



Portraits
Découvrez ceux qui
font le Kochersberg

Adresses
Nos secrets
les mieux gardés

Parcours
En famille ou entre amis
faites vous promener

Gastronomie
La recette du Chef
Jean-Paul Bossée

le Beau Jardin

Magazine

SAISON 2017

Découvrez le Kochersberg

Sommaire

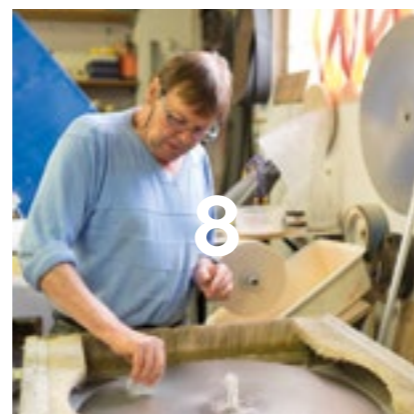
- 4 **L'esKapade**
Le nouveau lieu incontournable du Kochersberg
- 10 **Géocaching**
Une chasse au trésor en pleine campagne
- 10 **Trail du Kochersberg**
Relevez le défi !
- 15 **L'oeil de Pokaa**
Un strasbourgeois dans le Kochersberg
- 16 **Recette du Chef**
À table à Willgottheim !
- 18 **Annuaire des restaurants**
Toutes les bonnes adresses pour les gourmets
- 20 **Parcours Famille**
Le Beau Jardin à travers les yeux des enfants
- 22 **Parcours Silver**
Découverte entre patrimoine et terroir
- 24 **Agenda des évènements 2017**
Toute l'année au rythme des festivités
- 28 **Informations pratiques**



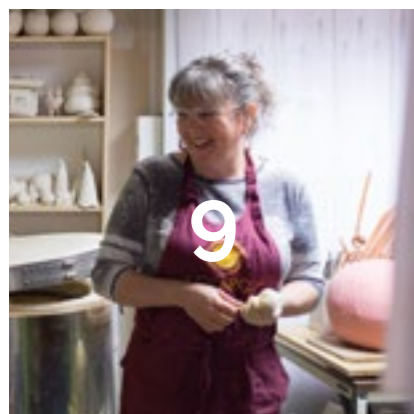
M. Kehren : maraîchère au grand cœur



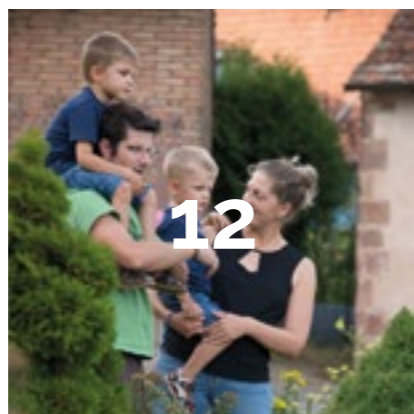
J.M. Obrecht : explorateur de fruits et légumes



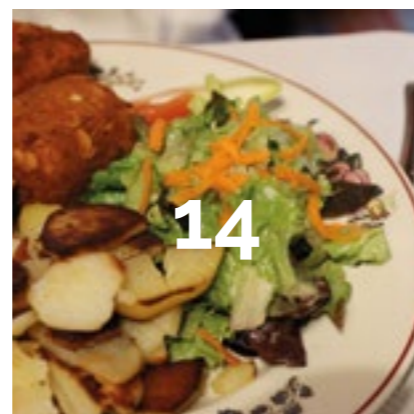
André Freydt : artiste du verre



Joëlle Herbke : céramiste

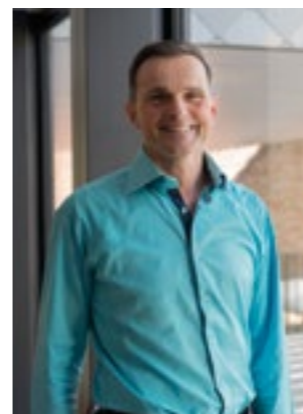


Carte des lieux et parcours



Pokaa vous présente le Kochersberg

Édito



Jean-Guy Dietrich
Président de l'Office de Tourisme et d'Attractivité du Kochersberg

