

Samedi 7 octobre 2017



© Ignacio Haaser

## Le Pop Up Bierstub Fischer au restaurant La Hache

Auteur : L'équipe COZE Dans News, On en Coze 5 heures avant 0

**Jusqu'au 28 octobre, l'emblématique brasserie Fischer investit le restaurant La Hache pour un mois de gastronomie 100 % alsacienne.**

Fischer réinterprète la traditionnelle Bierstub alsacienne, lieu de vie incontournable du patrimoine régional, à travers la création d'un espace éphémère et sur-mesure, qui accueillera, pour l'occasion, deux talents locaux : les jeunes chefs Léa Birkner (Aedaen Place) et Matthieu Frinault (La Hache). Ils proposent chacun un menu revisité, en association aux différentes bières de la gamme Fischer.

La brasserie régionale a ainsi revisité les codes de la culture alsacienne, pour offrir à nos yeux et à nos papilles un concept encore inédit !



Léa Birkner © Ignacio Haaser



Matthieu Frinault © Ignacio Haaser

C'est à La Hache, restaurant emblématique et atypique de la ville, que Fischer a installé sa Bierstub. Conçu par le Studio Petit Martin, l'espace, de 25 couverts, se distingue par son agencement et par le travail du bois réalisé. En parlant de bois, l'un des éléments essentiels d'une Bierstub : la traditionnelle Stammtisch est bien présente et revisitée à la sauce Fischer ! Elle a été élaborée par la plasticienne Marie-Pascale Engelmann.



© Ignacio Haaser



© Ignacio Haaser



© Ignacio Haaser

Point qui est important à souligner : la brasserie, attachée à l'audace alsacienne, poursuit son engagement régional en faisant appel à l'ensemble des compétences de la région, comme vous avez pu le constater !

>> A LIRE AUSSI : **Swing Fischermännele**

Parlons bien, parlons manger, les menus :



© Ignacio Haaser



© Ignacio Haaser



© Ignacio Haaser

>Le menu revisité de **Léa Birkner**

Tempura d'escargots, coulis de persil et crème d'ail  
FISCHER TRADITION

\*\*\*\*

Truite saumonée de Heimbach façon gravlax, coulis de betterave rouge et radis noir  
FISCHER LA BELLE MIRA

\*\*\*\*

Carré de cochon fermier, croustis de choucroute et jus réduit  
FISCHER 3 HOUBLONS ALSACIENS

\*\*\*\*

Dôme à la fleur de bière, spéculoos et quetsches  
FISCHER DORELEÏ



© Ignacio Haaser



© Ignacio Haaser



© Ignacio Haaser

>Le menu revisité de **Matthieu Frinault**

Nem de jarret de porc, ketchup, betterave rouge et Raifort  
FISCHER TRADITION

\*\*\*\*

Foie gras poêlé en croûte de bretzel, condiment choucroute  
FISCHER LA BELLE MIRA

\*\*\*\*

Sandre rôti, spätzles au sarrasin, crème citronnée  
et poireaux braisés  
FISCHER 3 HOUBLONS ALSACIENS

\*\*\*\*

Tartelette coings & noix, glace au malt d'orge torréfié  
FISCHER DORELEÏ

Et combien ça coûte ?

A MIDI : Plat 15€ // Entrée + plat ou plat + dessert 22€ // Entrée + plat + dessert 28€

LE SOIR : Menu servi dans son intégralité à 28€

Réservation obligatoire :

Par téléphone : 03.67.68.01.75

Sur Facebook : Bierstub Fischer