

# Histoire de la viticulture dans le Florival



## D' GSCHICHT VUM WIBOI IM BLUENTÀL

*Avec six villages sur la route des Vins et six Grands Crus (Kitterle, Saering, Kessler, Spiegel, Ollwiller, Pflingstberg), le Pays d'art et d'histoire de la Région de Guebwiller doit beaucoup à son passé viticole.*



### Du mythe à l'histoire...

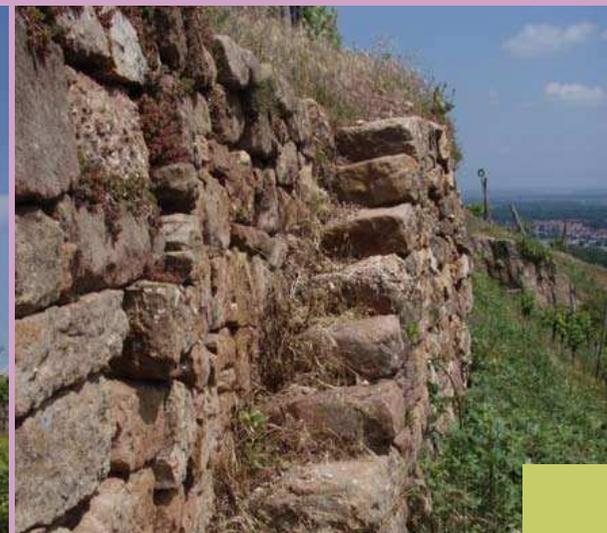
La mythologie germanique attribue l'implantation de la vigne au Dieu Odin. Blessé au pied par un sanglier, il aurait fertilisé la vallée en faisant naître une fleur de chaque goutte de son sang. Les fleurs envahirent les coteaux pour s'épanouir avec éclat dans les raisins chargés de sang divin.

Dans les faits, la vigne est présente à Guebwiller à partir du VIII<sup>ème</sup> siècle avec l'arrivée des moines écossais qui fondèrent l'abbaye de Murbach. Depuis leur abbaye, les abbés exercent leur souveraineté sur l'ensemble de la vallée, voire au-delà. Guebwiller se développe grâce à la viticulture à partir du XII<sup>ème</sup> siècle. L'abbaye perçoit une partie de la récolte en guise d'impôt. Le "Florival" est perçu par les religieux comme la terre idéale et fertile. Au XI<sup>ème</sup> siècle, Flurandus décrit : « Il est un lieu, aux confins de l'Alsace et des Vosges appelé Murbach, où le seigneur a placé le chef du Saint Martyr; fécond en vertus, semblable au centre de la terre, enchâssé comme une perle céleste dans une conque d'or. Des fertiles coteaux étalent leur flancs couverts de pampres en faisant de la Vallée Fleurie un autre paradis où le sang de Bacchus coule à flots ».

### Des vins réputés au delà des frontières

Tout au long du Moyen Age, les vins alsaciens bénéficient d'une belle réputation, étant les plus méridionaux du Saint Empire Romain Germanique. Grâce au transport sur le Rhin, et l'Ille, la production s'exporte vers la Suisse, la Souabe, l'Allemagne, l'Angleterre, les Pays Bas, l'Italie. Les crus de la Wanne (= Kessler), Saering et Kitterlé, étaient commercialisés à l'étranger. Le vin de Guebwiller était tellement apprécié qu'il a été nécessaire, au XVII<sup>ème</sup> siècle d'apposer un certificat d'origine (ladtettel) sur chaque tonneau de vin afin d'éviter les contrefaçons,

Il n'existait alors qu'un seul blanc : le zwicker, et la hiérarchie se faisait selon le sol et le climat et se répercutait sur le prix.



### La Renaissance vigneronne

Soultz et Guebwiller, comme les autres localités vigneronnes des environs, connurent un élan de renouveau à la fin du XVI<sup>ème</sup> et au début du XVII<sup>ème</sup> siècle.

La prospérité permit la construction de nombreuses maisons à Soultz. C'est précisément entre 1525, année de la Guerre des paysans, où la ville est prise par les Rustauds, et 1632, début de la guerre de Trente ans en Alsace, que les belles demeures vigneronnes de la Renaissance ont été construites. Oriels, escaliers à vis, porches millésimés, ... Tous ces éléments d'architecture sont des signes de prospérité. Aujourd'hui encore, la cité conserve en son centre le tissu urbain du XVII<sup>ème</sup> siècle.

A Guebwiller, la parcellisation à outrance des terres et les lourdes charges imposées par les abbés ont empêché l'accumulation de richesses, ce qui explique l'absence de belles architectures Renaissance comme à Soultz, Riquevillier, Obernai, Barr...

Autour de la viticulture gravitent de nombreuses activités : tonnelier, maréchal ferrant, marchand et gourmet.... Ces artisans commandent de riches demeures, dont les porches portent généralement les initiales du propriétaire, accompagnées des insignes de leur métier.



Insigne de tonnelier



Insigne de vigneron-laboureur

### Les terrasses de Guebwiller

Façonné par l'homme, le vignoble de Guebwiller a une allure caractéristique, plus de 50km de murets en grès rose façonnés en pierres sèches sillonnent les collines sous vosgiennes, empêchant l'érosion du sol particulièrement sablonneux.

