

LE GUIDE GOURMAND

Puodlo ALSACE



HÔTELS,
RESTAURANTS,
PRODUITS
RÉGIONAUX

2017

PLUS DE 1 000 ADRESSES INCONTOURNABLES

Michel
JAFON

Gustave Lorentz

97, rue des Vignerons.

Tél. 03 89 73 22 22.

www.gustavelorentz.com



Georges Lorentz dirige cette grande maison familiale de négoce, établie depuis 1836, qui possède en propre 33 ha et dont la politique est celle du bon rapport qualité-prix. Il propose notamment des grands crus Altenberg et Kanzlerberg, avec des gewurztraminers charmeurs, des rieslings de toute beauté, des pinots gris de grande classe. Il joue le bio depuis le millésime 2012. Très joli pinot noir réserve.

Louis Rolly-Gassmann

A Rorschwihr (68590) – 2 km N. par Dîbs.

1, rue de l'Eglise.

Tél. 03 89 73 63 28.

rollygassmann@wanadoo.fr

Ce domaine de 50 ha, présent sur le grand cru Altenberg de Bergheim et mettant en valeur des lieux-dits environnants, est géré avec allant par Louis et Pierre Gassmann, père et fils, qui proposent des muscats de rêve, des gewurz légendaires et des sylvaners de fête. Le pinot noir au fruité révélateur démontre qu'on peut faire de grandes choses sur des terroirs parfois mésestimés. Accueil personnalisé et chaleureux.

Sylvie Spielmann

2, rte de Thannenkirch.

Tél. 03 89 73 35 95.

www.sylviespielmann.com

Sylvie Spielmann, vigneronne indépendante adepte de la biodynamie, est à la barre de cette entreprise de 9 ha depuis 1990. Cette passionnée donne à son domaine une note de charme. Celui des gewurz grands crus Kanzlerberg et Altenberg, sans omettre une cuvée de complantation (= Gypse =) unissant trois pinots.

Bergeltz voir Guebwiller

BERNARDSWILLER

67210 Bas-Rhin. Paris 519. Strasbourg 35.

Borr 7. Obernai 3.

Une petite commune de campagne, en bordure des vignes, au pied du mont Saint-Odile.

RESTAURANT**Le Marronnier**

4, rue Saint-Nabor.

Tél. 03 88 95 30 08.

www.lemarronnier-obernal.com

Bruno Schwartz gère cette auberge moderne avec ferveur. Salles familiales et terrasses donnent envie de s'installer. Tartes flambées, bouchée à la reine, poisson selon le marché, araignée de veau sauce aux morilles ou moelleux au chocolat Valrhona font simplement plaisir.

Carte: 31-46€.

BERRWILLER

68500 Haut-Rhin. Paris 467. Belfort 45.

Colmar 31. Guebwiller 32. Mulhouse 19.

Au pied du Vieil-Armand, ce village de l'arrondissement mulhousien, qui cultiva la potasse, se trouve en lisière de la route des vins côté sud.

RESTAURANT**A l'Arbre Vert**

96, rue Principale.

Tél. 03 89 76 73 19.

www.restaurant-koenig.com

Fermé dim, soir, lundi, jeudi soir, 1^{er} sem. mars, 2^{es} sem. déb. juil.

Le cadre est fleuri, l'accueil sans faille, la cave superbe et les menus sont solides, généreux, pondérés. L'assiette revoit la tradition avec modernité, en gardant les pieds sur terre. Autant dire qu'on est toujours ravi de faire étape chez les Koenig. Marie-Thérèse accueille avec chaleur, tandis que Robert propose les vins choisis. En cuisine Mathieu, le fils, concocte avec justesse l'escalope de foie gras de canard poêlée, anguille fumée et poireaux vinaigrette, la truite fario juste tiédie aux raviolis de cuisses de grenouille, chou croquant, noisettes et œufs de truite, le pigeonneau Duwehof cuit entier au miel d'Alsace avec la betterave dans tous ses états et polenta crémeuse ou le baba aux fruits rouges et eau-de-vie de framboise, crème glacée lait d'amandes.

Menus: 26€, 36€, 45€, 58€, 14€ (enf.).

Carte: 50-73€.