

Les « dîners insolites du patrimoine »

L'usine d'embouteillage des sources de Soultzmatt, au coeur du patrimoine industriel agroalimentaire alsacien, se fait l'hôte de deux dates étonnantes, les 17 et 18 octobre. Jean-Christophe Perrin, chef étoilé de l'ancien Caveau d'Eguisheim, ravira les papilles des convives de sa cuisine élégante et raffinée.

A la tête du restaurant L'Altévic, qu'il a fondé en 2012 à Hattstatt, Jean-Christophe Perrin a forgé ses lettres de noblesse à l'ancien Caveau d'Eguisheim. Chef étoilé en 2004, il propose une cuisine gastronomique et instinctive invitant à l'épanouissement gustatif. Basée sur les produits de saison, relevés de son enthousiasme contagieux, les mets de Jean-Christophe Perrin invitent à une rencontre savoureuse et pétillante.

Pour souligner cette rencontre gustative, les Divines d'Alsace mettent leur savoir-faire et leur passion au service d'une rencontre des plus étonnantes. Millésimes alsaciens, gastronomie enchanteresse et cadre surprenant se marieront avec élégance pour une expérience toute en effervescence !

Pour le plaisir des yeux, du palais... et des oreilles.

Chacun des repas sera subtilement mis en musique par des mélodies Jazz, inspirées de la chanson française ou internationale, des compositions personnelles et improvisations. Aux commandes de cette chaleureuse rencontre musicale, Jam For Joy, un duo professionnel, créé en 2007 sous l'impulsion du saxophoniste Sébastien Maimbourg et du pianiste Christophe Ferry.

Samedi dès 19 h à l'entrée de l'usine. Dimanche dès 12 h à l'entrée de l'usine, 5 rue Nessel 68570 Soultzmatt-Wintzfelden. 85 €/pers.