



## SOULTZMATT Dîners insolites aux sources



**C'est avec sa bonne humeur coutumière que le chef concocte ses menus insolites.**

Photo L'Alsace/V M-W

Pour la première fois, les Dîners insolites du patrimoine invitent à plusieurs rendez-vous gourmets dans des lieux choisis en Alsace.

Le principe : faire découvrir un lieu du patrimoine culturel ou industriel habituellement fermé au public. Organiser un dîner de gala, un déjeuner festif ou une dégustation conviviale avec des chefs réputés. Dresser des tables avec la complicité des entreprises des arts de la table de la région. Les samedi 17 et dimanche 18 octobre, ce sont les sources de Soultzmatt qui accueillent ces rendez-vous gastronomiques exceptionnels. Chaque année, l'usine d'eau minérale produit près de 25 millions de bouteilles de Lisbeth.

Après la visite guidée des procédés de fabrication, c'est dans le lieu de stockage même des bouteilles que le chef alsacien Jean-Christophe Perin réalise un dîner et un déjeuner étoilé. Au menu : velouté de potiron et châtaignes, petits poivrons doux farcis comme une matelote au riesling, cappuccino de homard aux champignons de nos forêts et espuma de cèpes, tournedos de veau en croûte d'herbes et racines couleurs, comparaison de munsters et chutney de quetsches, savarin crème mascarpone gingembre, pêche de vignes et sorbet fromage blanc verveine.

Prix : 85 € avec les vins correspondants.

Uniquement sur réservation :  
[www.dinersinsolites.com](http://www.dinersinsolites.com)