



SOMMAIRE

1. L'Alsace terre de gastronomie
2. Vos Dîners Insolites en Alsace : le concept
3. Nouveautés et Programme 2024





1. L'Alsace terre de gastronomie

L'Alsace au fil de son histoire, a su se forger une identité gastronomique d'une étonnante diversité. Les nombreux et talentueux chefs de la région maîtrisent l'art de bien cuisiner les plats et de sélectionner des produits frais, de saison et de qualité. La gastronomie alsacienne mobilise les professionnels de la cuisine, de la table ainsi que les producteurs locaux du champ à l'assiette et de l'apéritif au digestif ! Elle propose une grande diversité gourmande : auberges, winstubs, brasseries, restaurants de haute-gastronomie et étoilés Michelin.

Des emblèmes de la gastronomie

Dans les cuisines, les produits du terroir sont sublimés avec respect et audace. Parmi les spécialités alsaciennes, choucroute et autre Baeckeoffe régaleront les grandes tablées tandis que les tartes flambées se partagent du bout des doigts, à la bonne franquette. Le poisson n'est pas en reste avec la carpe frite ou encore la matelote accompagnée de spaetzle.

Des chefs passionnés et inspirés

Les chefs d'Alsace choisissent avec soin des produits de qualité, de saison et favorisent les circuits courts. Leur talent et leur savoir-faire sont reconnus bien au-delà de la région. Cuisine traditionnelle et création contemporaine se côtoient pour le plus grand plaisir des gourmets.

Un terroir gourmand

La terre alsacienne offre un terroir unique et varié, façonné par la nature au fil des saisons. De l'incontournable Choucroute d'Alsace IGP aux Fruits et Légumes d'Alsace, asperges, fraises, quetsches et autres délices, chaque période de l'année propose son lot de plaisirs éphémères. Les fromages, tomme du Ried, fromages de chèvre et bien sûr, le célèbre Munster, sentent bon les pâturages alsaciens.

Les vins d'Alsace, reconnus pour leur finesse et leur élégance, se distinguent par leur fraîcheur et leur palette d'arômes, à la fois fins et intenses. Autre breuvage apprécié des bons vivants, la bière propose un large choix de saveurs rafraichissantes et désaltérantes. Fait peut-être moins connu du grand public, la quantité produite en Alsace, 60% de la production française de bière, place la destination au premier rang des territoires producteurs.

Véritable paradis pour les épicuriens, l'Alsace offre une diversité culinaire, viticole et brassicole exceptionnelle. Chaque saison révèle de nouveaux trésors gustatifs, créant ainsi des expériences inoubliables pour les papilles.



2. Vos Dîners Insolites en Alsace : le concept

En 2021, ADT a souhaité expérimenter une nouvelle opération, sur le modèle des « Dîners Insolites du Patrimoine ® » organisés en Lorraine entre 2010 et 2017. Il s'agissait de proposer des expériences gastronomiques de qualité conjuguées avec des animations originales dans des lieux patrimoniaux et culturels.

Au vu du succès rencontré, ADT renouvelle l'expérience pour sa 4^{ème} édition avec une programmation allant de mai à novembre 2024.

Une expérience décalée et éphémère à vivre en Alsace

Les prestations proposées reposent sur des expériences gustatives de qualité dans des lieux inattendus accompagnées d'animations, dans l'objectif de faire vivre aux participants, des expériences sensorielles uniques, génératrices d'émotions et de souvenirs inoubliables.

L'ambition est de faire découvrir ou redécouvrir des lieux culturels et patrimoniaux en proposant des repas dans des lieux habituellement réservés à la visite. Les repas peuvent être agrémentés d'une ambiance musicale, d'une animation, d'un spectacle, d'une visite théâtralisée, de costumes d'époques, de jeux interactifs ou encore d'ateliers de cuisine, selon la créativité des chefs et des équipes des sites qui proposent ces événements.

Patrimoine et produits locaux à l'honneur

La Stratégie d'Innovation et de Développement Touristique pour l'Alsace place la valorisation de la gastronomie alsacienne au centre de ses priorités. L'opération « **Vos Dîners Insolites en Alsace** » répond à cette volonté et à l'ambition des acteurs de la filière.

Ce projet est mené en partenariat avec l'Association des Etoiles d'Alsace, la Fédération des Chefs d'Alsace et Alsace Destination Tourisme.

