

L'Alsace gourmande

Cette partie de l'Alsace vosgienne a tout pour plaire à nos concitoyens. La proximité, environ 450 kms, la nature avec ses réserves naturelles et surtout la bonne cuisine et les excellents vins. Tout est à notre portée pour passer un week-end en amoureux ou de réelles vacances. Notre périple sera toutefois axé sur la gastronomie qui nous a apporté que de très bonnes surprises dans des maisons où la tradition se transmet avec les générations

La Source des Sens, Morsbronn-les-bains

Allier, l'espace de quelques jours, bien-être et gastronomie. Morsbronn-les-Bains est une petite station thermale non loin de Strasbourg.

Vous ne pouvez trouver mieux que chez Pierre et Anne Weller à "La Source des Sens".

Pierre a roulé sa bosse un peu partout et engrangé une expérience hôtelière et culinaire avant de choisir de reprendre l'établissement familial.

Avec son épouse il va mettre tout en œuvre pour transformer l'hôtel en une bâtisse moderne avec des chambres à la décoration contemporaine, ouvertes sur la nature.

Toutes vous assurent calme et sérénité. Certaines ont une terrasse privée.

Retour aux sources du bien être



C'est l'objectif du Spa de la Source des Sens. Voilà bien le nom qui fait rêver d'évasion, de détente, de lâcher prise. Tout pour vivre un moment inoubliable. A commencer par la piscine en plein air, chauffée bien entendu, entourée du jardin pour se détendre et se mettre au diapason de ce merveilleux endroit.

Une piscine intérieure comblera les plus frileux.

Ici aussi le décor a été choisi

avec un goût certain inclinant à la détente.

De nombreux soins sont proposés avec entre autres : un modelage aux pierres chaudes, soin future ou jeune maman, modelage ayurvédique, balinais ou oriental. On ne peut pas les citer tous car l'offre est très large.

La Parenthèse

Le soin, que nous avons eu l'occasion de découvrir, c'est le plus original et il vous garantit un voyage à deux dans l'intimité. Comme les maîtres des lieux nous l'ont demandés nous ne dévoilerons pas le mystère de ce concept, unique en son genre.

Nous pouvons cependant vous dire que le parcours d'une heure quarante cinq, à deux, vous fait vivre un moment de détente absolue dans 7 espaces avec 7 expériences différentes.

Une table gourmande

C'est dans l'assiette que le talent du chef, Pierre Weller, prend toute son importance.



Ce sont encore ses voyages qui lui ont apporté cette inspiration digne d'un étoilé. Avec une belle équipe il arrive à éveiller tous vos sens.

C'est beau, raffiné, parfumé et tout simplement délicieux.

Chacun des plats sont créés avec exigence et passion. Rien n'est laissé au hasard.

Les vins sont choisis avec soin par le sommelier de la maison pour accompagner les mets du maître cuisinier.

Ce n'est pas sans raison que la maison fait partie des Logis d'exception.

www.lasourcedessens.fr





une recherche et une originalité qui fait la réputation de la table du Metzger.

Yves Metzger privilégie les produits de saison et de la région. C'est ainsi qu'en période de chasse il réalise des terrines et des préparations de gibier.

Ces mets plus que raffinés, seront accompagnés, à votre choix, par des vins de la région, issus des vignobles des environs. Pour ne rien gâcher les prix sont plus qu'honnêtes. Prenons par exemple la Choucroute à l'Alsacienne, vraiment généreuse, pour le prix de 17 €, la sélection de 3 fromages du terroir : 8 €.

Et pour compléter ce tableau, au petit-déjeuner, vous serez servis par la maman de Yves, qui veut toujours faire partie de cette belle histoire, comme elle le dit : "tant qu'elle peut".

www.hotel-aubergemetzger.com

Auberge Metzger, Natzwiller

C'est avec le sentiment de faire partie de la famille que nous sommes accueillis dans cet l'hôtel 3, de charme, situé dans le Bas-Rhin à 50 km de Strasbourg, au centre du village de Natzwiller*

Les 15 chambres sont décorées avec goût et vous donne l'impression d'être chez vous, avec leur décor chaleureux et les meubles en bois. Toutes disposent de salle de bains, télévision et wifi gratuit.

Ici aussi c'est la troisième génération qui est aux fourneaux. Vous pourrez retracer une partie de l'histoire de la maison grâce aux photos qui ornent les murs. Au départ le grand-père tenait un café de village.