Les pierres proviennent des carrières du plateau. Plus qu'une simple caractéristique du paysage, ces murets nécessitent le savoir-faire d'une équipe de maçons spécialisés qui assurent l'entretien de ces ouvrages tout au long de l'année. Défiant une topographie ingrate, les générations de viticulteurs ont réalisé d'ingéniosité pour cultiver ces inestimables vignobles: escaliers en pierre pour passer d'une terrasse à l'autre, pierres demi-lune, traversées d'un piquet en bois, permettent de planter une dernière vigne jusque au dessus du muret, implantation des vignes à l'horizontale... Tous ces efforts sont suscités par la recherche d'un vin de qualité exceptionnelle grâce à un terroir rude au sol pauvre et sablonneux.

La légende illustre l'acharnement à cultiver tel endroit. L'abbé Braun raconte : "Il y avait autrefois à Guebwiller, un homme prénommé Kuter, communément appelé « Küterlé » à cause de sa petite taille. C'était un pauvre vigneron, intelligent, laborieux et d'une constance à toute épreuve. N'ayant que peu de vignes à cultiver, il entreprit, en dépit des roches et de la rocaïlle, de défricher le Haut-Saering. Les gens riaient en le voyant perché en haut des rocs, certains le plaignaient. Mais Kuter n'était pas homme à se laisser impressionner par les moqueries et commentaires de ses concitoyens. Au contraire. Les dires et les rires augmentaient son ardeur au travail. Du roc fendu il extrayait les moellons pour construire des murs ; puis avec la terre amassée il nivelait une terrasse après l'autre, les plantait de vignes qui, d'étage en étage, prenaient d'assaut la montagne ...

« Voyons quel vin cela va donner ! » disait le peuple moqueur. Bientôt la stupeur fit place aux plaisanteries. Le soleil choyait la colline de ses rayons amoureux et la vigne s'épanouissait dans toute sa splendeur.

Lorsque Küterlé produit son premier cru, l'on s'empressa de le comparer aux grands vins des terroirs environnants. Il y avait là le bouillant Kessler, l'ardent Wanne et surtout le généreux Saering. Mais voilà que tout bien pesé, dégusté, commenté, le jury fut unanime à proclamer que le dernier venu méritait de figurer au premier rang."





Le Domaine Materne Haegelin & filles est heureux de vous accueillir dans ses caves du lundi au samedi de 8h30 à 18h ainsi que le dimanche de 10h à 12h et de 14h30 à 18h du 1er juin au 30 septembre.

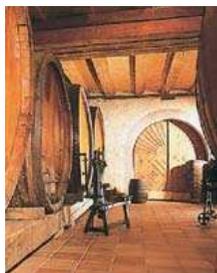
**Domaine MATERNE-HAEGELIN & ses filles**  
45 Grand'Rue - 68500 ORSCHWIHR  
Tél : 00 33 03 89 76 95 17 - Fax : 00 33 03 89 74 88 87  
[www.haegelin-materne.fr](http://www.haegelin-materne.fr)  
filles@haegelin-materne.fr



DEPUIS 1698

## LUCIEN ALBRECHT

GRANDS VINS D'ALSACE



9, Grand'Rue 68500 ORSCHWIHR  
Tél. 03 89 76 95 18 - Fax 03 89 76 20 22  
[www.lucien-albrecht.fr](http://www.lucien-albrecht.fr)

Horaires d'ouverture: du lundi au samedi de 8h à 19h



DES CRÉMANTS D'ALSACE DEVENUS LÉGENDE



CRÉMANTS, VINS,  
EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS D'ALSACE

WOLFBERGER 28 RUE DU PRINTEMPS  
68500 ORSCHWIHR  
CC.ORSCHWIHR@WOLFBERGER.COM  
WWW.WOLFBERGER.COM

LE DÉPÔT DE LA MARQUE EST DÉPOSÉ ET PROTÉGÉ PAR LE DÉPÔT

# La route des Vins d'Alsace

**D'WISTROSS IM ELSASS**

*Laissez-vous conter le vin et le terroir d'Alsace au fil des caves et des rencontres avec des viticulteurs au savoir-faire renommé. A l'instar du patrimoine viticole, villes et villages offrent également de nombreuses possibilités de visites et de découvertes. Vos principales étapes...*

Thann, porte sud de la Route des Vins d'Alsace. A voir, la Collégiale Saint-Thiébaud, exemple remarquable du gothique rhénan. Depuis Thann prenez la D 35 en direction de Cernay, ancienne ville fortifiée et son parc à cigognes, l'un des tout premiers centres de réintroduction du célèbre oiseau migrateur. Prenez la D 5 jusqu'à Wattwiller et ses sources thermales connues depuis l'époque romaine. En poursuivant en direction de Soultz, vous arriverez à Hartmannswiller.

**Hartmannswiller** : son cimetière fortifié, classé monument historique est, avec celui de Hunawir, le mieux conservé d'Alsace. Le nom de la commune est associé au Hartmannswillerkopf (Vieil-Armand). Les 1276 tombes rappellent la violence des combats de 1915 et 1916.