Sont également représentés, l'ADIRA-Marque Alsace, Alsace Qualité, l'Association Régionale des Industries Alimentaires (ARIA), les produits issus des marques « Savourez l'Alsace® », « Savourez l'Alsace - Produit du Terroir® », et les produits reconnus par des signes officiels de qualité (Appellations d'Origine Protégée - AOP, Indication Géographique Protégée – IGP, ...), le Syndicat des Vignerons Indépendants (Synvira), le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA) et les Brasseurs d'Alsace.



3. Nouveautés et programme 2024

« Vos Dîners Insolites » se décline de fin mai jusqu'à décembre dans toute l'Alsace. Cette année, de nouveaux chefs et de nouveaux sites vous proposent des découvertes gustatives insolites toujours plus alléchantes !

Brunch, apéritif dînatoire, déjeuner ou dîner gourmand, les menus sont élaborés par des chefs membres des Etoiles d'Alsace, membres de la Fédération des Chefs d'Alsace et tous chefs et Maîtres Restaurateurs proposant des menus gourmands et originaux à base de produits locaux et de qualité, motivés pour participer au projet.

Aperçu gourmand du programme 2024 !

Jeudi 30 mai : Dîner Insolite à la bougie au Domaine Zeyssofff à Gertwiller avec Guillaume, le Chef du restaurant l'Arpège

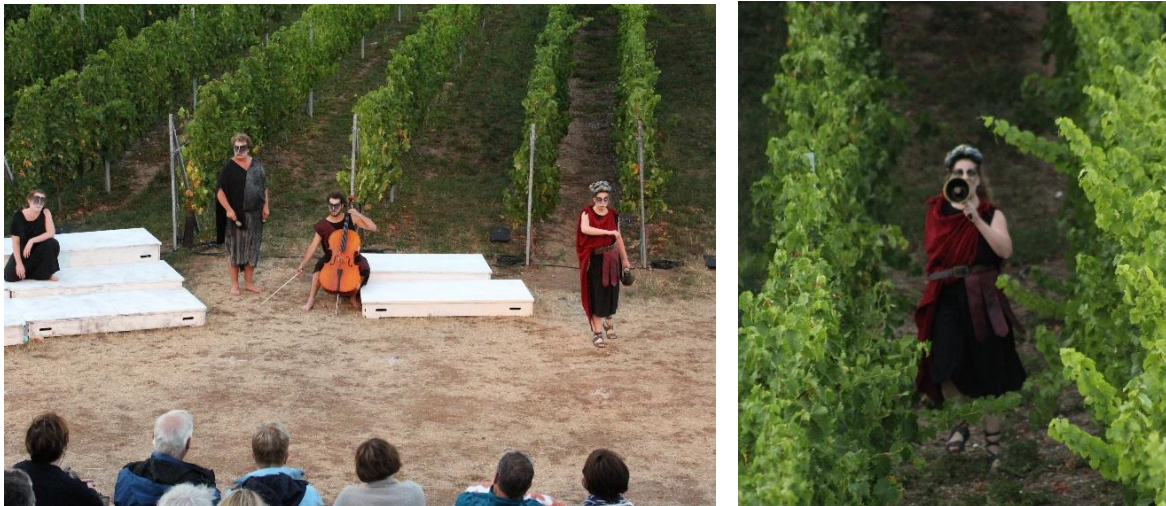


Venez profiter d'un moment hors du temps et savourer un dîner gastronomique aux notes végétales et biologiques dans la cave centenaire du domaine Zeyssofff !

Afin de sublimer ses vins, le Domaine Zeyssofff a choisi la cuisine savoureuse et de saison de Guillaume, chef du restaurant l'Arpège à Colmar. Au menu, des mets raffinés et de saison, concoctés à partir de produits biologiques minutieusement sélectionnés pour leur goût et leur qualité auprès des producteurs locaux.

