GRATUIT

Strasbourg GOURMAND

ÉTÉ 2017

À GAGNER !

3 Baptêmes gourmands en montgolfière

Portrait

Les nouvelles

Brasseries d'Alsace

Spécial *été*

terrasses, glaces & autres douceurs

Léger comme une bulle de Crémant !

Embrasser d'un seul coup d'œil tout le massif des Vosges et la plaine d'Alsace. Frôler délicatement la cime des arbres, les reliefs vallonnés du vignoble, les toits des villages. Surprendre dans les premières lueurs de l'aube biches ou sangliers retardataires.

Depuis 30 ans, Aérovision a fait découvrir à des milliers de passagers l'émotion d'un vol en ballon au-dessus des Vosges, du vignoble et de la plaine d'Alsace.

Vivez une expérience unique durant votre vol découverte, mais aussi après, au moment du retour sur terre et du partage des émotions autour d'un petit-déjeuner festif pour célébrer votre entrée dans le club des aéronautes.

Strasbourg Gourmand a le plaisir d'offrir à trois couples de gourmets leur vol découverte Aérovision.

Bonne chance à tous et bon vol aux gagnants !

À GAGNER !

3 Baptêmes gourmands en montgolfière

pour 2 personnes

Participez à notre tirage au sort. Inscription et détails du règlement sur www.strasbourg-gourmand.fr

Tirage au sort le 1er septembre 2017

Strasbourg GOURMAND

ÉTÉ 2017

Au menu :

PAGES 4/5

Actus gourmandes

Bons plans, évènements et dégustations : que du plaisir à l'horizon

PAGES 6/7

Shopping gourmand

10% de remise sur tous vos achats réservés aux lecteurs de Strasbourg GOURMAND

PAGES 8/9

Menus gourmands

À vos fourneaux ! Leïla Martin vous livre ses recettes

PAGES 10/11

Portrait

Les nouvelles brasseries d'Alsace

PAGES 12/16

On va sortir

Bonnes adresses, escapades gourmandes et évènements : demandez le programme de votre été

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

© TEMPS FORT Sàrl – Tous droits réservés. Avec nos remerciements à Véronique HELLER-CLAUSS, Flora-Lyse MBELLA, Leila MARTIN et Philippe ARMANGAUD pour leur contribution rédactionnelle et à Alex FLORÈS pour sa participation photographique. Strasbourg GOURMAND décline toute responsabilité quant aux manuscrits et photos non sollicités et pour toute erreur ou omission dans les articles parus dans le magazine. Offres présentées, disponibles en fonction des stocks. Photos et illustrations non contractuelles. Périodicité : 4 numéros par an. Dépôt légal : en cours.

Crédit photos : Couv ©Liv Friis-Larsen / Shutterstock.com - ©Brent Hoffacker / Shutterstock.com – p2 ©Aérovision – p3 ©Anne Marcant, ©Aztek, ©Leïla Martin, ©Brent Hoffacker / Shutterstock.com, ©Alex Florès – p4 ©Toscani, ©Franchi, ©Gelati Factory, ©Marc Felten, ©Mon Oncle Malker, - p5 ©Valentyn Volkov / Shutterstock.com, ©Conception & Design : BRETZEL AIRLINES – Photo : Charlotte ALEMAN, ©Anne Marcant, ©Ville de Schiltigheim – p6 ©Erhardt Pâtissier Glacier, ©Magellan Communication / S. Brillais, ©Benoit Facchi – p7 ©Aztek, ©Alex Florès – p8 ©Leïla Martin – p9 ©Black&Wine Bar, ©Leïla Martin – p10 ©Brent Hoffacker / Shutterstock.com, ©Yezepchyk Oleksandr / Shutterstock.com – p11 ©Brasserie Matzenheim, ©Ketterer - p12 ©Alex Florès, ©Brasserie Meteor – p13 ©Natacha Wandoch, ©TNT Photo – p14 ©Alex Florès – ©Etienne List styl'list image, Joëlle Haeflinger – p15 ©Alex Florès, ©Serge Lohner

Actus GOURMANDES

Glaciers

Amateurs de glaces et de sorbets artisanaux originaux, Strasbourg GOURMAND a sélectionné pour vous les meilleures adresses de la ville.

Toscani

Sorbets, crèmes glacées, mais aussi glaces à l'italienne et granités, vous ne saurez plus où donner de la tête entre toutes leurs douceurs 100 % artisanales. De quoi trouver votre bonheur à coup sûr.

