



Communiqué de presse  
28 juin 2022

## VOS DÎNERS INSOLITES EN ALSACE

Des expériences inédites et gourmandes aux quatre coins de l'Alsace

*tellement d'émotions à découvrir...*



### Des découvertes gourmandes et insolites

Dîner, déjeuner, bruncher dans des sites où il est insolite de passer à table, voici les expériences que proposent Alsace Destination tourisme de juillet à décembre 2022.

A l'instar de l'an dernier, des expériences gustatives de qualité, accompagnées d'animations exceptionnelles seront proposées à partir de samedi prochain.

L'ambition est de surprendre les participants en les plongeant au cœur d'une expérience originale mêlant gastronomie, culture, nature et savoir-faire : ambiances musicales, théâtrales, costumes d'époques, visites privatives, jeux interactifs, ... L'offre est variée et originale ; il y en a pour tous les goûts.

### Gastronomie, patrimoine et chefs alsaciens à l'honneur

La stratégie d'innovation et de développement touristique pour l'Alsace place la gastronomie au centre des priorités et célèbre l'excellence alsacienne. Depuis 2020, Alsace Destination Tourisme a initié de nouveaux projets visant à renforcer la filière en réunissant les acteurs du champ à l'assiette (du producteur au restaurateur) et de l'apéritif au digestif.

“**Vos Dîners Insolites**” répondent à cette volonté d'ancrer la gastronomie au cœur de nouvelles animations, en vue de favoriser l'attractivité de la destination et de faire briller l'Alsace.

Cette opération renforce les partenariats entre les acteurs de la gastronomie et du tourisme, de manière à renouveler l'offre et mettre un coup de projecteur sur le patrimoine alsacien, les savoir-faire locaux, les circuits courts et les produits de saison, mais surtout, la notoriété et les signatures de nos chefs.

Coordonné par [Alsace Destination Tourisme](#), le projet est mené en partenariat avec [l'Association des Etoiles d'Alsace](#), [la Fédération des Chefs d'Alsace](#), [l'ADIRA Marque Alsace](#), [l'Association pour la Promotion et le Développement des Marques Alimentaires Alsaciennes \(Savourez l'Alsace et Savourez l'Alsace Produit du Terroir\)](#).

### Le programme

Brunch, apéritif dînatoire, déjeuner ou dîner gourmands, les menus seront élaborés par **des chefs restaurateurs membres de l'Association des Étoiles d'Alsace et de la Fédération des Chefs d'Alsace**.

Rendez-vous est donné **le 2 juillet** pour le premier Dîner Insolite de la saison au **Musée de la Folie Marco à Barr**. Dans une ambiance "1900", les convives devront résoudre une énigme comme dans un Cluedo grandeur nature animé par des personnages costumés.

Après un apéritif sur fond d'orgue de Barbarie, le chef Sébastien HOPGOOD du restaurant l'Essentiel à Barr, invitera les participants à sa table, autour d'un barbecue raffiné avec des accords mets & vins.

Les rendez-vous suivants auront lieu :

- **Samedi 9 juillet** : à la Montagne des Singes à KINTZHEIM autour d'un brunch aux couleurs marocaines par Henri GAGNEUX, chef de La Palette à WETTOLSHEIM, et une visite privée du site.
- **Samedi 9 et dimanche 10 juillet** : dîners spectacles dans la cour intérieure du restaurant la Maison des Têtes à COLMAR avec le chef Éric GIRARDIN.
- **Mercredi 20 juillet** : au Musée Oberlin à WALDERSBACH, avec le chef Hubert MAETZ de l'Hostellerie du Rosenmeer à ROSHEIM, pour une expérience entre papilles et pupilles.
- **Vendredi 29 juillet** : à la Maison du Pain à SELESTAT, avec la participation de Jean-Paul ACKER du restaurant de l'Hostellerie la Cheneaudière à COLROY LA ROCHE, pour une découverte de l'univers du fournil à l'assiette.
- **Mercredi 3 août** : balade dans les vignes et découverte de la cave du Domaine SOHLER à NOTHALTEN puis, dîner au cœur du vignoble avec un menu concocté par Robert HUBRECHT, le chef de la Petite Auberge au HOHWALD.
- **Mardi 13 septembre** : au musée Unterlinden à COLMAR en collaboration avec Éric GIRARDIN de la Maison des Têtes à COLMAR pour un dîner étoilé dans le cloître.
- **Vendredi 30 septembre** : au Parc Minier Tellure à SAINTE MARIE-AUX-MINES en compagnie d'Henri GAGNEUX, chef de La Palette à WETTOLSHEIM, pour une balade gourmande souterraine.
- **Vendredi 7 octobre** : à la Maison Albert Schweitzer à GUNSBACH, avec visite privée du musée suivie d'un dîner d'exception, préparé par Tony BILLON de la Verte Vallée à MUNSTER, dans la salle à manger où Albert Schweitzer prenait ses repas.
- **Vendredi 30 septembre et 14 octobre** : au musée Lalique à WINGEN-SUR-MODER avec la participation de Paul STRADNER et Nicolas MULTON, chefs de la Villa René Lalique pour une épopée extraordinaire associant le savoir-faire traditionnel Lalique aux arts de la gastronomie et du vin.
- **Samedi 15 octobre** : à la distillerie Nusbaumer à STEIGE pour un dîner enquête des années 30, avec un menu proposé par Robert HUBRECHT, le chef de la Petite Auberge au HOHWALD.

**D'autres expériences seront dévoilées en ligne au cours des prochains jours sur :**

**<http://www.visit.alsace/vos-diners-insolites-en-alsace>**

**Participation sur réservation uniquement.**

Contact projet :

Charline DELHAUTAL - 03 88 15 45 87 - charline.delhautal@adt.alsace

Contacts presse :

Pierre SCHNITTER - 03 88 15 45 63 - pierre.schnitter@adt.alsace

Alexandre SCHOLLY - 03 88 15 45 66 - alexandre.scholly@adt.alsace

**Possibilité d'interviews et de reportages sur site sur demande.**