Yves Metzger, maître des lieux avec son épouse Corine à l'accueil et au service, est le chef de ce charmant établissement. Il s'est formé dans de belles maisons strasbourgeoises. Avec lui, l'auberge est devenue un rendez-vous gourmand, mais aussi gastronomique, aussi bien pour les habitants des environs, séduits par son savoir-faire, que par les touristes de passage.

La salle lumineuse et spacieuse, ainsi qu'une belle terrasse vous garantit le confort pour déguster les merveilles du chef.

A côté de la cuisine traditionnelle alsacienne, comme la choucroute on découvre





Hôtel restaurant & Spa Julien



L'hôtel de la famille Goetz, depuis trois générations, est situé à Fouday, au pied de la forêt vosgienne, et fait partie des Logis d'exception

Tout a commencé avec Yvette et Julien Goetz en 1955 par un restaurant routier. La génération suivante, Gérard et Marylène vont encore améliorer et développer l'affaire familiale. A l'heure actuelle, leurs deux filles, Hélène et Eléonore ont repris le flambeau avec gentillesse et talent.

L'environnement en pleine nature, près de la rivière Bruche, vous assure un séjour de détente sans oublier le côté gourmand qui ici prend ses lettres de noblesse.

La porte passée, vous aurez l'impression de pénétrer dans un lieu magique tant la décoration somptueuse s'adapte au moment de l'année.

Les chambres plus que confortables et spacieuses sont toutes ouvertes sur la forêt et le splendide parc de l'hôtel. Qu'elles soient de styles alsaciens ou contemporains vous trouverez certainement votre bonheur. Attention pour certains événements il faudra prévoir parfois

jusqu'à deux ans d'attente pour avoir votre réservation car l'endroit est très recherché. Qualité, gastronomie, bien être oblige !

Côté détente le spa est bien intégré dans ce bel ensemble hôtelier. Vous y trouverez un sauna panoramique, bain turc et hammams, la grotte à sel, jacuzzi, etc. mais surtout deux piscines intérieures et une extérieure dans un cadre nature extraordinaire. Nous avons spécialement apprécié la piscine de par sa taille et surtout l'accès dès 7.30 h du matin qui permet de nager en toute quiétude.

De nombreux soins sont proposés à la clientèle avec des produits de qualité comme Thémaé et Sothys.

Profitez des instants magiques pour un modelage du corps, un peeling du visage, une réflexologie plantaire et bien d'autres propositions. Ici vous n'aurez que des professionnels pour vous faire bénéficier d'instant de bien être.

Le Spa est également accessible aux non résidents de l'hôtel.

Parlons de gastronomie, tout démarre par un somptueux petit-déjeuner. C'est tout simplement grandiose : crêpes, gaufres,

pain perdu, charcuteries, fruits, ... Je ne peux décidément pas tout vous citer.

Une assurance de démarrer la journée de bonne humeur.

Pour les autres repas, vous aurez le choix entre le restaurant et le bar J. Ce sont les produits et recettes traditionnelles qui sont privilégiés. Vous trouverez à la carte, la choucroute, bien entendu, mais aussi Rognons et ris de veau aux girolles, le Kougelopf tiède d'escargots mais aussi des plats aux saveurs plus exotiques. Côté vins, pas de surprise, le meilleurs des vignes alsaciennes : Riesling, Pinot blanc, Gewurztraminer, etc, mais aussi d'autres régions de France car Gérard est un fin connaisseur, sa cave personnelle que nous avons pu voir en est la preuve.



De nombreux week-ends et soirées à thème

Mont Sainte Odile

Haut-lieu spirituel, à 753 m d'altitude, cher au cœur des Alsaciens

Un peu d'histoire...

Le premier enfant du duc d'Alsace sous Dagobert II, nait fille et aveugle alors qu'il espérait un garçon.

Elle sera confiée à une nourrice en Bourgogne.

Lors de son baptême, à 12 ans elle recouvre la vue et reçoit le nom d'Odile, fille de lumière.

Elle va retourner à Hohenbourg où elle reçoit un château de son père.

Elle mène une vie de prière et de charité envers les pauvres et infirmes.

Rencontrant un mendiant aveugle et assoiffé, elle frappe un rocher, d'où sortit une eau bienfaisante qui depuis ne cesse de couler.

A sa mort son corps est déposé dans un sarcophage, encore visible à ce jour dans la salle du tombeau.

Il attire aujourd'hui encore de nombreux pèlerins.

Avec la Cathédrale de Strasbourg, le Mont Sainte-Odile est le lieu emblématique de l'Eglise catholique d'Alsace. Il est la propriété de la Mense Épiscopale de Strasbourg depuis 1853.