Toscani
4 rue de la Lanterne - Strasbourg
03 88 23 67 31
Facebook : Glacier Toscani

Franchi

Depuis 1934, la réputation de Franchi n'est plus à faire. Cet artisan glacier régale les strabourgeois avec des parfums étonnants qui valent le détour.

Le Glacier Franchi
5 rue des Francs Bourgeois - Strasbourg
03 88 23 16 15
Facebook : Le glacier Franchi

Gelati Factory

Ces alsaciens formés en Italie vous proposent de déguster des glaces à l'italienne ou traditionnelles. Onctueuses, elles raviront vos papilles.

Gelati Factory
16 rue d'Austerlitz - Strasbourg
09 52 89 60 08
www.glacier-strasbourg-gelati.fr

Pâtisserie Christian

Ses glaces sont élaborées dans le respect des fruits de saisons et sont mélangées à des saveurs uniques. Une association parfaite pour les gourmands.

Pâtisserie Christian - Strasbourg
12 rue de l'Outre - 03 88 32 04 41
10 rue Mercière - 03 88 22 12 70
www.christian.fr

Bons plans

Samedi 8 juillet Strasbourg Street Food Festival

Un tour du monde des cuisines vous tente ? Alors rendez-vous à tous les globe-trotters le 8 juillet prochain au plus grand rassemblement de food trucks de France.

L'édition 2016, avec sa trentaine de stands et food trucks, a permis à presque 25 000 visiteurs de voyager à travers 15 pays, le temps d'une journée. Cette année, ce sont 52 points de vente qui vous emmèneront pour un voyage éthique et ethnique à travers 23 pays différents.

Un grand bravo et un pari réussi pour Vicky Djama, Gérante de l'établissement La Ruche aux Deux Reines et organisatrice de l'événement, et aux commerçants, associations et gourmands partenaires de l'événement.

Strasbourg GOURMAND y sera également présent pour vous proposer jeux et animations culinaires tout au long de la journée.

En savoir +

Strasbourg Street Food Festival
www.strasbourgstreetfoodfestival.com

27 juillet > 6 août
Colmar
Foire aux Vins d'Alsace

Entre foire gastronomique, foire commerciale et festivités, la Foire aux Vins d'Alsace vous fera vibrer cet été. Plus de 300 animations pour tout public et une programmation de concerts quotidiens.

Avec ses 350 exposants et ses 250 000 visiteurs chaque année, c'est l'occasion pour les amoureux des vins d'Alsace, les bons vivants et les festivaliers de partager des moments divertissants haut en couleurs : spectacles de danse, cook shows, dégustations, revues de cabaret... intronisation de la Reine des Vins.

Une programmation tout aussi incroyable pour des soirées endiablées attend les amateurs de musique. Un festival vraiment incontournable et une édition pleine de surprises.

En savoir +

Foire aux Vins
Avenue de la Foire aux Vins à Colmar
www.foire-colmar.com

4 > 7 août
Schiltigheim
Fête de la Bière

Ambiance festive et conviviale, concerts, animations et dégustations seront au rendez-vous de ces quatre jours de festivités en plein centre de Schiltigheim.

Cette année, c'est sous un nouveau chapiteau que la Fête de la Bière battra son plein, une nouvelle structure inondée de lumière grâce à des parois translucides. Un équipement idéal pour profiter de la fête en plein air mais aussi de la scène centrale.

Les groupes musicaux de variétés internationales s'y succèderont pour assurer l'ambiance. Venez en profiter, l'entrée est gratuite.

La mise en perce officielle du 1er fût par le maire Jean-Marie Kutner, l'équipe organisatrice et les brasseurs Heineken et Storig débutera les festivités le vendredi 4 août à 18h. À partir de ce moment-là, les bières couleront à flots et la mousse sera de rigueur à tous les comptoirs. Les amateurs de ce doux breuvage trinqueront au Biérodrome sous le grand chapiteau ou en extérieur au Biergarten. 23 tireuses permettront de savourer à la pression une quinzaine de bières, dont le fameux Brassin spécial concocté pour l'occasion.

Ce rendez-vous estival sera aussi l'occasion d'un messti, cour de l'école Exen, et s'achèvera le lundi 7 août par une braderie et un vide-grenier au centre-ville.