**Poursuivez la route vers Wuenheim**

**Wuenheim** : petit village viticole, situé à 310 m d'altitude et adossé aux contreforts du Hartmannswillerkopf fut du XIIIe au XIXe siècle une des possessions de l'évêque de Strasbourg (le Haut-Mundat) et formait avec Soultz un seul ban et une seule juridiction. L'église Saint-Gilles, citée dès 1298, fut reconstruite à partir de 1783. Les retables des trois autels, caractéristiques des premières décennies du XVIIIe siècle, proviennent sans doute de l'église primitive. Le château d'Ollwiller, très beau domaine viticole et agricole au sud du village, a appartenu aux moines cisterciens puis à la famille Waldner qui y construisit un château vers 1269. Entre 1914 et 1918 le village a souffert des combats meurtriers du Vieil-Armand et s'est vu décerner la Croix de Guerre. Une petite promenade dans la rue principale permet de découvrir, entre autres, un oratoire du XIXe siècle (au n°34), des maisons vigneronnes, avec un pilier de 1789 (au n°68) avec une porte de cave du XVIe siècle (au n° 112), avec une clé de voûte de 1584 (au n° 132), ou une maison épargnée par la guerre et datée de 1790 (au n° 134). Au départ de la Cave Vinicole du Vieil-Armand un sentier viticole de 3,5 km de long vous invite à la découverte d'un parcours éducatif et agréable qui vous familiarisera tant avec la viticulture qu'avec la nature. Lire sur la fête du vin page 6.

**Continuer sur la route des vins en direction de Soultz.**

**Soultz** : à l'intérieur de sa double enceinte de remparts partiellement conservée, l'intrigante petite cité recèle d'innombrables trésors dont des maisons vigneronnes de la Renaissance. Un des vestiges du passé le Château du Buchneck, autrefois à vocation défensive, abrite aujourd'hui le musée d'histoire locale. Autre impressionnant témoin de l'histoire, la Commanderie de l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem, actuel Ordre de Malte. Cette commanderie abrite aujourd'hui la Nef des Jouets. Lire nos articles pages 16 à 19 et 36 à 39.

Dirigez-vous ensuite vers Guebwiller, située à l'entrée de la vallée du Florival entre le plus grand domaine viticole d'Alsace (seule commune d'Alsace à compter 4 grands crus) et les côteaux boisés du massif des Vosges. Suivez la visite commentée p.8-9 et découvrez la fabuleuse collection du céramiste Théodore Deck au musée du Florival (p.11).



## HOTEL DU BOLLENBERG \*\*\*

Blotti entre collines et vignoble, vue panoramique.

- 46 chambres tout confort et au calme
- Restaurant traditionnel et gastronomique.
- Espace bien-être : balnéo, sauna, hammam,
- Forfaits Vino-Cure unique en Alsace (ligne cosmétique aux principes actifs de "raisins" issus de la culture bio-dynamique).
- Randonnées pédestres et VTT.

**DOMAINE DU BOLLENBERG À ROUFFACH**  
TÉL. 03 89 49 62 47  
[www.hoteldubollenberg.com](http://www.hoteldubollenberg.com)

**Prenez la D5 en direction de Bergholtz, Bergholtz-Zell, Orschwihr...**

**Bergholtz** : un document de l'abbaye d'Ebersmunster atteste de son existence dès 680. Des sarcophages en grès datant des Carolingiens et de l'époque romane ont été découverts à l'emplacement des ruines du château de Bergholtz. Le grès rose de la carrière de la commune a servi à la construction de nombreux édifices dont la forteresse Vauban à Neuf-Brisach. A faire : le sentier des carrières dans un écrin de vignes, de prés et de vergers. Guide en vente à l'Office de Tourisme.

**Bergholtz-Zell** : le calvaire de l'Oelberg vaut le détour. Cinq oratoires et chapelles retracent la Passion du Christ. Après un escalier monumental on y accède par un sentier qui serpente dans un ensemble paysager très agréable. Vous découvrirez également la reproduction en bois polychrome de la cène de Léonard de Vinci.

**Orschwihr** : le village a tiré dès l'origine (c'est en 667 que les archives citent pour la première fois son nom) sa richesse de la viticulture. Une grande partie du vignoble est classée parmi les « Grands Crus d'Alsace ». De nombreuses maisons paysannes du XVIe au XVIIIe siècle attestent déjà de la prospérité de la commune. Si l'on en croit la légende, les sorcières de toute la région se réunissaient jadis sur la colline du Bollenberg pour y célébrer leurs sabbats. Ce lieu fait partie du réseau des Lieux Mythiques du Rhin Supérieur. Demandez

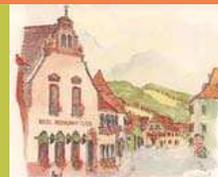
la brochure ou allez voir le site [www.mythische-orte.com](http://www.mythische-orte.com)

En suivant la route, on découvre Soultzmatt dont les célèbres sources Nessel donnent naissance aux eaux minérales Lisbeth. L'évènement 2008 sera l'ouverture du Paradis des Sources, à découvrir tout de suite pages 46 et 47.

En suivant la D18 puis la direction de Guebervillier (Eglise romane Saint-Panthaléon,, maisons du XVIe siècle...) vous rejoindrez la RN 83 jusqu'à la sortie Eguisheim. Splendide cité médiévale qui a vu naître le pape alsacien Léon IX, est classée « Plus beaux villages de France ». Découvrez également le charmant village de Turkheim, et sa ronde du veilleur de nuit tous les jours à 22 H de mai à octobre. Continuez vers Kaysersberg, (beau patrimoine médiéval et Renaissance), village natal d'Albert Schweitzer (prix Nobel de la Paix en 1952).