Quel beau jardin en effet, ce Kochersberg qui nous tient tant à cœur. Louis XIV lui-même ne s'y était pas trompé, lorsque selon la légende il découvrit depuis les hauteurs de Saverne, les collines, terrasses et vallons s'offrant devant lui aux portes de Strasbourg et qu'il s'écria « quel beau jardin ». Grenier à grain de la grand'ville depuis des siècles, il regorge de terres riches et fertiles grâce à une couverture de terres agricoles loessiques liée à des dépôts éoliens de l'époque préglaciaire. Le saviez-vous d'ailleurs ?

Mais le territoire du Kochersberg avance. Et loin d'être figé dans les glaces, il évolue avec son temps et bat au rythme de son époque. Il propose aujourd'hui à ses habitants d'abord, aux citadins tout proches, aux visiteurs d'ailleurs, un terrain de jeu idéal pour la flânerie, la décompression, la bonne chair ou encore le bien vivre ensemble appuyé sur ses 200 associations dénombrées sur 137 km².

Longtemps terre nourricière restée protégée par ses habitants, au sein de fermes superbes et d'un patrimoine rural rare tel un écrin précieux et secret qu'il fallait préserver des « envahisseurs », il se dévoile enfin comme un jardin extraordinaire à ceux qui cherchent plus loin, ceux qui sortent des sentiers battus, ceux qui accordent de la valeur au beau, au bon, à l'humain, à l'authentique.

Il présente des repères géographiques incontournables dans des paysages insoupçonnés et merveilleux, ornés de

collines verdoyantes dont la plus inspirante pour toute la région est le fameux Mont Kochersberg qui lui offrit son nom. Celui-ci porte fièrement un petit morceau d'histoire des NTIC (Nouvelles Technologies d'Information et de Communication), avec une réplique du télégraphe Chappe. Ne le ratez pas !

Tout, autour de lui invite à la découverte, pédestre, à vélo ou à cheval. Laissez-vous instruire et séduire par les maraîchers, les artistes, les éleveurs qui vous attendent. Ils partageront avec vous et uniquement au creux de votre oreille, si vous osez aller à leur rencontre, leurs savoirs, leurs petits secrets de fabrication, leur amour pour ce pays.

L'esKapade, la toute nouvelle maison culturelle du Kochersberg dans un bâtiment entièrement rénové qui marie histoire et modernité, vous accueille à Truchtersheim avec son nouvel Office de Tourisme situé au cœur du territoire. Elle vous offre une première petite lucarne sur ce beau jardin. Marie-Hélène, Aline et Caroline vous initieront à vos premiers pas pour la grande découverte qui vous attend.

Voilà donc le Kochersberg tel qu'il est depuis le premier jour, avec son ADN gardé invariable : vrai, nature, chaleureux et surprenant. Et il se livrera sans fard à celui qui le respecte. Venez le dénicher ainsi, alors votre expérience sera unique.

Bienvenue chez vous !

Jean-Guy Dietrich

Contributeurs



Jean-Paul Bossée
Chef de La Cour de Lise

Ce cuisinier met au service de ses clients son parcours prestigieux et ses talents culinaires au sein du restaurant et de la maison d'hôtes, la Cour de Lise à Willgottheim qu'il tient avec son épouse Isabelle. Il partage avec vous dans ce magazine sa recette, made in Kochersberg.



Pokaa
Blogueur

Fondateur et rédacteur en chef du blog Pokaa créé en 2014, Vivien Latuner apporte son regard et relate ici son expérience Kochersberg ; une véritable bouffée d'oxygène et d'authenticité, dont il a profité à quelques minutes seulement du centre-ville de Strasbourg.

Prêts pour l'esKapade !

Bâtisse superbe, à la croisée des chemins de la tradition alsacienne et de la modernité, surplombant majestueusement la place centrale de Truchtersheim, l'esKapade a ouvert ses portes au mois de mars 2017. Les connaisseurs y retrouveront la célèbre Maison du Kochersberg, totalement rénovée... Adossés à elle, de nouveaux acteurs et quelques belles surprises s'offriront aux visiteurs de ce nouvel équipement, accessible à tous.

