



Un dîner plus que parfait

Par L'Ami Hebdo

Un Chef, un décor ou comment les Dîners insolites du Patrimoine ont déjà séduit plus de 15.000 gourmets. Voici le programme complet en Alsace.



Abbaye Autrey – JF Hamard

L'idée fait recette : régaler ses papilles tout en mangeant avec les yeux. Quand l'assiette et le décor ne font plus qu'un. C'est l'objectif des Dîners Insolites du Patrimoine qui ont déjà séduit plus de 15.000 gourmets et curieux. Prochain rendez-vous : l'usine d'embouteillage des Sources de Soultzmatt.

Meilleur Ouvrier de France ou Chef étoilé, patrimoines prestigieux, sites industriels, domaines viticoles, rencontres culturelles... Le succès des Dîners insolites du Patrimoine réside dans une subtile et délicieuse recette conjuguant un repas gastronomique à une immersion totale dans un lieu d'exception, d'ordinaire inaccessible au public. Le tout orchestré par un Chef de renom et agrémenté d'une découverte artistique.

LES INSOLITES DU
PATRIMOINE*les dîners*

Depuis 2010, les Di#ners Insolites du Patrimoine invitent à une expérience hors du temps. Les cinq premières saisons ont enchanté plus de 15.000 convives. Aujourd'hui, le Pays d'Epinal, organisateur à l'origine du concept, affiche de grandes ambitions : dépasser les frontières lorraines et rayonner plus largement sur les terres des régions voisines.

Cette saison, 120 di#ners insolites ont donc été programmés en Alsace, Lorraine et Franche- Comté, répartis sur 45 week-ends extraordinaires avec le savoir-faire passionné de 27 Chefs étoilés.

Et ces Dîners font la part belle à l'Alsace ! Du Nord au Sud, plus de 20 dates sont proposées à tous les fins gourmets et curieux de la région. De la « Dégustation insolite » au « Di#ner insolite étoile », plusieurs formules sont disponibles au gré des découvertes et expériences proposées. La finalité de ces rendez-vous n'est autre que de rendre accessible au plus grand nombre le patrimoine gastronomique et culturel de l'Est français.

Pour souligner ces rencontres gustatives, les Divines d'Alsace s'associent pour la première fois à l'édition 2015-2016 en sublimant les accords mets-vins.

Le programme complet en Alsace

Du 16 au 18 octobre 2015 : Usine d'embouteillage des Sources de Soultzmatt – L'usine des sources de Soultzmatt, productrice de l'eau Lisbeth, ouvre ses portes le temps d'un week-end, pour une expérience des plus effervescentes ! C'est au cœur de ce site industriel que Jean-Christophe Perrin, Chef étoilé de l'ancien Caveau d'Eguisheim, réalisera un Di#ner aussi enchanteur qu'enivrant avec le concours de l'ensemble Jazz « Jam for Joy ». Vendredi et samedi 19h, dimanche 12h à l'entrée de l'usine, 5 rue Nessel, 68570 Soultzmatt. Prix : 85,00 € / pers.

Du 18 au 19 décembre 2015 : Usine Mecatherm à Barembach – C'est au cœur de sa ligne automatique de démonstration et de fabrication de baguettes, que le leader



mondial Mecatherm orchestrera ce Di#ner insolite. Gérard Goetz et Philippe Jego, Chefs étoilés du restaurant Chez Julien, mettront ainsi « la main à la pâte » pour offrir une expérience culinaire des plus croustillantes... Vendredi et samedi 19h, dimanche 12h à l'usine Route du Maréchal de Lattre de Tassigny 67130 Barembach. Prix : 85,00 € / pers.

Du 22 au 24 janvier 2016 : Musée Lalique à Wingen-sur-Moder – Pour célébrer 2016 avec éclat, le Musée Lalique accueille quelques privilégiés au sein de ses prestigieuses collections. Un di#ner de lumière orchestré par le Chef doublement étoilé Pascal Bastian, du restaurant Le Cheval Blanc à Lembach. Avis aux amateurs d'exception. Vendredi et samedi 19h, dimanche 12h au Musée Lalique Rue du Hochberg, 67290 Wingen-sur-Moder. Prix : 105 € / pers.

Du 28 au 30 janvier 2016 : Domaine Schoenheitz, Vallée de Munster – Nichés sur les coteaux de Wihr-au-Val, dans le vignoble de la Vallée de Munster, les convives pourront prendre part, le temps d'une soirée, à un Di#ner hors pair dans le bâtiment du Prelat, vestige le plus important de l'ancienne abbaye bénédictine. Sublimé par les suggestions des Divines d'Alsace, le Menu sera conduit par le talentueux Bernard Leray, Chef inspiré de la Nouvelle Auberge. Jeudi 19h au Domaine Schoenheitz, 1 rue de Walbach, 68230 Wihr-au-Val. Vendredi et samedi 19h à la Maison du Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges, 68140 Munster. Prix : de 35 à 85 € / pers.

Du 24 au 26 mars 2016 : Domaine François Schmitt à Orschwihr – Avec l'arrivée du Printemps, le Chef étoilé Jean-Christophe Perrin et les Divines d'Alsace, déclineront un Di#ner de 5 plats où émotions et respect des produits s'accordent pour servir l'excellence. Des valeurs et engagement que partage depuis des décennies le Domaine François Schmitt, hôte de ces soirées. 19h au Domaine, 19 rue de Soultzmatt, 68500 Orschwihr. Prix : de 35 à 85€ / pers.

Du 21 au 23 avril 2016 : Domaine Stentz-Buecher à Wettolsheim Pour clore la saison alsacienne, le Domaine Stentz-Buecher invite à une découverte empreinte de pureté et de raffinement. Pour ravir et surprendre les convives, un Chef surprise livrera sa créativité et son audace le temps d'un repas tenu, pour l'heure, confidentiel... – 19h au Domaine, 21 rue Kleb 68920 Wettolsheim. Prix : de 35 à 75 € / pers.