A Riquevillier, également classé « Plus beaux villages de France » et joliment fleuri tout au long de l'année (maisons et cours XVe et XVIIe siècles). A Ribeauvillé, les ruines des Trois Châteaux des seigneurs de Ribeaupierre dominent la cité. Cette ville, aux splendides décorations florales, a conservé une rue principale et des quartiers très pittoresques.

En regagnant Guebervillier arrêtez-vous à Rouffach pour y découvrir la plus belle place Renaissance d'Alsace.



## HOTEL RESTAURANT KLEIN

Spécialités variées inspirées des produits du terroir  
Salle pour banquets et séminaires jusqu'à 200 personnes.

**Fermé le lundi**

68570 SOULTZMATT

Tél. 03 89 47 00 10 - Fax. 03 89 47 65 03

## HÔTEL LA VALLÉE NOBLE LE LOGIS DES PINONS

Sur les hauteurs du village de Soultzmatt, entouré de belles forêts de sapins, vous trouverez dans ce magnifique hôtel de 60 chambres un très grand confort (Balcons couverts - CanalSat - Wi-Fi) ainsi qu'une ambiance tranquille et amicale (Piscine intérieure - Sauna - Restaurant - Parc - Billard Aire de jeux pour enfants).

32 chambres \*\* et 28 chambres \*\*\* climatisées

Chambres doubles, triples, communicantes.

Restaurant traditionnel avec Terrasse (en saison), possibilité de Banquets, Mariages, Fêtes de Famille, Fêtes de Fin d'Année.



F-68570 SOULTZMATT

Tél. 03 89 47 65 65 - Fax 03 89 47 65 04

[www.valleenoble.com](http://www.valleenoble.com)

e-mail : [vallee.noble@wanadoo.fr](mailto:vallee.noble@wanadoo.fr)

# Les grands rendez-vous viticoles 2009



## D'GROSSE ZAMMATRAFFE VU DA WINTZER

Toute l'année, les viticulteurs vous accueillent, vous renseignent et vous font déguster les différents cépages sur la route des Vins d'Alsace (demandez notre guide des Hôtels-restaurants-chambres d'hôtes 2009). Parmi les événements autour du vin, voici quelques rendez-vous à ne pas manquer !

**Vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 mai. Portes ouvertes à la cave Materne Haegelin et ses filles.**

Portes ouvertes avec de nombreuses animations : tour du vignoble en v.t.t, atelier cuisine, atelier sculptures sur liège, sentiers viticoles commentés, dégustation de vins, foies gras et fromages...

**Dimanche 31 mai et lundi 1er juin. Pique-nique chez les Vignerons Indépendants d'Alsace**

Les visiteurs tirent le repas du sac, le vigneron fournit le vin pour le pique-nique et les dégustations. Une occasion conviviale de découvrir et comprendre la vigne et le vin. Demandez la liste des vigneron participants dans les Offices de Tourisme.

**Samedi 1er et dimanche 2 août : Portes ouvertes à la cave vinicole du Vieil Armand**

Samedi soir : bal populaire avec repas. Dimanche : concert inaugural, restauration, bal, artisanat, animations diverses et offres spéciales. Rendez-vous à la cave à Wuenheim.

**Samedi 29 et dimanche 30 août : Etape vigneronne à la cave**

**Jean-Bernard Ziegler.** - Dégustation-vente de vin d'Alsace ainsi que de sept autres producteurs de France en vins, champagne et cognac. Petite restauration, visite de cave. Spécialités gastronomiques landaises et ariégeoises. Rendez-vous à la cave à Orschwihr.

**Samedi 26, dimanche 27 septembre et dimanche 3 octobre : 40ème Fête du vin nouveau à Wuenheim**

**Samedi 26 septembre** : Bal à partir de 19h avec l'orchestre Energy. Buvette et restauration. Entrée 9€

**Dimanche 27 septembre** : à partir de 11h repas à la salle des fêtes. Concert apéritif par l'harmonie de Scherwiller. A partir de 15h, grand cortège folklorique. Entrée 3€. A partir de 16h Bal à la Salle des fêtes.

**Samedi 3 octobre** à partir de 20h soirée jeunes avec dj Chiva de 20h jusqu'à 2h45. Entrée 6€

**Jeu 13 mai 2010 : 61ème Foire aux vins d'Alsace de Guebwiller.**

Pour ses 60 ans, la Foire aux Vins de Guebwiller fait peau neuve. Au programme : dégustations, marché du terroir, salon de l'oénotourisme, concerts et animations toute la journée et en soirée. (Voir page 30 et 31)



**Sans aucun doute l'adresse incontournable pour découvrir ou redécouvrir l'Alsace !**  
Suivez votre bonne étoile...

Proche de la Route des Vins, de la Route des Crêtes, Ecomusée et Bioscope

- Accueil familial
- Hôtel 2\*, Logis 1 cheminée et 2 Cocottes
- 25 chambres neuves tout confort, chambres accessibles pour personnes à mobilité réduite
- Wifi et parking gratuit, garage à vélos et motos
- Hôtel ouvert toute l'année
- Restaurant traditionnel et spécialités du terroir