Au programme : apéritif gourmand dans la cour du domaine à l'ombre des platanes, atelier œnologique et dégustation d'un menu gourmand dans une ambiance chaleureuse et tamisée. Pour toutes questions : 03 88 08 90 08 ou info@zeyssolff.com

Mardi 13 et Mercredi 14 août : Dîner Théâtre « Chimère(s) » avec le Chef Christophe Nalbanti, Traiteur Sitia au Domaine Borès à Reichsfeld



Plongez au cœur de la pièce de théâtre « Chimère(s) » et vivez une expérience immersive hors du commun ! Au cœur des vignes, partez à la rencontre de la chimère et dégustez un festin digne des grandes tables de la Grèce Antique. Lors de cette soirée unique, concoctée spécialement pour vous par l'équipe du Domaine Borès, la Compagnie des Insupportés et le Chef Nalbanti, vous serez à la fois spectateurs, acteurs et gastronomes !

Au programme : 1^{ère} partie du spectacle puis repas animé sur scène pendant l'entracte, suivi de la seconde partie du spectacle et d'un épilogue autour du dessert. Pour toutes questions : 06 87 57 96 32 ou marion@domaine-bores.fr

Samedi 24 août : Déjeuner Insolite au Musée de la Folie Marco à Barr avec Sébastien Hopgood, chef du Restaurant l'Essentiel



Pour la 4^{ème} édition de son Déjeuner Insolite, le Musée de la Folie Marco vous propose un voyage dans le temps ! Découvrez ou redécouvrez le Musée et ses collections à travers une expérience immersive imaginée par Republic of Wineland. Plongez dans une nouvelle aventure romancée qui vous transportera à la fin du 18^{ème} siècle, à l'époque où Jean-Christophe Kienlin – alors propriétaire de la Folie Marco – rencontra Jean-Louis Stoltz, médecin militaire de Napoléon et futur grand ampélographe alsacien. En équipe, vous devrez faire travailler vos méninges et unir vos forces pour déjouer les énigmes de ce Live Game historique puis, vous pourrez passer... aux réjouissances culinaires ! Tout d'abord, un apéritif vous plongera dans une ambiance musicale et costumée. Puis vous prendrez place autour de la grande et belle table au décor délicat et champêtre, pour déguster le menu concocté par le Chef Sébastien Hopgood, du Restaurant l'Essentiel à Barr.

Une cuisine du marché, préparée au barbecue de sarments provenant du vignoble de Barr. Pour toutes questions : 03 88 08 94 72 ou museedelafoliemarco@barr.fr

Mercredi 28 août : Dîner Insolite au pied des Alambics avec le Chef Hubert Maetz, Chef du Rosenmeer à la Distillerie Lehmann à Obernai



Rendez-vous pour une soirée gourmande et inédite à la Distillerie Lehmann, la plus ancienne distillerie d'Alsace ! Dans une ambiance chaleureuse et conviviale, venez partager l'expérience d'un dîner insolite et gastronomique au cœur de l'élaboration des digestifs, dans la salle des alambics.

Toute l'année, les alambics distillent pour produire des spiritueux de qualité mais, exceptionnellement pour cette occasion, ils serviront à la cuisson des mets préparés par le Chef Hubert Maetz, du Restaurant le Rosenmeer à Rosheim. Vous serez surpris par cette cuisson apportant originalité et complexité aux plats. Pour clore cette expérience en beauté, Monsieur Lehmann, distillateur de génération en génération, aura le plaisir de vous accompagner dans le chai pour vous faire découvrir l'art de l'assemblage à travers un atelier. Entourés des barriques de vieillissement, vous pourrez même vivre l'expérience unique de la dégustation au fût. Emerveillement des papilles garantit pour cette soirée au cœur de l'univers du Maître Distillateur !

Pour toutes questions : 03 88 50 41 29 ou visite@distillerielehmann.com

Jeudi 5 et Vendredi 6 septembre : Dîner Insolite dans la Mine avec le Chef Henri Gagneux du Restaurant La Palette, au Parc Minier Tellure à Sainte Marie-Aux-Mines



Le parc Tellure et le chef Henri Gagneux de l'Hôtel-Restaurant La Palette à Wettolsheim ont le plaisir de vous inviter pour une balade gourmande souterraine !

Ponctué d'arrêts gourmands et d'expériences insolites, vous vivrez une visite exceptionnelle de la mine d'argent. Enfilez un casque, suivez le guide et partez sur les traces des anciens mineurs. Cette balade unique sous la terre ne manquera pas de régaler vos papilles grâce au menu d'exception spécialement concocté pour cette expérience par le Henri Gagneux, Chef du restaurant La Palette à Wettolsheim. Parmi les délices aux dénominations malicieusement minérales, vous goûterez notamment la verrine salade de sable au pétoncle, la soupe de poisson de la mine, le quasi de veau sur galet, ... Tout un programme !

