



ITINÉRAIRE

STRASBOURG DE GOURMANDISES EN GOURMANDISES

Par Corinne Delaunay - Photographies : Rémy Cortin

Laissez-vous happer par le charme fou de Strasbourg. Entre les bras de l'Ill, La Grande-Ile, le cœur battant de Strasbourg, classée au Patrimoine mondial de l'Unesco, dévoile un labyrinthe de ruelles au style médiéval, des ponts et de jolies passerelles. Nous vous proposons une balade culinaire ponctuée de culture. La cathédrale devient alors l'épicentre autour duquel les pas dansent. Il faut prévoir une bonne paire de chaussures pour battre les pavés, parfois irréguliers, de la ville. On peut aussi opter pour un vel'hop, le réseau de pistes cyclables étant juste incroyable dans la capitale alsacienne et ses alentours. Hopla !

Cette promenade débute par la rencontre éblouissante avec la magistrale cathédrale, œuvre néogothique. Ralentissez en arrivant à l'angle de la rue Mercière, prenez le temps et embrassez la vue, le souffle coupé par tant de beauté, par l'extrême finesse de sa dentelle en grès rose. À chaque heure du jour, ses couleurs changent. À ses pieds, un léger vent souffle toujours, il est surnommé « le vent du diable ». Vent du diable ou vent de liberté ? Strasbourg est une ville libre depuis le jour où elle s'est soulevée contre son évêque en 1262. Ce vent, peut-être, est celui de l'histoire, celui qui murmure encore l'écho d'un peuple debout, libre et fier.



Les pâtisseries de la pâtisserie-chocolaterie Christian

UNE MATINÉE GOURMANDE

Pâtisserie Christian

Le premier arrêt s'impose de lui-même. Au pied de la cathédrale, la pâtisserie-chocolaterie Christian est une institution depuis 1962. À la fois boutique et salon de thé, il y a toujours une bonne raison pour y faire une pause. L'arrivée dans le salon de thé se fait par un magnifique escalier Renaissance. La salle aux tentures pourpres donne sur la rue Mercière et la cathédrale. Le matin, un excellent café accompagné du kougelhoppf ou d'un schneck (pain aux raisins) est de rigueur. L'après-midi, c'est au tour de la tarte streusel aux pommes et à la cannelle. Fondée par Christian Meyer, la maison continue de faire vivre son savoir-faire exceptionnel. Cette mise en bouche se poursuit dans le Carré d'Or, derrière la cathédrale, entre la rue des Orfèvres, la place du Temple Neuf et la rue du Dôme. Il s'illustre avec de belles adresses gastronomiques et des illuminations de toute beauté à Noël.

Charcuterie Porcus

Une profusion de knacks, de pâtés en croûte, de choucroute dans cette boutique d'exception créée par Olivier Klein en 2001. L'homme issu d'une famille de bouchers-charcutiers a choisi tout ce que la charcuterie alsacienne et d'ailleurs ont de meilleur. C'est au demeurant son credo « rien que le meilleur ». À l'étage, une salle ornée de deux impressionnants tableaux en marqueterie de la maison Spindler représentant l'Alsace viticole et l'Alsace brassicole sert de restaurant. On y déguste des dizaines de choucroute et le baeckeoffe, accompagnés de la cuvée Porcus, des recettes dignes du seul restaurant de spécialités charcutières de la ville. Il est aussi possible d'emporter dans ses valises des choucroutes mises sous-vide.



La charcuterie Porcus



Pâtés en croûte de la charcuterie Porcus



Les fromages de la Maison Lorho

Maison Lorho

Christelle et Cyrille Lorho, couple de meilleurs ouvriers de France fromagers, sont installés rue des Orfèvres depuis 25 ans. Leurs caves d'affinage sont dans les Vosges où ils déclinent le classique Munster fermier au cumin, fumé (pendant 24h au bois de hêtre), au Marc de Gewurtz ou encore des tommes de toutes sortes aux fleurs, au pinot noir... Quelque 250 références de fromages français mais aussi italiens, espagnols choisis avec soin sont disponibles en boutique ou sur le site. Pour compléter leur offre, leur boulangerie, située à côté de la boutique « le Pain des fromagers », vend de goûteux snackings fabriqués à partir de leurs fromages.