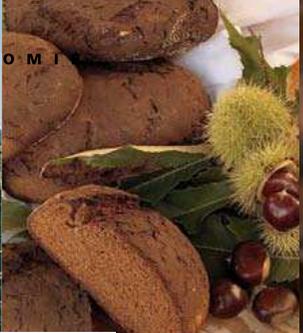
**68500 ISSENHEIM**  
Tél : 03.89.76.83.63 – Fax: 03.89.74.90.29  
[www.hotel-alademi Lune.fr](http://www.hotel-alademi Lune.fr)  
E-mail: [accueil@hotel-alademi Lune.fr](mailto:accueil@hotel-alademi Lune.fr)

**HÔTEL - RESTAURANT**  
*«Au Relais d'Alsace»*  
SUR LA ROUTE DE VOS LOISIRS

Hôtel 2\* de 32 chambres tout confort  
Restaurant traditionnel et spécialités alsaciennes / Terrasse / Cadre Chaleureux / Soirée Etape VRP/ Salle de Banquets / Parking sous surveillance vidéo / Wifi gratuit / Canal+ Seul ou entre amis, nous vous proposons nos Escapades Gourmandes «Balades Vélotourisme, Colmarienne, Alsacienne, Vins d'Alsace...»

**Hôtel ouvert toute l'année.**  
Pour les groupes, nous organisons des circuits programmés ou à la carte sur 3 à 7 jours avec ou sans accompagnateur.  
**Restaurant Fermé les lundis midi et samedis midi sauf banquet**

**Catherine FAVEN et son équipe**  
RN 83 / 68250 ROUFFACH  
Tél. 03 89 49 66 32 - Fax 03 89 49 77 51  
Email : [aurelalsalsace@wanadoo.fr](mailto:aurelalsalsace@wanadoo.fr) - [www.aurelalsalsace.com](http://www.aurelalsalsace.com)



## 60<sup>e</sup> FOIRE AUX VINS DE GUEBWILLER



D'R WIMARK VU GAWILLER

Présentée pour la première fois le 20 avril 1948, sous la protection de Saint-Urbain le patron des vigneron, la Foire aux Vins de Guebwiller fêtera cette année sa 60<sup>e</sup> édition, le 21 mai, le Jeudi de l'Ascension. Entièrement relookée pour cette occasion, l'événement sera particulièrement festif et proposera de nombreuses découvertes originales qui confirment l'excellence de la destination d'un point de vue viticole et œnotouristique.

### Un millésime qui s'annonce superbe : des vins frais et aromatiques !

Une trentaine de viticulteurs locaux proposeront en exclusivité et en dégustation gratuite le millésime de l'année, sous la présidence du syndicat viticole de Westalten. Fraîcheur dans les vins et expression fruitée très marquée, toutes les conditions ont été réunies en 2008 pour un très beau millésime. Les Crémants d'Alsace font également partie des grandes réussites. Tous les vins tranquilles sont caractérisés par des arômes très purs et par une grande fraîcheur avec une mention particulière pour les Gewurztraminer...A vos papilles ! Dégustations gratuites de 9h à 18h.

>> **A savoir :** Guebwiller peut se flatter d'être la seule ville sur la Route des Vins d'Alsace à disposer de quatre Grands Crus : le Kitterlé, le Kessler, le Saering et le Spiegel, ce dernier partagé avec Bergholtz. A proximité, Orschwihr se démarque avec le Pfingstberg et Wuenheim avec le Grand Cru Ollwiller.

### Une nouvelle vino-attitude sur les routes des vins de France et d'ailleurs.

Une vingtaine d'exposants vous proposeront de découvrir des idées de pauses bien-être, de week-ends ou de voyages, en Alsace, dans le Beaujolais et la Vallée du Rhône, en Forêt-Noire et en Toscane. Ainsi les Offices de Tourisme et agences de voyages (Voyages Lesage, OT Ribeauvillé-Riquewihr, Ville de Châteauneuf-du-Pape, Ville de Auggen, Route des Vins de Toscane...) vous prodigueront des conseils sur mesure. La librairie Le Forum présentera ses nombreux guides et beaux livres gourmands.



Les hôteliers vous feront rêver avec leurs prestations de bien-être par la vigne : VINO-CURE® biologique à l'Hôtel Le Bollenberg\*\*\*, le Vitispa® de la Cour du Bailli\*\*\* et Le Spa par Adriana au Spa « Les Violettes »\*\*\*\*...Grâce aux viticulteurs venus spécialement de leurs domaines, vous pourrez également enrichir vos caves des meilleurs vins d'appellation Châteauneuf-du-Pape, Fleury, Morgon, Chirouble et Regnié, Schäf et Letten, Vermentino, Vernero et les nombreux DOC et IGT de la région de Massa-Carrara. Et pour tout connaître des secrets du vin, l'Atelier Dégustation de Sélestat vous familiarisera avec la méthode de la dégustation et son vocabulaire de manière très ludique. Laissez-vous initier !