Les tickets pour la Fête de la Bière seront en prévente à l'accueil de l'Hôtel de Ville et auprès de certains commerçants pour en finir avec les longues files d'attente aux caisses sous le chapiteau.

En savoir +

Fête de la Bière
www.ville-schiltigheim.fr

Shopping GOURMA

C'est de saison

Glaces Erhard 3 nouveaux sorbets aux saveurs alsaciennes

Sous le label « Savourez l'Alsace », le spécialiste du dessert surgelé, Ehrard Pâtissier Glacier, propose trois nouveaux parfums : un sorbet plein fruit à l'églantine, un sorbet au muscat d'Alsace et un sorbet à la bière blonde Pils.

Ces trois nouveaux sorbets sont le fruit d'une collaboration avec trois marques alsaciennes de notoriété : les confitures Beyer, les vins Wolfberger et les bières Météor. D'un goût doux et frais, ces sorbets seront l'allié idéal de vos desserts d'été. Alors n'hésitez pas à découvrir toute l'intensité de ces parfums originaux et authentiques.

Une **réduction de 10% sera offerte jusqu'au 31 août 2017** aux lecteurs de Strasbourg GOURMAND sur la gamme Alsace et sur présentation de cet article dans la boutique de Kingersheim.

Disponibles dans la grande distribution et le magasin de Kingersheim en bac d'un litre.

En savoir +

ERHARD Pâtissier Glacier
7, rue du stade - Masevaux
03.89.38.07.50
www.glaces-erhard.com

Les Confitures du Climont, pur fruit, pur sucre

C'est au cœur du massif vosgien que sont fabriqués les 150 000 pots de Confitures du Climont par an. Une confiture d'exception pur fruit, pur sucre garantie sans gélifiant ni conservateur.

Un savoir-faire alsacien ancestral et 30 années de recherche et d'expérimentation font le succès des Confitures du Climont. La réputation des confitures de framboise, d'églantine, de myrtille sauvage, de carotte au marc de Gewürtz ou encore le confit de fleurs de pissenlit dépasse le cadre privilégié où elles sont fabriquées.

Les Confitures du Climont organisent aussi des visites pédagogiques pour vous faire découvrir un atelier de fabrication à l'ancienne, unique en France.

Pour les lecteurs de Strasbourg GOURMAND, **une réduction de 10%** sur vos achats en ligne sur :

www.confituresduclimont.com avec le code promo **« StrasbourgGourmand »**

En savoir +

Les Confitures du Climont
14 route du Climont - la Salcée à Ranrupt
03 88 97 72 01
wwww.confituresduclimont.com

C'est nouveau

Strasbourg Mon Oncle Malker de Munster

Un nouveau magasin de produits locaux a ouvert ses portes ce printemps place de la Grande Boucherie. Quésaco ?

Un nom rien de plus alsacien que nous nous sommes aventurés à traduire par « Mon Oncle le trayeur de vache de Munster ». Rien d'étonnant alors de trouver dans cet espace des produits presque entièrement dédiés aux spécialités de la Vallée de Munster.

Producteurs de fromage fermiers, de charcuteries traditionnelles et de plats cuisinés alsaciens, il vous proposera également des vins, des spiritueux, des miels, des confitures et plus original encore des poteries artisanales.

N'hésitez pas à aller à leur rencontre. Ils offriront une **réduction de 10% jusqu'au 31 août 2017** sur l'ensemble du magasin aux lecteurs de Strasbourg GOURMAND.

Ouvert tous les jours de 10h à 19h.

En savoir +

Mon Oncle Malker de Munster
4 place de la Grande Boucherie - Strasbourg
03 69 96 76 28

ND

-10% de remise réservés aux lecteurs de Strasbourg GOURMAND

AZTEK
100 % pur jus de pastèque

AZTEK, la 1ère marque de jus de pastèque en France, est strasbourgeoise.

Antoine et Alexis ont eu l'idée de se lancer dans cette aventure. Ultra rafraichissant, gorgé de bienfaits, le jus de pastèque vous garantit l'hydratation sans excès de sucres, avec en prime un apport naturel de vitamines C et A.

Pour garder toutes leurs vertus et propriétés nutritionnelles intactes, les pastèques 100 % biologiques d'AZTEK sont récoltées dans le sud de l'Espagne pour ensuite être pressées à froid et stabilisées à haute pression sans pasteurisation.