*L'épicerie fine Mon oncle Malcker de Munster**Vincent de l'épicerie fine Mon oncle Malcker de Munster*

Mon oncle Malcker de Munster

Place de la grande Boucherie, l'épicerie fine de Vincent Vigneron, propose tous les produits de la ferme. Un malcker est le fermier qui gère son troupeau et fabrique le munster. Vincent a eu l'idée de développer une offre généreuse autour de la ferme familiale à Munster et l'a ouverte aux producteurs de la vallée de Munster principalement mais aussi du Haut-Rhin et du Bas-Rhin. Dans les rayons, moult fromages, charcuteries, plats cuisinés, tourtes à la viande, moutardes Alélor, feuilletés, confitures, spiritueux, bières et même des mignonettes pour les touristes qui prennent l'avion. Suivez les conseils de Vincent pour devenir un vrai malcker en prenant au petit déjeuner du café avec une goutte de schnaps dans lequel vous faites tremper une tartine de munster !

*Hubert Lépine de la Maison Kammerzell*

À L'HEURE DU DÉJEUNER Maison Kammerzell

C'est l'heure de déjeuner et l'adresse obligatoire est l'inénarrable Maison Kammerzell. La cathédrale veille sur elle. La bâtisse est une vieille dame née en 1427 et son intérieur est resté époustouflant. D'ailleurs, ne cédez pas à la tentation de la terrasse, vivez l'expérience jusqu'au bout en choisissant de déjeuner dans une des salles habillées de vitraux, de boiseries, de fresques peintes par l'illustre Léo Schnug. Ici, nul piège à touristes, on vient pour se pâmer devant la choucroute aux trois poissons, héritage de Guy-Pierre Baumann, brillamment reproduite par Hubert Lépine, chef de la Maison Kammerzell depuis 25 ans. Les papilles s'affolent devant le flétan, le saumon et le Haddock, qui ramènent grâce à leur fumet toute la puissance dans ce plat, le tout arrosé d'une sauce au beurre blanc se mélangeant avec gourmandise aux épices du chou. Le secret de cette recette se trouve dans le chou infusé aux épices. Alors, bien sûr, il y a d'autres plats comme la choucroute à la lotte et au lard ou du gibier en saison, mais, pour votre première fois, misez tout sur la choucroute aux trois poissons.

UN TEMPS POUR LA CULTURE

L'après-midi est consacrée aux visites muséales ou encore la visite d'une cave singulière.

La Cave Historique des Hospices de Strasbourg

Sur le site de l'hôpital universitaire de Strasbourg, dans ses sous-sols se visite la Cave Historique des Hospices civils. On pénètre alors au XIV^e siècle, en 1395, un endroit incroyable où se mettre au frais, l'été, et connaître ce patrimoine hors du commun entre histoire

*Visite de la Cave Historique des Hospices de Strasbourg**Visite du musée Tomi Ungerer-Centre international de l'illustration*

hospitalière et viticole prestigieuse. Le chai recèle des trésors de chefs d'œuvres de tonnellerie et un vin blanc de 1472, un vin de complantation (plusieurs cépages en même temps), le plus vieux du monde encore conservé en tonneau. Si Thibaut vous fait la visite (passionnante), il vous permettra certainement de la respirer (une seule inspiration). Sur chaque tonneau, le nom des vignerons, le nom du cépage et le nombre de litres. L'élevage dure entre 6 et 10 mois. L'histoire a démarré avec les patients de l'hôpital qui payaient leurs soins avec leurs lopins viticoles et l'hôpital est ainsi devenu un des plus grands propriétaires terriens de toute l'Alsace. Dans la cave, 79 foudres de chênes qui peuvent contenir 2 400 hectolitres. Imaginez le nombre des bouteilles... La production annuelle équivaut à 120 000 bouteilles. Les vignerons alsaciens partenaires laissent à vieillir le meilleur de leur vin. Autre petite particularité, la cave est à côté de l'ancienne salle de dissection. En fin de visite, la boutique vend les vins des Hospices élevés dans les tonneaux, les vins des vignerons partenaires ainsi que des vins des domaines publics des autres régions. L'intégralité des bénéfices est reversée à l'hôpital chaque année.

*Le Château Vodou*

Le Château Vodou

Bienvenue dans un monde unique, un château d'eau datant de 1878 transformé en musée Vodou et abritant la collection privée d'objets vodous ouest-africains la plus importante au monde. La collection a été réunie par deux passionnés Marc (ancien PDG de la brasserie Fischer) et Marie-Luce Arbogast. Le lieu tient à la fois de l'art, du sacré et est un formidable passeur culturel. Le Vodou (ou l'art de voir autrement) a pour objectif de maintenir un équilibre entre le monde visible et invisible. Tous les objets rassemblés sur les trois étages ont été utilisés dans des pratiques magico-religieuses vodou. La pratique existe encore et s'est adaptée à la nouvelle technologie. À la fois artistique et spirituelle, la visite plonge dans un monde bien loin de l'Alsace et de la France, et montre la force, l'impact et la poésie des croyances spirituelles.