Dans un cadre monastique, vous pourrez méditer, prier, venir en pèlerin, passer en touriste, séjourner en hôte, vous restaurer, vous cultiver, vous former, vous ressourcer...

Vous jouirez d'un panorama extraordinaire et vous y découvrirez un environnement naturel et archéologique exceptionnel, des chemins balisés pour la randonnée pédestre, des espaces de réflexion, des salles de séminaires et de restaurant propice à la convivialité.

Enfants, jeunes, adultes, personnes âgées, personnes handicapées, croyants ou non, tous sont attendus et accueillis en ce lieu, conformément à la tradition d'accueil qu'Odile et ses sœurs pratiquaient.



Le Clos des Délices à Ottrott

Sur la route des vins d'Alsace non loin de Strasbourg voilà bien un hôtel & Spa dont il faut pousser la porte



C'est dans cet ancien couvent de Sœurs Bénédictines qu'il s'installe en 1989 dans un parc naturel de 6 ha.

Cet établissement 4* offre le cocooning et le confort avec ses 21 chambres dont certaines avec vue sur la piscine.

Toutes sont climatisées et le Wifi est offert.

L'espace détente est équipé de sauna, piscine, avec champignon à vagues et cabines de massage.

La cuisine que nous avons pu déguster est dirigée de main de maître par le chef Mathieu Klein avec des recettes aussi bien alsaciennes qu'internationales qui allient fraîcheur, créativité, imagination et qualité.

www.leclosdesdelices.com



Le musée Lalique

Wingen-sur-Moder

Créé dans le village où René Lalique a implanté sa verrerie en 1921, le musée Lalique a pour ambition de faire découvrir son œuvres dans toute sa diversité, en mettant l'accent sur la création verrière



Si la création Lalique est présente dans les collections de très grands musées internationaux, aucun en Europe n'était encore dévolu à ce créateur génial ni au travail de ces successeurs.

Le musée présente non seulement plus de 650 pièces exceptionnelles - que ce soit des bijoux, des dessins, des flacons de parfum, des objets issus des arts de la table, des lustres, des bouchons de radiateur ou des vases - mais permet aussi de plonger dans des ambiances par des photographies et des audiovisuels.

Si les visiteurs ne peuvent pas visiter la manufacture, il était important de mettre en avant les savoir-faire et de rendre hommage aux femmes et aux hommes qui perpétuent la tradition verrière.

Du moule au vase fini, le visiteur peut visionner de petits films sur chacune des étapes du processus et expérimenter par le toucher les changements apportés à la matière.

RENE LALIQUE (1860-1945), est né en 1860 en Champagne et décédé en 1945 à Paris

Puisant son inspiration dans la nature et ayant l'audace d'utiliser le corps féminin comme élément d'ornementation, il apporte à la joaillerie des renouveaux imprévus. Il n'hésite pas à associer à l'or et aux pierres précieuses des matières jusque

là peu utilisées et peu considérées, telles que la corne, l'ivoire, les pierres semi-précieuses, l'émail et bien entendu le verre. A ses yeux, mieux vaut la recherche du beau que l'affichage du luxe...

À ses débuts, ses bijoux avant-gardistes plaisent principalement à une élite intellectuelle et artistique capable d'apprécier la beauté d'un objet malgré la relative pauvreté des matériaux utilisés. Entre 1891 et 1894, la grande comédienne Sarah Bernhardt lui achète diadèmes, colliers, ceintures et autres accessoires de scène aux dimensions spectaculaires, conçus en fonction de ses rôles. Ainsi assure-t-elle à la fois la gloire et la notoriété de l'artiste.

Autre personnage déterminant dans sa carrière : Calouste Sarkis Gulbenkian. Magnat du pétrole, c'est aussi un collectionneur averti. Entre 1899 et 1920, il



La Femme Ailée

L'Exposition universelle de Paris en 1900 est souvent considérée comme l'apogée de la carrière de René Lalique dans le domaine de la joaillerie. Dès 1895, le bijou devient un art à part entière. Il présente ses œuvres au Salon de la Société des Artistes Français et renouvelle alors tant les matériaux qu'il emploie, en utilisant l'émail, la corne, l'ivoire ou le verre, que les motifs qu'il représente avec notamment la figure féminine, qui se transforme parfois en créature fabuleuse.

Pour son stand dans le pavillon des Bijoutiers, il crée cinq statues en bronze qui forment une balustrade. Aériennes et gracieuses, ces Femmes ailées servent d'ornements autant qu'elles mettent en avant ses créations.

acquiert quelques cent cinquante bijoux et objets d'art, œuvres exceptionnelles que l'on peut aujourd'hui admirer à la Fondation qui porte son nom à Lisbonne.