Pour toutes questions : 03 89 49 98 30 ou reservation@tellure.fr

Vendredi 27 septembre : Dîner Insolite à la Cité du Train à Mulhouse avec EPICES, l'école de cuisine fondée par Isabelle Heaberlin



« Plongez dans l'atmosphère des années 70, pour un voyage gastronomique à bord d'une mythique voiture restaurant d'époque pour un Dîner Insolite à la Cité du Train ». Pour cette soirée haute en saveurs, la Cité du Train vous propose de débiter cette expérience unique par une visite découverte jalonnée de dégustations apéritives, de vins et de produits locaux. Puis, vous prendrez place à bord du Trans-Europ-Express, prestigieux train de voyageurs européen, pour un dîner insolite. Dans l'ambiance luxueuse d'une 1ère classe historique, vous savourerez un menu gourmand servi et préparé par l'école de cuisine EPICES, fondée par Isabelle HAEBERLIN. Remontez le temps pour un moment exceptionnel et une expérience inoubliable !

Pour toutes questions : 03 89 42 83 33 ou communication@citedutrain.com

Vendredi 4 et vendredi 11 octobre : Apéritif Insolite au Musée Lalique à Wingen-sur-Moder avec Paul Stradner et Nicolas Multon du Restaurant La Villa René Lalique, deux Etoiles Michelin



Le Musée Lalique et la Villa René Lalique vous proposent un voyage sensoriel original lors de deux soirées d'exception ! Au cours de six escales dans les collections permanentes du musée, découvrez l'univers de la Maison Lalique avec vos yeux mais également votre palais ! Le Chef Paul Stradner et le Chef pâtissier Nicolas Multon, vous concocteront de savoureuses mises en bouche en lien avec les espaces dans lesquels elles seront servies. La première mise en bouche sera assemblée sous vos yeux en écho aux différentes étapes de fabrication du vase *Bacchantes*, une création emblématique de Lalique. Chaque dégustation sera accompagnée d'un breuvage sélectionné par Romain Ittis, Chef Sommelier de la Villa René Lalique - Meilleur Sommelier de France 2012 et Meilleur Ouvrier de France 2015 - également présent pendant la soirée pour répondre à vos questions. Profitez de cette épopée extraordinaire associant le savoir-faire traditionnel Lalique aux arts de la gastronomie et du vin !

Pour toutes questions : 03 88 89 08 14 ou anne-celine.desaleux@musee-lalique.com

Dimanche 6 Octobre : Pique-Nique Insolite des Vignerons avec le Chef Hubert Maetz au Domaine Viticole du Rosenmeer à Rosheim



Le chef Hubert Metz a le plaisir de vous inviter au « Pique-Nique Insolite des Vignerons » pour découvrir le Domaine Viticole du Rosenmeer. Rendez-vous pour une balade instructive et gustative au cœur du vignoble. Pendant cette promenade dominicale, vous dégusterez le vin nouveau du Domaine, accompagné de délices préparés par le Chef : charcuterie maison, soupe chaude et ses saucisses, sanglier à la broche et farandole de desserts. Venez comme vous êtes, en famille, entre amis, ... pour partager ce moment convivial comme on les aime ! Pour toutes questions : 03 88 50 43 29 ou info@le-rosenmeer.fr

Jeudi 24 octobre : Soirée Insolite au CEFPPA Adrien Zeller à Illkirch-Graffenstaden



Le CEFPPA vous propose une nuit où l'obscurité et la musique s'entrelacent pour vous plonger dans une ambiance effrayante et mystérieuse. Cette soirée insolite vous transportera dans l'univers sombre du gore, rythmé par les beats hypnotiques de Malicia Darkwave. Préparez-vous à une expérience terrifiante, où chaque instant vous enveloppera de mystère et de frissons. Un cocktail dinatoire composé de mets délicieusement étranges concocté par les élèves du CEFPPA, saura apporter une touche de magie à cette immersion troublante. Préparez-vous à vivre une soirée où le mystère et l'effroi seront vos seuls compagnons !

