



INSOLITE

Menu étoilé à l'usine

Visite guidée, repas gastronomique, animation musicale et participation des Divines d'Alsace sont au menu du dîner et du déjeuner proposés les samedi 17 et dimanche 18 octobre, à l'usine d'embouteillage des Sources Soultzmatt. Un moment exceptionnel dans un cadre unique à s'offrir sur réservation, le nombre de places étant limité.

Depuis 2010, les Dîners insolites du patrimoine invitent à une expérience un peu particulière dans des lieux prestigieux, des sites industriels, des domaines viticoles voire des musées ou des monuments historiques... autour de mets préparés par des chefs étoilés ou Meilleur ouvrier de France.

À Soultzmatt, le repas gastronomique sera préparé par Jean-Christophe Perrin, chef étoilé de l'ancien caveau d'Eguisheim en 2004, actuellement à la tête du restaurant L'Altévic à Hattstatt. Un établissement dont il a ouvert les portes en 2012 autour d'une cuisine pétillante et d'une carte aux saveurs multiples tirées de ses expériences gustatives autour du monde.

Pour concocter ces différents plats, le chef a misé sur les produits de saison : potiron, châtaignes, champignons, herbes du jardin, quetsches, pêche de vignes... sans oublier les ingrédients nobles ou typiques de la région, homard, veau et munster. De quoi ravir les papilles mais pas seulement : un festival de couleurs et d'effluves viendra enchanter les sens des convives.

Ces derniers auront pris place dans un lieu insolite, puisque pour la première fois l'usine d'embouteillage ouvre ses portes, le temps d'un week-end, à un chef étoilé pour partager sa cuisine. Après une visite guidée, c'est dans le lieu de stockage des bouteilles que Jean-Christophe Perrin réalisera le dîner.

Pour agrémenter le repas, les Divines d'Alsace, association de femmes de la vigne et du vin, mettront leur passion au service de cette rencontre étonnante. De son côté, le duo Jam For Joy, créé en 2007 par le saxophoniste Sébastien Maimbourg et le pianiste Christophe Ferry, distillera ses mélodies jazz.

Au menu

Amuse-bouche ; Velouté de potiron et châtaignes ; Petits pois doux farcis comme une matelote au riesling ; Cappuccino de homard aux champignons de nos forêts, espuma de cèpes ; Tournedos de veau en croûte d'herbes de notre jardin, racines couleurs, jus court au balsamique ; Comparaison de munsters, chutney de quetsches ; Savarin rectangle, crème mascarpone gingembre, pêche de vignes, sorbet fromage blanc verveine ; Mignardises.

Y ALLER « Dîners insolites du patrimoine », samedi 17 octobre, RDV à 19 h à l'entrée de l'usine, et dimanche 18 octobre, RDV à 12 h à l'entrée de l'usine, 5, rue Nessel à Soultzmatt.

Prix : 85 €/personne. Réservations au 03.29.35.35.76 ou sur contact@dinersinsolites.com. Nombre de places limité.



Jean-Christophe Perrin, chef du restaurant L'Altévic à Hattstatt, propose un menu gastronomique les 17 et 18 octobre à Soultzmatt.

Archives L'Alsace/Vanessa Meyer Wirckel