AZTEK sera disponible dès le 1er juillet dans une centaine de Monoprix en France en bouteille de 25 cl. À découvrir au Strasbourg Street Food Festival le 8 juillet prochain. **Une réduction de 10% sera offerte** sur l'achat d'une bouteille aux lecteurs de Strasbourg GOURMAND.

En savoir +

AZTEK DRINKS
www.aztekdrinks.com

Dopff Au Moulin
Un caveau de dégustation et de vente à l'ombre de la Cathédrale

Situé à Riquewihr, le Domaine Dopff au Moulin a ouvert au cœur de Strasbourg une boutique animée par la pétillante Julie Kuntz. L'entreprise familiale mise ainsi sur la proximité et la qualité de service offerte à sa clientèle du centre-ville !

L'initiative est originale. «*C'est la première fois qu'un viticulteur particulier s'implante à Strasbourg*», explique Julie Kuntz. Une aubaine pour les amateurs de vin ! Plus besoin de se déplacer pour aller à la rencontre du vigneron. C'est lui qui vient à vous avec force conseils et dégustation.

En prenant ses quartiers à deux pas de la cathédrale, la maison Dopff Au Moulin a choisi un cadre à la mesure de son histoire. L'épopée familiale, qui a débuté en 1574, se poursuit aujourd'hui avec Etienne-Arnaud Dopff, 13ème génération. L'entreprise, fière de son héritage, perpétue notamment avec passion, le savoir-faire mis en œuvre par Gustave Julien Dopff, l'inventeur du Crémant d'Alsace. Parmi la quarantaine de références proposées dont une dizaine de grands crus, il y en a 9 qui pétillent !

Avec sa jolie robe féminine et une rondeur fruitée équilibrée par une juste pointe d'acidité, le Crémant rosé Dopff Au Moulin est notre coup de cœur du moment. Idéal pour l'apéritif ou tout un repas, il sera à coup sûr la star de l'été !

Prix : €11,90 TTC. À découvrir sans tarder (mais avec modération) et **en bénéficiant de 10% de remise offerte*** à nos lecteurs sur tous les vins et crémants de la boutique avec le code « Strasbourg Gourmand » !

*jusqu'au 31 août 2017

Service livraison.
Ouvert du 7j/7 de 10h à 19h.

En savoir +

Dopff au Moulin
21 rue du Maroquin - Strasbourg
03 69 57 63 69
www.dopff-au-moulin.fr

Menus GOURMAN

A vos fourneaux !

Fleischschnacka à la truite d'Alsace

*Une revisite tout en fraîcheur du fameux plat traditionnel alsacien. La garniture à la viande a cédé la place à une farce préparée avec la délicieuse truite des **Sources du Heimbach**. Et le bouillon habituel s'est enrichi de crème **Alsace Lait** et de raifort **Alélor**. Un plat raffiné et gourmand !*

POUR 18 À 20 PIÈCES (soit 5/6 portions)

- 300 g de farine
- 4 œufs
- 1 l de bouillon de légumes
- 1 verre de riesling
- 500 g de chair de truite (sans la peau)
- 275 ml de crème fraîche liquide
- cerfeuil, aneth, coriandre, sel, poivre
- 4 c à c de gingembre frais haché
- un citron vert
- 1 pomme granny smith
- 2 c à s de raifort
- huile d'olive

La pâte à nouilles

Mélangez la farine, les œufs, 2 c à s d'eau , 1 c à c de sel et malaxez de manière à obtenir une pâte bien ferme qui ne colle pas. Abaissez la pâte finement en un rectangle de 30 x 40 cm. Posez-la sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 minutes.

La farce à la truite

Ôtez les arêtes de la truite, coupez-la en morceaux et mixez-la avec l'œuf. Incorporez 150 ml de crème, 6 brins finement ciselés de chaque herbe, le gingembre frais haché et les zestes du citron vert. Salez et poivrez. Réservez au frais jusqu'au moment de l'utiliser.

Le façonnage

Placez le rectangle de pâte côté largeur face à vous. Étalez la farce sur toute la surface en laissant 1 cm sur le bord droit. Formez un rouleau en serrant bien en partant de gauche à droite. Collez le bord de pâte laissé vierge en ajoutant au besoin un peu d'eau au doigt ou au pinceau. Placez le rouleau au congélateur pendant 30 minutes pour le raffermir. Découpez des tranches de 1,5 cm de hauteur environ.