Révéle au grand public à l'occasion du Salon de 1895, présenté trois ans plus tard par Emile Gallé comme l'inventeur du bijou moderne, René Lalique connaît un triomphe sans égal à l'Exposition universelle de 1900. Son stand fait sensation, ses oeuvres novatrices sont unanimement admirées.

Las d'être plagié, il va progressivement se tourner vers d'autres horizons. Le verre l'attire depuis quelque temps déjà. Une nouvelle carrière se profile...

Les premières expérimentations de René Lalique dans le domaine du verre remontent aux années 1890. Les procédés de fabrication des bijoux le familiarisent avec les matières vitrifiables, et c'est sans doute grâce à l'émail qu'il découvre le verre.

Sa rencontre avec François Coty, l'amène à créer mais aussi à produire des flacons de parfum qui lui ouvre de nouveaux horizons.

Vins et crémants d'Alsace



En 1974 Joseph Gross, avec l'aide de son épouse, décide de vinifier lui-même le produit de sa vigne. Aujourd'hui ce sont ses enfants, Lucie et François, qui reprennent le flambeau. C'est grâce à la diversité des sols et sous-sols, argile, calcaire, grès, marnes que le vignoble de Wolsheim trouve son importance. La famille Gross opte encore toujours pour des vendanges ma-



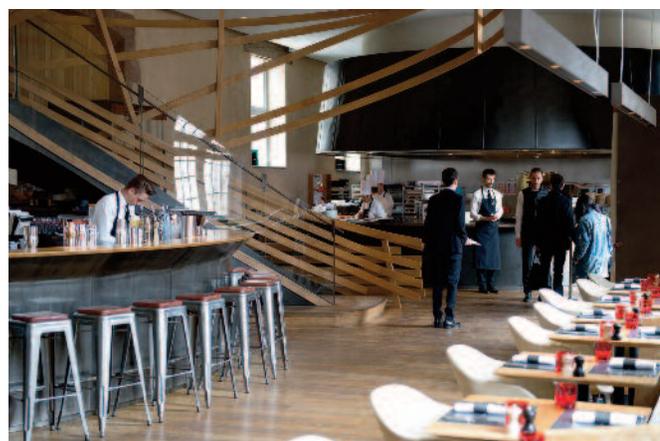
nuelles tout en utilisant une technique moderne pour la vinification. C'est ainsi que l'Altenberg de Wolxheim fait partie des 51 grands crus alsaciens. Ils y cultivent le Riesling et le Gewurztraminer. Le crémants quant à lui est issu des cépages Pinot Blanc, Chardonnay et Pinot Noir.

Si vous êtes de passage dans la région, ne manquez pas de faire un détour chez Joseph Gross, afin d'y déguster et de vous laisser séduire par quelques bons verres de leur cru.

www.josephgross.fr

Brasserie des Haras

L'ancien haras national de Strasbourg construit au milieu du XVIIIème siècle, au bord du quartier historique de "La Petite France" est classé monument historique depuis 1922. Ce qui fait actuellement son charme indéniable est le talent du cabinet d'architecture Denu et Paradon et l'agence de design d'espace Jouin et Manku qui se sont chargé des travaux de restauration.



A côté d'une décoration époustouflante basée essentiellement sur le bois, la cuisine de cette belle brasserie est de tradition française. Elle a été imaginée par le chef, Marc Haeberlin, du restaurant triplement étoilé l'Auberge de l'III en Alsace.

L'hôtel quant à lui offre 51 chambres pour le bonheur des visiteurs nationaux et internationaux qui bénéficient de la proximité de la belle ville de Strasbourg.

www.les-haras-brasserie.com

Klingenthal

Le village s'est construit autour de la Manufacture d'Armes Blanches, créée en 1730 à la demande du Roi Louis XV. Elle était la première en France. En 1840 l'entreprise devient privée et le propriétaire, Charles Louis Coulaux, produit aussi faux et faucilles

Grâce à l'Association pour la Sauvegarde du Klingenthal, en 1991, le patrimoine de l'ancienne manufacture a été remis en valeur.



Le musée, ouvert en 2007, est installé dans l'ancienne école.

Vous pouvez le découvrir comme suit : histoire, transformation des matières premières et métiers de l'arme blanche, finition des lames et montage des armes, faux, faucilles et outils, belvédère et salle d'exposition.

Premier dimanche du mois démonstration de forge. Des stages de restauration sont proposés aux amateurs d'armes blanches.

www.klingenthal.fr