### Flâneries œnogourmandes du Bar à Vins au Marché du terroir.

Sur place, le « Bar à Vin » sous la houlette de l'Association d'Animations Touristiques de Guebwiller, présentera un large éventail de tapas et de verrines aux accents régionaux, tandis que le « Bistrot Toscan » animé par la Strada del Vino dei Colli di Candia e di Lunigiana vous fera déguster ses spécialités dont la célèbre focaccia au lard de Colonnata. Au centre de la place, toutes sortes de produits du terroir et d'artisanat, d'ici et d'ailleurs, seront également proposés (objets en liège, charcuteries, fromages, pains, foies gras, chutneys, miel et confitures, des apéritifs liqueurs, eaux de vie...). En marge de la fête, à Guebwiller et aux alentours, de nombreux restaurateurs proposeront ce jour là une « Assiette du vignoble » à 10€ avec le verre de vin compris. Une belle occasion pour faire étape dans le Florival !

Demandez la liste des restaurateurs participants à « L'Assiette du Vignoble » et les exposants du Salon de l'œnotourisme et du Marché du Terroir.

### Des animations et des concerts de 9h à minuit !

Toute la journée, les animations se succéderont sur la scène centrale, de la Tombola aux Bredelers, des danses folkloriques au Bar Electro à partir de 22h... Danses folkloriques de l'Echo du Bollenberg, jeune fanfare de l'Echo du Strangenberg de Westalten, le duo jazz Egler&Arnold, chanson française et chansons d'ailleurs avec le Duo Sacré-Journée pour Franco, du reggae avec les Red Eyes & Friends, du rock avec Tribok, du ska avec les Hopla Guys, et du « celti pouinki rock » avec les Bredelers...en attendant de rejoindre le DJ Cit (No Panic - Breakbeat / Trip Hop) dans le Bar à Vins. Découvrez également les peintres locaux qui animeront les arcades et participez à la Tombola de la 60<sup>e</sup> édition. De nombreux lots seront à gagner ce jour là : Un séjour en Toscane, des soins en vino-cure, des bons-cadeaux au Music-Hall Le Paradis des Sources, des bons-cadeaux dans les restaurants, des coffrets de vins et de gourmandises...



# 60<sup>e</sup> FOIRE AUX VINS DE GUEBWILLER 21 Mai 2009



«Programme 2010 en cours. Rendez-vous le 13 mai 2010 pour la 61<sup>ème</sup> édition.»  
Renseignements :  
Office de Tourisme  
Tél. 03 89 76 10 63  
[www.tourisme-guebwiller.fr](http://www.tourisme-guebwiller.fr)



Organisation : Ville de Guebwiller et Office de Tourisme Intercommunal

# Carnet d'adresses des noctambules



S'ADRASSEBUECH VU DE NACHTSCHWÄRMER



## ▼ Les cafés-concerts et bars musicaux

**Le Tapas Bar de L'Ange**, à Guebwiller  
4, rue de la Gare (03 89 76 22 11)  
Ouvert tous les jours de 17h à 1h30.  
Jeudis musicaux des Amis de L'Ange  
20h – 22h30  
Puis boeuf avec musiciens et chanteurs.

**Bar le Wha-Wha**, à Guebwiller  
41, rue des Chanoines (03 89 83 72 46)  
Ouvert 7 jours sur 7  
Du lundi au vendredi de 7h30 à 1h  
Samedi de 10h à 1h  
Dimanche 10h à 20h  
Wifi gratuit, concerts et animations certains  
samedis soirs

**Le Sun 7 Bar** à Guebwiller  
1, rue de l'Eglise, (06 87 57 28 62)  
www.myspace.com/sun7bar  
Ouvert 7 jours sur 7  
Du lundi au samedi de 8h à 1h  
Le dimanche de 10h à 1h.  
Animations, soirées à thèmes

**Bar le Lion Rouge** à Guebwiller  
30, rue de la République, (03 89 76 91 91)  
Du lundi au vendredi de 7h à 1h  
Le samedi de 10h à 1h  
Le dimanche de 17h à 1h  
Concerts certains samedis soirs, soirées à  
thèmes

**Le Winz Bar**, à Soultz  
Rue de Lattre de Tassigny (03 89 76 04 53)  
Ouvert du mardi au dimanche.  
Mardi, jeudi et dimanche de 16h à 0h, vendredi  
de 16h à 1h et le mercredi et le samedi de 10h  
à 1h. Soirées musicales et soirées à thèmes

**Bar Les 2 Clefs**, à Soultz  
3, place de la République (03 89 74 19 26)  
Lundi, mercredi, jeudi et vendredi de 8h15 à 1h  
Mardi et dimanche de 8h30 à 20h  
Samedi de 8h30 à 1h  
Animations et concerts

**Café Au Chasseur**, à Soultz  
24, rue Jean Jaurès (03 89 76 46 50)  
Ouvert du lundi au vendredi de 5h à 23h  
et le samedi de 7h à 00h. Concerts certains  
samedis soirs

**Le Safari**, à Issenheim  
3, rue de Rouffach (03 89 62 10 90)  
Ouvert tous les jours de 18h à 1h sauf  
les dimanches et mardis.  
Vendredi et samedi ouvert de 18h  
à 3h. Soirées à thèmes et gâteau offert pour  
votre anniversaire à partir de 6 personnes

**Le Caf' Conc'**, à Ensisheim  
13, fbg de Belfort (03 89 81 76 83)  
Ouvert tous les jours de 17h à 1h  
les vendredis, samedis et veilles de jours  
de fêtes jusqu'à 4h.  
Café concert pour les fans de musique live

**POINT-BAR** au Markstein  
(03 89 76 95 50)  
Ouvert à partir de 10h en semaine et 9h  
le week-end.  
Concert métal, ska, reggae.