Pour toutes questions : 03 90 40 05 10 ou yklein@cefppa.eu

Vendredi 25 octobre : Dîner insolite musical aux Dominicains de Haute- Alsace à Guebwiller avec le Chef Naïm Gamboa du Restaurant la Maison Kiény à Riedisheim



Les Dominicains vous proposent un moment d'exception où raffinement culinaire et musique se rencontrent dans ce magnifique édifice religieux transformé en haut lieu culturel. Le temps d'un dîner, vous vivrez une immersion sensorielle orchestrée par Naïm Gamboa, le talentueux Chef de la Maison KIENY et son équipe. L'aventure débutera dans l'intimité du cloître par un apéritif qui saura stimuler vos papilles, vos yeux et vos oreilles. Ambiance musicale, vidéo-mapping et show cooking accompagneront la dégustation de savoureux produits locaux : vins fins, bières Meteor, fromages proposés par Maître Antony et d'autres mets délicieux. La soirée se poursuivra dans la majestueuse Nef de l'ancien couvent, par un dîner gastronomique en 4 plats, spécialement concocté pour vous par le chef. Chaque plat sera agrémenté d'interludes musicaux classiques, romantiques et postromantiques, pièces orchestrales et opéras célèbres, ainsi que de mélodies traditionnelles arméniennes interprétés par des artistes comme Fabrizio Di Donna, Véronika Dupont, Varduhi Toroyan ou encore Anaïs Yvoz. Ne manquez pas cette opportunité de vivre un événement où gastronomie, musique et histoire se mêlent pour créer des souvenirs inoubliables !

Pour toutes questions : 03 89 62 21 80 ou p.aubry@les-dominicains.com

Vendredi 15 novembre : Cocktail Dînatoire Insolite au Domaine Schoenheitz à Wihr-Au-Val avec le Chef Thony Billon du Restaurant Les Grands Arbres- La Verte Vallée



Le temps d'une soirée, entrez dans la peau du vigneron, réalisez votre propre assemblage de jus de raisin et créez votre cuvée personnalisée. Puis, laissez-vous guider dans une ambiance tamisée et musicale, au cœur de la cave, en compagnie des cuves et des barriques pour déguster des vins soigneusement sélectionnés pour leur singularité de vinification, accompagnés de délicieuses bouchées salées et sucrées, inspirées des produits de la vigne.

Pour clôturer ce moment d'exception, une surprise spécialement concoctée pour vous ! Mais chuuut... !

Pour toutes questions : 03 89 71 03 96 ou cave@vins-schoenheitz.fr

Tous les vendredis et samedis, du 8 novembre au 28 décembre : Dîner Insolite « OPUS le Second » au cloître des Récollets à Saverne avec Sébastien Schmitt du Restaurant la Garenne.



Imaginez-vous installé dans un cadre exceptionnel, où chaque plat devient une œuvre d'art numérique créée juste pour vous. À chaque bouchée, des animations visuelles sur mesure prennent vie autour de vous, transformant le repas en une véritable aventure sensorielle. Conçu par l'artiste Julien Voarick, *Opus Le Second* fusionne l'art et la gastronomie de façon inédite. Les créations visuelles dialoguent harmonieusement avec les plats délicats du chef Sébastien Schmitt, du restaurant La Garenne à Saverne, pour éveiller tous vos sens. Plongez dans un univers où technologie et haute cuisine s'unissent avec élégance. Le menu secret en 7 actes, soigneusement élaboré, vous réserve des surprises à chaque étape culinaire. Laissez-vous emporter par ce voyage sensoriel hors du temps, où chaque instant devient une œuvre d'art à savourer. Venez vivre cette expérience unique et inoubliable !

Pour toutes questions : 06 50 84 42 69 ou o431@o431.fr.

Vos Dîners Insolites en Alsace sont accessibles sur réservation en ligne sur visit.alsace.

D'autres surprises en cours de préparation et dévoilées au fur et à mesure. Pour ne rien manquer, rendez-vous sur visit.alsace.

[➔ Sélection de visuels disponible ici](#)

Contacts

Contacts ADT

Pierre SCHNITTER - 03 88 15 45 63 - pierre.schnitter@adt.alsace
Charline DELHAUTAL – 03 88 15 45 87 – charline.delhautal@adt.alsace

Contact Association Etoiles d'Alsace

Prescillia CERDAN – 03 88 56 21 21 – p.cerdan@etoiles-alsace.com

Contact Fédération des Chefs d'Alsace

Séverine FREY – 06 82 80 94 68 - severine.frey@secomca.com