Le musée Tomi Ungerer-Centre international de l'illustration

Une plongée dans l'univers d'un des plus grands illustrateurs du XX^e siècle. Tomi Ungerer est un des rares artistes à avoir eu un musée de son vivant. Ce musée représente un vibrant hommage de Strasbourg et de l'Alsace pour cet artiste humaniste et pluriel qui n'a cessé de croquer les faiblesses humaines et les joies de l'enfance pendant près d'un demi-siècle. Fin observateur du monde qui l'entourait, il a dessiné des satires sociales, dessins de presse, récits historiques, illustrations publicitaires et des livres pour enfants. Le musée conserve 14 000 dessins donnés par l'artiste et 1 500 jouets de sa collection personnelle. Les œuvres d'autres illustrateurs sont venues enrichir la collection.



Naomie et Paul de Takaa Beer Spa



La boutique Mireille Oster

*« Balade gourmande
dans les rues de Strasbourg
à la découverte de
nombreuses spécialités »*



Géraud Bonnet



Un Cantalou à Strasbourg



Pain d'épices de Mireille Oster

FIN DE JOURNÉE

La fin de journée pointe son nez, deux options s'offrent aux visiteurs

Takaa Beer Spa

Le mot d'ordre : prendre soin de son corps et se relaxer dans les volutes de bière. Naomie et Paul ont ouvert le premier spa à la bière de France. La séance se déroule en trois étapes et débute par 15 minutes de sauna pour ouvrir les pores de la peau, puis on plonge dans un bain bien chaud où s'infusent du malt, houblon, levure de bière, aux multiples bienfaits détoxifiants et apaisants. Les baignoires en bois sont dotées de tireuses à bière. Les bières artisanales issues de micro-brasseries alsaciennes se dégustent dans le bain et peuvent s'associer à des planches de charcuterie-fromages. Le moment se termine par 15 minutes de relaxation en salle de repos. Une bonne option avant d'aller dîner.

Un Cantalou à Strasbourg

Impossible de passer à côté de ce bar à vins et fromages à la belle devanture rouge. Sa carte a été classée en 2024 parmi les cent plus belles cartes des vins de France. Autant dire que le cantalou, Géraud Bonnet, est un passionné de vins et joyeux conteur et a beaucoup d'amis vignerons, souvent avant-gardistes. Tombé amoureux de l'Alsace, d'une Alsacienne, et des vins alsaciens, il lui semblait logique d'ouvrir dans la capitale alsacienne, un endroit convivial autour du vin d'Alsace, de ses 51 grands crus ainsi que de belles adresses françaises,

tous issus de la culture bio, classique ou atypiques. Le choix est vaste, une quarantaine de vins au verre (grâce à l'enomatic, un distributeur de vin au verre ingénieux permettant de proposer de grands crus au verre) et une carte de 400 références dont la moitié en vins alsaciens. L'ambiance est joyeuse, on y vient pour boire du vin et manger un bout. La formule dégustation propose un carreau de six fromages accordés aux six vins : l'Alsace part en live pour déguster des vins décalés ou les cépages oubliés uniquement avec des cépages anciens. On peut aussi retrouver Géraud pour des croisières dégustations de vins sur la compagnie Batorama.

QUELQUES ADRESSES SUPPLÉMENTAIRES

On connaît Strasbourg pour ses winstubs mais la ville dispose d'une belle scène culinaire qui rivalise d'inventivité avec du végétarien haut de gamme mais aussi des étoilés. Il faut alors sortir de la choucroute traditionnelle et pousser d'autres portes comme celle du restaurant gastronomique La Casserole. Dans la boutique de Mireille Oster, on craque toujours pour son fameux pain d'épices. Même si la dame est partie à la retraite, la recette est toujours la même et les boutiques ressemblent à des boudoirs. Pour dormir ou manger, l'hôtel « Au Cerf d'Or » est dirigé d'une main de maître par Madame Erb. La table est bonne et les chambres sont vintage ou contemporaines en fonction du bâtiment choisi. Enfin, pour une soirée à chiller dans un bel endroit, la cour du Léonor hôtel accueille musique lounge ou live accompagnée de délicieux cocktails et de tapas créatifs.