**La Bulle**, au Markstein  
(03 83 76 95 50)  
Ouvert tous les jours en saison de ski de 9h  
à 23h et en hors saison de 9h à 22h.  
2 soirées à thème par mois.

## ▼ Les bars d'ambiance

**Pub Les Dominicains**, à Guebwiller  
6, rue de la Gare (03 89 74 84 97)  
Ouvert du mardi au vendredi de 14 h à 1 h  
et le samedi et dimanche de 11 h à 1 h.

**Café Hansi** à Guebwiller  
9, place de la Liberté (06 16 05 44 02)  
En hiver : le lundi de 7h à 18h, du mardi au  
jeudi de 7h à 23h, le vendredi et le samedi de  
7h à 1h et le dimanche de 8h à 20h.  
En été : le lundi de 7h à 18h, du mardi au  
samedi de 7h à 1h et le dimanche de 8h à 1h.

**Café national** à Guebwiller  
144, rue de la République (03 89 74 82 93)  
Ouvert tous les jours de 10h à 1h  
Retransmissions sportives

**Le Recto-Verso**, à Soultz  
Rue de Lattre de Tassigny (06.81.21.15.08)  
Ouvert tous les jours de 11 h à 1 h  
sauf le mercredi.

**Café Au soleil " Chez Laffy "**, à Orschwilhr  
10, rue de Bergoltz-Zell (03.89.76.58.72)  
Ouvert du lundi au vendredi de 17h à minuit, le  
samedi de 10h30 à 1h et le dimanche de 10h30  
à minuit.

**Le Buhl's café**, à Buhl  
84, rue du Florival (03.89.83.04.05)  
Ouvert tous les jours de 9 h à 00 h

## ▼ Les auberges festives

**Auberge du Boenlesgrab**,  
au pied du Petit-Ballon  
(03.89.71.10.88)  
A partir du 13 juillet les vendredis soirs,  
soirées dansantes avec buffet froid et grillades

**Auberge du Dienfenbach**, à Rimbach  
(03.89.76.87.20)  
Ouvert les mercredis et les samedis de 19h30 à  
2h et le dimanche de 12h à 00h.  
Animations dansantes avec l'orchestre  
Les joyeux Montagnards du Dienfenbach

## Le Caf' Conc'

Ouvert tous les jours de 17h à 1h  
les vendredis, samedis  
et veilles de jours de fêtes jusqu'à 4h  
Café concert pour les fans de musique live

13, fbg de Belfort  
à Ensisheim  
03.89.81.76.83

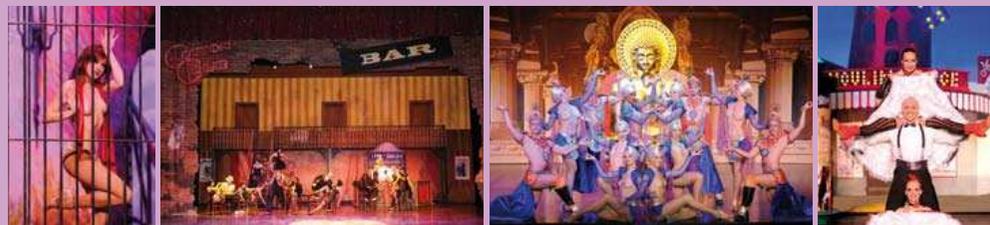
www.cafconc-ensisheim.com  
www.myspace.com/cafconc

# LE PARADIS DES SOURCES À SOULTZMATT



D'R PARADIS DES SOURCES EN SULTZMATT

Un grand music-hall comme on en rêve, tout près de Guebwiller pour vivre un vrai moment magique !



## CINQ TABLEAUX PRINCIPAUX COMPOSENT CETTE REVUE :

### 1 - « ANGES ET DEMONS »

Ce tableau fait référence à notre planète, au genre humain qui la fréquente : anges, mais surtout démons !  
Les danseurs évoluent dans un décor qui passe du bleu, puis au rouge, puis au feu, symboles du mal et de la luxure...

### 2 - « COTTON CLUB »

Chicago, dans les années 30 dans les cabarets de la « Cité des Vents ». Le jazz... la corruption... la prohibition... nous offrent un show impressionnant dans la veine des grandes comédies musicales de la grande époque. Ce monde en trompe-l'oeil fascine la blonde ROXIE qui rêve de monter à son tour sur la scène du Cotton Club pour chanter et danser à côté de son idole, la brune et sensuelle VELMA. Magnifiquement interprété par les deux comédiennes, réunissant avec ingéniosité le mélange entre les séquences chantées et dansées, elles insufflent au tableau un rythme effréné de par leur extraordinaire présence sur scène.

### 3 - « INDE ETERNELLE »

Dans la grande tradition des spectacles Bollywoodiens, ce tableau nous offre des numéros de danse éclatants d'énergie et de technique. Une ambiance pailletée, un décor éblouissant, une explosion de sons et de couleurs, une mise en scène réalisée avec la même splendeur nous mènent dans ce monde fascinant de l'Inde éternelle.