La cuisson

Chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle. Faites-y dorer les Fleischschnacka 2-3 minutes sur chaque face. Mouillez-les à hauteur avec le bouillon. Ajoutez un verre de riesling. Poursuivez la cuisson pendant une douzaine de minutes à mi-couvert.

La sauce

Filtrez le bouillon de cuisson et versez-le dans une casserole. Faites-le réduire à feu vif de moitié. Ajoutez la crème, le raifort. Faites épaissir sur le feu.

Le dressage

Détaillez la pomme granny en fines allumettes. Arrosez-les de jus de citron vert. Réservez. Dans chaque assiette, versez un peu de sauce au centre. Disposez trois Fleischschnacka dessus. Puis décorez avec du cerfeuil, de l'aneth, et des allumettes de pomme.

Tarte à la myrtille alsacienne

*Et si avant d'y goûter, vous vous offriez celui de la cueillette ? Rdv à la **ferme Schnell** à Mussig pour faire le plein de cette petite baie ultra-vitaminée !*

- 100 g de sucre glace
- 200 g de beurre doux tempéré
- 370 g de farine
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 c à c d'extrait naturel de vanille
- 800 g de myrtilles
- 125 g de sucre
- 50 g de poudre d'amandes
- 100 ml de crème fluide entière

La pâte sablée

Mélangez la farine, le sucre glace, le sel et la vanille dans un grand bol. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et malaxez pour obtenir une consistance sableuse. Incorporez l'œuf. Formez une boule avec la pâte. Aplatissez-la légèrement et emballez-la dans du film alimentaire. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1h.

Préchauffez le four à 190°C. Abaissez la pâte sur une épaisseur de 4 mm. Foncez un moule à tarte beurré et fariné. Piquez le fond à la fourchette.

La garniture

Mélangez la poudre d'amandes avec 25g de sucre. Saupoudrez ce mélange sur le fond de tarte. Ajoutez les myrtilles. Enfournez pour 25 minutes de cuisson.

Pendant ce temps préparez le flan. Mélangez 2 œufs, 100 g de sucre et 100 ml de crème. Sortez la tarte du four. Versez le flan sur les myrtilles. Et ré-enfournez pour 20 à 25 minutes en baissant le thermostat du four à 170°C. La tarte est cuite quand le mélange myrtilles/flan commence à figer.

Je vais vous cuisiner

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

DS

A vos shakers !

Destination Rooftop du Black&Wine pour un été de cocktails et d'évasion !

Idéalement situé au cœur de Strasbourg, le Rooftop du Black&Wine est un écrin de charme et de quiétude pour vos soirées estivales. William, le chef sommelier y étanche les soifs de découverte avec sa sélection pointue de vins d'été mais aussi les envies de fraîcheur et d'évasion avec d'exquis cocktails maison. Si vous annoncez **votre venue de la part de Strasbourg Gourmand,** l'équipe du Black&Wine se fera un plaisir de vous offrir une **remise de 20% sur toute sa carte.**

Limoncello Spritz

Un cocktail inspiré du fameux apérol Spritz, l'amertume en moins et l'acidité du citron en plus. Fraîcheur garantie !

- 2 cl de limoncello
- 1 trait de sirop de sucre de cannes
- 10 cl de Crémant
- eau pétillante
- 3 demi-rondelles de citron vert
- glaçons

Dans un grand verre à vin, mélangez 2 cl de limoncello avec 1 trait de sirop de sucre de cannes. Versez le Crémant. Complétez avec un trait d'eau pétillante. Ajoutez les rondelles de citron. Et remplissez généreusement le verre de glaçons.

Péché d'amour

Un irrésistible punch qui associe la gourmandise suave de la pêche des vignes au tonus du ginger beer !

- 4 cl de Gin
- 12 cl de jus de pêche de vigne
- 6 feuilles de menthe fraîche
- 1 trait de ginger beer
- glaçons

Dans un shaker, mélangez le gin et le jus de pêche de vigne avec des glaçons. Versez dans le verre de votre choix. Ajoutez 6 feuilles de menthe. Complétez avec 1 trait de ginger beer. Ajoutez des glaçons et mélangez.

BLACK & WINE
BAR À VINS

DU BON VIN,
DES SAVEURS MAISON
ET LA SOIF
DE VOUS PLAIRE !

