



## Menus gastro pour lieux d'exception

Créés dans les Vosges il y a cinq ans pour associer gastronomie et visites privilégiées, grands chefs et décors décalés, les Dîners insolites du patrimoine se sont étendus au reste de la Lorraine avant de gagner l'Alsace cette année. Une manière originale et gourmande de découvrir notre future « grande région ».



Les arts de la table dans les collections permanentes du musée Lalique : les Dîners insolites du patrimoine prévus en janvier à Wingen-sur-Moder sont annoncés comme « le clou de la saison ». Archives L'Alsace/ Hervé Kielwasser

Il y a cinq ans, pour mettre en valeur un patrimoine local qui ne l'était guère en dehors des Journées du même nom, une fois par an, Stéphanie Rauscent, directrice du syndicat mixte du Pays d'Épinal cœur des Vosges, a eu l'idée de proposer des visites guidées, dans une mise en scène chaleureuse, « avec des bougies partout, à la Vaux-le-Vicomte ».

Ces rendez-vous étant donnés en soirée, la question du dîner s'est vite invitée au programme. Les écoles hôtelières ont d'abord été sollicitées, puis des chefs locaux. La décoration a été confiée aux grandes entreprises régionales des arts de la table. Trois patrimoines – architectural, culinaire, artisanal – ont ainsi été réunis pour donner naissance aux « dîners insolites du patrimoine ».

« Les sept premières dates se sont vendues en une semaine, au point que nous en avons reprogrammé autant dans la foulée », se souvient Stéphanie Rauscent. Depuis, le concept a essaimé toujours plus loin de ses bases, mais sans beaucoup varier : le rendez-vous débute par une visite guidée d'une heure, suivie de l'apéritif et du repas gastronomique, dîner ou pique-nique, selon le lieu et le moment de la journée. Les tarifs démarrent à 35 € mais tournent souvent autour de 65-85 €. Depuis deux ans, des musiciens se joignent régulièrement à la fête, pour la rendre vraiment unique.

Rapidement, les organisateurs ont constaté que le public venait de tout le Grand Est, et voyageait de site en site, sans revenir deux fois sur le même. « Pour développer l'opération, il fallait soit faire venir des Parisiens, à grand renfort de communication, soit étendre les sites proposés aux régions voisines », analyse Stéphanie Rauscent.

Des Sources de Soultzmatt au Musée Lalique

[Visualiser l'article](#)

Il y a deux ans, les Dîners insolites du patrimoine sont donc descendus des Vosges, vers le nord de la Lorraine. Cette année, pour la première fois, ils feront également étapes en Alsace. Sept sites sont à l'affiche de la saison 2015-2016.

À côté des usines qu'affectionne la manifestation (Les Sources de Soultzmatt en octobre, Mecatherm à Barembach en décembre), les domaines viticoles dominent : Pfister à Dahlenheim les 16, 17 et 18 juil-let, Schoenheit à Wihr-au-Val fin janvier, François Schmitt à Orschwihr fin mars, (avec Jean-Christophe Perrin, chef de L'Altévic, à Hattstatt), Stentz-Buecher à Wettolsheim en avril.

L'arrivée dans la plaine du Rhin se traduit en effet par un partenariat privilégié avec les Divines d'Alsace, l'association des viticultrices de la région, qui interviendront sur l'ensemble des Dîners insolites.

Stéphanie Rauscent considère que les trois soirées prévues en janvier à Wingen-sur-Moder, au cœur des collections du musée Lalique, constitueront « le clou de la saison » 2015/2016, lancée le 27 mai à Épinal et qui totalisera 120 dîners, sur 45 week-ends.

Pour ne pas lasser les habitués (plus de 4700 participants l'an dernier), 80 % du programme ont été renouvelés. « Nous avons même arrêté la forteresse de Châtel-sur-Moselle, qui marchait très bien. Nous la reprogrammerons dans quelques années » , explique Stéphanie Rauscent.

Toujours plus loin

La saison 2016/2017 est déjà en préparation. Contacts ont été pris avec La Poste à Metz et à Strasbourg, où elle siège dans des bâtiments historiques, ainsi qu'avec EDF, avec des perspectives intéressantes du côté de Kembs (la centrale hydraulique datant de 1932) et de Mulhouse (le musée Electropolis et sa « grande machine »). Le Haut-Koenigsbourg est également pressenti. Le nombre de sites alsaciens devrait ainsi doubler lors de la prochaine saison.

Stéphanie Rauscent regarde désormais au-delà du Rhin, du côté de la Sarre et du Bade-Wurtemberg, et à l'opposé, en Champagne, vers les caves de Reims et Épernay. Histoire d'accompagner la mise en place de la « grande région », sur un mode sans doute plus consensuel.