### 4 - « PARIS PIGALLE »

Dans un décor étonnant de la place Pigalle des années 50, nos danseurs et figurants retracent une journée à Pigalle dès 5h... quand « Paris s'éveille ».  
Clochard, balayeurs, artistes tous se retrouvent sur cette place mythique et dansent sur un medley des plus grands tubes liés à ce quartier de Paris.



Le final de ce tableau est un hommage à son plus illustre représentant : le Bal du Moulin Rouge et son french cancan diabolique.

### 5 - « FINAL »

Il n'y a pas de revue de Music hall sans un grand final. Grand escalier, plumes, paillettes, jeu de lumières, du traditionnel ailleurs, de l'exceptionnel au Paradis des Sources.

### > LES ARTISTES

#### QUI COMPLEMENT LA REVUE

**VINCENT** : un jeune français qui monte dans le petit monde de la magie française. Les grands cirques se l'arrachent, il a évolué au Portugal avant d'arriver au Paradis des Sources.

**Hana BABAKOWA** : cette tchèque, a été l'une des attractions chez Patrick Sébastien dans son numéro de tissu où elle excelle. Belle, gracieuse, chaque jour, elle enchante le public. Elle a évolué précédemment à Berlin.

**Alexander SHARKOV** : véritable star mondiale, grand prix du Festival de Monte Carlo, il exécute un numéro d'équilibre sur cannes qu'il est le seul au monde à présenter. C'est un grand moment de plaisir et surtout de frisson.

Espace des Sources  
Soultzmatt (68) 03.89.22.44.48  
www.paradis-des-sources.com

# Le carnet d'adresse des gourmands



S'NOTIZBUECH VU DE VIEL FRASSER



Face à l'église Saint-Léger,  
joyaux de l'art roman tardif  
Découvrez :  
"DANY HUSSER"  
Le Pâtissier de Référence

La garantie de produits frais, hauts de gamme, signe de l'excellence, les pâtisseries inventives, harmonie de goûts et de finesse, les chocolats fins, grands crus, pur beurre de cacao, les glaces aux saveurs traditionnelles et insolites. Le cadre original et raffiné du salon de dégustation, avec son aquarium d'eau de mer, la terrasse ombragée...

**Pâtisserie DANY HUSSER**

135, rue de la République - 68500 GUEBWILLER

Tél. : 03 89 76 94 69

Fermé dimanche après-midi et lundi

## LEXIQUES DES GOURMANDISES ALSACIENNES

### SALÉ

**Ardepfelpflutta** : quenelles de pommes de terre  
**Baekaoffa** : potée boulangère de pommes de terre et de trois viandes  
**Bibalakas** : fromage blanc  
**Blüättwurscht** : boudin noir  
**Brotwurscht** : saucisse blanche à frire  
**Bretzel** : petit pain salé en forme de bras croisés  
**Büraspäck** : lard paysan fumé  
**Dampfnüdle** : boules de pâte levée cuites à la cocotte  
**Flammakueche** : tarte flambée  
**Fleischschnacka** : viande de pot-au-feu hachée et roulée dans la pâte  
**Fleischknepfle** : boulettes de viande  
**Hasapfaffer** : civet de lièvre  
**Knack** : saucisse de Strasbourg  
**Kalte Pastete** : pâté en croûte froid  
**Presskopf** : fromage de tête  
**Roigebrageldi** : pommes de terre cuites à l'étouffée aux oignons et au lard  
**Rotkrüt** : choux rouge  
**Landjäger** : gendarme, saucisse sèche fumée  
**Lawerknepfle** : quenelles de foie  
**Pflütta** : quenelles de pommes de terre  
**Spätzle** : pâtes obtenues par émiettement d'un appareil presque liquide  
**Schiffala** : palette de porc fumée  
**Schnacka** : escargots  
**Suppafleisch** : pot-au-feu  
**Suppapaschtetla** : bouchée à la reine  
**Sürlawerla** : émincé de foie  
**Sürkrut** : choucroute  
**Wurscht** : charcuterie  
**Zewelküacha** : tarte à l'oignon

### SUCRÉ

**Battelmann** : mendiant  
**Berawecka** : pain de Noël aux fruits secs  
**Bredalaks** : petits gâteaux de Noël  
**Buttamuass** : confiture d'églantines  
**Quetsche** : prune d'Alsace  
**Kugelhopf** : gâteau emblématique aux raisins secs  
**Nejer Siasser** : vin nouveau non encore ou légèrement fermenté  
**Schnaps** : eau de vie blanche



## Recette du coq au Riesling

Découper un jeune coq  
(ou un poulet) en morceaux  
et faire mariner avec une bouteille  
de riesling

en rajoutant des clous de girofle,  
de la noix de muscade,  
un oignon,  
un peu de poireau,  
du sel et du poivre  
pendant une nuit.

Faire revenir les morceaux  
de coq dans du beurre.  
Quand ils sont bien dorés,  
ajouter les morceaux  
d'oignons.

Remuez bien puis saupoudrez  
avec 2 cuillères à soupe  
de farine,  
remuer à nouveau.

Verser la marinade  
et laissez cuire à couvert.

Feu doux pendant 1 h.  
Puis lier la sauce au dernier moment  
avec de la crème fraîche.

Servez avec des nouilles à l'alsacienne  
et du vin blanc d'Alsace.