ROOFTOP OUVERT TOUS LES JOURS
DE DE 17H À 21H30

BAR À VINS OUVERT TOUS LES JOURS
DE 18H À 1H,

POSSIBILITÉ DE PRIVATISER
TOUS NOS ESPACES

9, rue Hannong - Strasbourg
03 88 32 21 67
www.blackandwinebar.com

PORTRAIT

Brassée en Alsace depuis l'époque gallo-romaine, la bière est indissociable de son histoire et de sa culture. Moines brasseurs et brasseurs professionnels y exercent dès le Moyen-Age, avant de transmettre le flambeau à de véritables dynasties brassicoles. Les innovations techniques et la révolution industrielle du XIXe siècle vont booster la production alsacienne.

Une histoire mouvementée

Le XXe siècle marquera profondément la région et la profession, qui subit un inexorable regroupement, démarré dans les années 60. Les brasseries alsaciennes disparaissent une à une pour faire place à de grands groupes. Seule résistera à cette tempête la Brasserie familiale Meteor sise sur le plus ancien site brassicole de France, à Hochfelden.

La bière pétille à nouveau

Parallèlement, et pendant près de 30 ans, la consommation de bière a reculé en France avant de se stabiliser enfin dans les années 2000. Mais au-delà de l'évolution quantitative, c'est dans la nature même des bières consommées que se situe la révolution en profondeur du monde brassicole, avec l'apparition dans les années 90 d'une quantité de nouvelles brasseries artisanales et de microbrasseries, installées parfois au sein d'un débit de boissons, et proposant une pléthore de bières authentiques et originales.

Les bières d'Alsace réinventées

Inventives les brasseries alsaciennes l'ont été très tôt. Citons pour exemples, l'Adelscott, la bière ambrée aromatisée au malt-à-whisky créée en 1981 par la Brasserie Adelshoffen ou encore la fameuse Desperados, aromatisée à la téquila, créée en 1995 par la Brasserie Fischer. Mais au-delà de ces innovations faites par des brasseries anciennes, c'est l'arrivée dès les années 90 de nouvelles brasseries artisanales et de microbrasseries qui marque le grand tournant de la Bière en Alsace.

Les nouvelles Brasseries d'Alsace

Les nouvelles brasseries artisanales alsaciennes

Notre région représente aujourd'hui plus de la moitié de la bière produite en France et compte à nouveau plus de 40 brasseries. Difficile et délicat de n'en citer que certaines, car toutes sont animées du feu de la passion, du goût de l'exigence et de la recherche de l'authenticité.

En voici néanmoins une courte sélection :

Matten

- Brasserie Matten, (67) Matzenheim

Créée en 2010 par Anne et Jacek Korczak, la brasserie artisanale Matten élabore des bières 100 % naturelles, brassées uniquement avec des produits locaux, sans ajout artificiel, non filtrées et non pasteurisées. Elle propose des bières plutôt houblonnées.

perle

- Brasserie Perle, (67) Strasbourg

Reprise en 2009 par Christian Artzner, jeune homme passionné, titulaire d'un diplôme de maître brasseur en Ecosse, et descendant du créateur de la marque en 1882. La gamme regroupe recettes des ancêtres (dont la Perle) et des nouveautés (dont IPA, Indian Pale Ale, une bière ambrée).

bendorf
microbrasserie strasbourgeoise

- Brasserie Bendorf, (67) Strasbourg

La brasserie Bendorf, créée fin 2012 au Neudorf propose une dizaine de bières différentes dans des styles aussi variés qu'étonnants.

D'inspiration anglaise et américaine, elles mettent souvent en avant le houblon aromatique d'outre-atlantique.

STORIG
BIÈRES ARTISANALES

- Brasserie Michel Debus, (67) Schiltigheim

La Brasserie Michel Debus, renoue avec les pages d'histoire de la bière en Alsace. Brasserie-Restaurant implantée au cœur de la Cité des Brasseurs, elle propose ses bières artisanales Storig élaborées dans l'esprit caractéristique de cette vieille maison.

Brasserie Uberach

- Brasserie Uberach, (67) Uberach

Créée en 1999 par Éric Trossat, l'actuel Président des Brasseurs d'Alsace. La gamme, très large et au marketing ludique, s'étend du classique au bio, avec des bières aromatisées, amères ou douces. On avoue une faiblesse pour la « Doigt de Dieu », une ambrée bien charpentée.

