 et dimanche 23 septembre - 15h/18h

Répondez à des questions sur l'alimentation saine et durable. Des questions pour tous âges avec de nombreux prix gourmands à gagner !

**Sur réservation :** 03 89 33 12 66 - [accueil@afsco.org](mailto:accueil@afsco.org)

*Brunch dominical*

Parc Salvator

Dimanche 23 septembre - 13h/15h

En partenariat avec l'Association Épices, passez un moment d'échange et de convivialité dans le plus pur esprit français des grandes tablées dominicales. Cette nouvelle édition s'inscrit également dans l'événement « Mulhouse Love Japan ». L'occasion de découvrir, en outre, quelques coutumes culinaires du Pays du Soleil Levant.

Tarifs : 3€

## 4. « Haut les bas morceaux » 21 septembre – 28 octobre

La Fédération de Bouchers -Charcutiers -Traiteurs d'Alsace et les Etoiles d'Alsace s'associent pour un événement original et inédit dans le cadre de la Fête de la Gastronomie, "Goût de France", en septembre prochain.

Par la découverte des métiers et des produits, ces rencontres sont l'occasion de sensibiliser et d'initier le grand public à la gastronomie française et à ses enjeux.

Entre patrimoine culinaire et innovation, qu'il s'agisse d'agneau, de bœuf, de porc ou de veau, les bas morceaux de viandes bouchères méritent d'être explorés et valorisés et sont à redécouvrir.

Aussi les chefs des Etoiles d'Alsace proposeront dans leur établissement du 21 septembre au 28 octobre prochains des recettes innovantes élaborées à partir de bas morceaux, en provenance d'un artisan boucher de proximité. De leur côté les artisans bouchers-charcutiers-traiteurs sensibiliseront leur clientèle à l'utilisation de bas morceaux, à travers des apprêts plus traditionnels.

Ces recettes et apprêts seront réunis dans un livret de cuisine réalisé en partenariat avec Alsace Destination Tourisme, qui sera diffusé dans toutes les entreprises participantes.

Les plats concoctés par les chefs figureront tous les jours sur leur carte ou en suggestion.

Tarifs : selon la recette et l'établissement.

**Infos :** Etoiles d'Alsace - 03 88 56 21 21 - [www.etoiles-alsace.com](http://www.etoiles-alsace.com)

### Etablissements participants :

Le Cheval Blanc **Lembach**, La Villa René Lalique **Wingen-sur-Moder**, Le Cerf **Marlenheim**, Le Buerehiesel / Au Crocodile / Brasserie les Haras **Strasbourg**, Le Parc **Obernai**, Au Vieux Couvent **Rhinau**, La Nouvelle Auberge **Wihr-au-Val**, Le Cheval Blanc **Westhalten**, L'Arbre Vert **Berrwiller**, La Maison Kieny **Riedisheim**

### Boucheries participantes :

HOFFMANN **Haguenau**, GANTZER **Saverne**, RIEDINGER BALZER **Vendenheim**, MULLER **Rosheim**, KELLER **Bischoffsheim**, Traiteur DEIBER **Mittelwihr**, HERRSCHER **Colmar**, JAUSS **Sundhoffen**, KAEFFER **Wittenheim**, EDEL **Cernay**, VETTER **Vieux-Thann**, WITTMANN BRAND **Mulhouse**, HERTZOG **Hésingue**, ECKERT **Heguenheim**.

### A noter :

Un partenariat entre ADT, Etoiles d'Alsace et Fédération des Bouchers a permis de réaliser un recueil de recettes - créatives et ménagères - pour plaider la haute cause de ces bas morceaux !

Retrouvez le programme sur :

*Le site portail du tourisme alsacien*



[www.tourisme-alsace.com/fr/fete-de-la-gastronomie/](http://www.tourisme-alsace.com/fr/fete-de-la-gastronomie/)

*Le site national de l'évènement*



[www.economie.gouv.fr/gout-de-france](http://www.economie.gouv.fr/gout-de-france)

Visuels et logos : contacts voir page 1