METEOR

- Brasserie Meteor, (67) Hochfelden

Comment ne pas citer la plus ancienne brasserie familiale de France, dirigée depuis 1640 par 8 générations de la famille Metzger-Haag. Bières Pils, bières d'abbaye et bières de saison y sont brassées sans concession, dans le plus pur respect des traditions. A recommander : une incontournable et passionnante visite de la nouvelle Villa Meteor.

En savoir +

Syndicat des brasseurs d'Alsace,
27 avenue de l'Europe - Schiltigheim
www.augredesbieres.com

On va SORTIR !

C'est nouveau

Strasbourg
Le Comptoir à Manger

Dès son entrée, on s'y sent bien, dans un cadre intimiste et chaleureux. Carole Eckert côté salle et Bérengère Pelissard côté cuisine y forment un duo complice et exigeant dont la devise pourrait être « du vrai, du frais, du bon ! » et leur idée fixe : la valorisation des producteurs locaux.

Vous y dégusterez une cuisine créative faisant la part belle aux légumes, sublimant des produits authentiques pour aboutir à une extase des goûts. Côté cave, Carole est à votre écoute et vous surprendra avec une belle sélection de bières et de vins, travaillés avec rigueur dans le même esprit.

En résumé, une très belle adresse que nous vous invitons à découvrir et à suivre au fil des saisons.

Fermé Lundi et Mardi.

Menu semaine :

2 plats 13,50€ / 3 plats 17,50 €

Menu unique:
5 plats 29 €

En savoir +

Restaurant Le Comptoir à manger
10 Petite rue des dentelles - Strasbourg
03 88 52 02 91
www.lecomptoiramanger.com

Escapades gourmandes

Hochfelden
Villa Meteor : Vos 5 sens en éveil, à la rencontre de la bière et de son histoire

Vivez 90 minutes fabuleuses, à la rencontre de quatre siècles d'histoire et de passion de la bière dans la plus ancienne brasserie de France. Une expérience unique et ludique dans un site fabuleux.

Il ne s'agit pas d'un musée, mais d'un espace de découverte brassicole, valorisé par une scénographie ingénieuse en français, allemand et anglais, alliant un dispositif vidéo immersif, projections sur écran géant, vidéos, animations 3D... Le contenu technique et historique, présenté de façon ludique, s'adapte à tous les publics.

Le visiteur découvre pas à pas et de façon complètement autonome, tout d'abord, le jardin et sa houblonnière, puis la serre qui abrite les laboratoires du 19ème et 21ème siècle avant de pénétrer dans la maison familiale et ses souvenirs intimes.

Une lourde porte ouvre ensuite sur la cour d'honneur et sa salle de brassage spectaculaire. La salle de fermentation et enfin la machine à vapeur avec des images de l'embouteillage qui défilent à toute vitesse sur ses murs complètent le parcours.

La visite se termine par l'ancienne chaufferie à charbon, transformée en espace bar où la dégustation de 4 bières sera commentée par le barman « maison ».

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

METEOR

Horaires d'été : mardi à dimanche de 10h à 18 h.

Tarifs : Adultes : 8 € / étudiants : 4 €, Groupes (20-50 personnes :) : 7 €. Gratuit pour les moins de 16 ans.

En savoir +

Villa Meteor
6 rue du Général Lebocq - Hochfelden
03 88 02 22 44
villa@brasserie-meteor.fr

Événements

14 > 16 juillet
Décibulles
Neuve-Eglise

Rock, électro, reggae, hip-hop rejoignent une affiche 2017 haute en couleur.

Un beau programme avec des artistes reconnus et les révélations de demain, le tout dans une atmosphère conviviale et festive. 3 jours passionnants à ne pas manquer.

Festival Décibulles 2017
www.decibulles.com

22 > 27 août
Festival du Houblon
Haguenau

Haguenau, le tour du monde en 6 jours !

Au programme de ce festival de danse et de musiques traditionnelles du monde : 6 jours de rencontres, de fête et d'évasion avec 500 artistes des 5 continents.

De belles découvertes pour les festivaliers avec des temps forts à ne pas manquer: le melting-pot de percussions, les dîners-spectacles, les soirées dansantes, le programme jeune public et le rallye en ville ... Ainsi que la traditionnelle grande parade du dimanche 27 août.

Au total, près de 100 h de spectacles, de concerts, d'expositions et d'ateliers qui vous ferons vivre un fabuleux tour du monde.

En savoir +

Festival du Houblon 2017
www.festivalduhoublon.eu

On va SORTIR !

Terrasses

Strasbourg GOURMAND vous a sélectionné trois belles adresses strasbourgeoises pour un petit déjeuner, déjeuner d'affaires ou dîner en tête-à-tête en terrasses.

Café Brant

Laissez-vous tenter par un petit déjeuner en terrasse à l'ombre de ce superbe établissement de la Neustadt. Vous y débuterez à coup sûr une belle journée.

Tous les jours de 7h à 21h
et le dimanche à partir de 8h

Café Brant
11 place de l'Université - Strasbourg
03 88 36 43 30 - www.cafe-brant.fr

Brasserie Les Haras

Un cadre exceptionnel dans un lieu empreint d'histoire, la terrasse de la Brasserie Les Haras constitue le lieu idéal pour votre repas d'affaires à l'heure de midi.

Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h

Brasserie Les Haras
23 rue des Glacières - Strasbourg
03 88 24 00 00 - www.les-haras-brasserie.com

Restaurant La Vignette

Rien de tel pour un dîner en tête-à-tête que la terrasse verdoyante de la Vignette à Kœnigshoffen. Un restaurant semi-gastronomique avec une cuisine de saison originale.

Mardi au samedi de 19h à 21h,
dimanche de 12h à 13h30

Restaurant La vignette
78 route des Romains - Strasbourg
03 88 28 99 52 - www.lavignette.fr

L'**Alsace** comme vous ne l'avez jamais vue !

VOL DÉCOUVERTE
Vosges, vignoble et plaine d'Alsace

Toute l'année.
Durée : env. 4 à 5 heures
dont 1 à 2 heures de vol effectif.

260€ par personne

Réservez en ligne :

Aérovision
Vols en montgolfière

AEROVISION - 34 Chemin de la Speck 68000 COLMAR - 03 89 77 22 81 - www.aerovision.aero

Coup de cœur

Barr
5 Terres Hôtel & Spa - Gourmand & voluptueux

Situé au cœur du vignoble alsacien sur la Route des Vins, 5 Terres Hôtel & Spa, MGallery by Sofitel, a offert un nouveau destin, fin de l'année dernière, à un bâtiment du 17e siècle : celui d'un hôtel&spa ultra raffiné et d'un restaurant « bistronomique » qui a ouvert ses portes début juin.

Avec ses 26 chambres et sa suite signature, l'hôtel imaginé par Jean-Daniel Seltz fait la part belle aux matériaux nobles. Le bâti d'origine est mis en valeur tout en intégrant des éléments design comme la superbe verrière du lobby. Lumineuses et tendres, toutes en couleur naturelle, chaque chambre propose une ambiance spécifique pour rendre votre séjour inoubliable.

Le spa de 200 m² niché dans une superbe cave voutée en Grès des Vosges complète ce joyau. Confidentiel et intime, il abrite une piscine intérieure, avec cascade, alimentée par la Source des Oies, ainsi que trois cabines de soins, une douche sensorielle, un hammam et un sauna. Relaxation, gommages, massages, soins du visage ou du corps rythmés aux senteurs d'huiles essentielles vous sont proposés pour un moment de détente et de plaisir.

Coté restaurant, la Table du 5 propose depuis le 7 juin, midi et soir, une cuisine bistronomique gourmande et élégante. Axelle Gillig et Mathias Stelter, les deux jeunes chefs aux manettes, s'expriment avec des produits frais et locaux et réalisent des accords parfaits entre mets et vins.

En savoir +

5 Terres Hôtel & Spa
11 place de l'Hôtel de Ville - Barr
03 88 08 28 44
www.5terres-hotel.fr
La Table du 5
03 69 47 81 09

Avec Lyf Pay, on a toujours une bonne raison d'être gourmand !

Payez vos achats avec votre mobile

Profitez d'offres et de programmes de fidélité

Faites des paiements entre amis

Faites des dons à des associations

lyf pay

Le paiement d'aujourd'hui

Application soutenue par

Crédit Mutuel · CIC · BNP PARIBAS · mastercard

Retrouvez-nous sur **www.lyf.eu**

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

(1) Bon d'achat de 5€ crédité sur votre application et automatiquement déduit de votre premier paiement supérieur ou égal à 5€. Voir conditions sur lyf.eu. Offre valable uniquement du 19/06/2017 au 15/09/2017 dans la limite des stocks disponibles. Lyf : SA au capital de 15 200 000€ 34 rue du Wacken 67000 Strasbourg RCS STRASBOURG 330 623 414.