DÉCOUVREZ L'ESKAPADE ET LES TRÉSORS QU'IL RENFERME.

Conçu par le cabinet d'architecture Chevallier et Garruchet, l'esKapade est une invitation à l'expérience « made in Kochersberg » ! Le colombage y côtoie l'inox, la tradition y côtoie l'innovation et l'authenticité en est le fil conducteur.

Lieu unique en Alsace, cet équipement abrite un musée – La Maison du Kochersberg, un office de tourisme, un atelier d'artiste, un restaurant de gastronomie italienne, une salle de conférence : le Koeur et un espace numérique : le Kube. Lieu incontournable pour les habitants, les visiteurs et les touristes de passage dans le Beau Jardin, l'esKapade vous propose, tout au long de l'année, de nombreuses activités. De la visite guidée au goûter, de l'atelier à la visualisation d'un film projeté à 180 degrés, ou encore de la conception de votre propre coiffe à l'initiation à l'alsacien, sans oublier la dégustation d'un plat typique italien, gourmand et savoureux. Les expériences qui vous y attendent sont riches et variées, et s'adressent à tout public.

D'octobre à avril :

Mardi à vendredi : 9h-12h et 14h-17h30 sauf vendredi fermeture à 19h - Samedi, dimanche et jours fériés : 14h-17h.

De mai à septembre et en décembre :

Lundi à vendredi : 9h-12h30 et 13h30-18h sauf vendredi 19h
Samedi, dimanche et jours fériés : 14h-18h

* Fermé le 1er novembre, les 24, 25, 26 et 31 décembre, 1^{er} janvier, Vendredi Saint, dimanche de Pâques.

Sur Internet : www.eskapade.alsace

Marthe Kehren, la maraîchère au grand cœur.



La ferme de Marthe Kehren
2 rue de l'Église
67117 Fessenheim-le-Bas
03 88 87 57 65

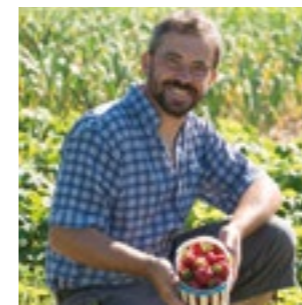
Il est de ces personnes que la vie nous donne de rencontrer et qui vous inspirent rapidement une certaine admiration, un certain attachement. Marthe est de celles-ci, un sacré personnage, exceptionnelle, toujours souriante et d'une générosité remarquable.

C'est au cœur de la commune de Fessenheim-le-Bas, à proximité de l'église, que vous retrouverez Marthe et sa ferme. Agricultrice, ou plutôt paysanne comme elle aime à le dire, elle y travaille depuis fort longtemps la terre et y cultive l'amour et même la passion des légumes. Après un CAP de comptabilité, qui ne l'inspira guère pour son avenir, c'est vers le maraîchage que Marthe se tourne. Adeptes des modes de culture naturelle et convaincue des vertus de chaque légume, elle est amenée à fournir, entre autres, quelques très belles adresses strasbourgeoises. C'est en 2009 que la vie de Marthe s'enrichit d'un nouveau challenge, elle crée l'association

« Les enfants de Marthe ». L'objectif, offrir du bonheur et du rêve aux enfants atteints de cancer et soignés à l'hôpital de Strasbourg-HautePierre, au service du Professeur Lutz. Elle se démène alors avec l'équipe de bénévoles qui se tient à ses côtés afin de récolter des fonds au travers de l'édition de livres et de calendriers notamment, le tout servant à financer des goûters, des sorties et vacances thérapeutiques, des fêtes de Noël, de Pâques, etc. Notre maraîchère au grand cœur vous ouvre ses portes pour une visite du potager... Moments de plaisirs et de sourires garantis !



Jean-Michel, chercheur et testeur en fruits et légumes : à vos paniers !



Jean-Michel Obrecht
24 rue Principale
67117 Handschuheim
03 88 69 08 79

Jean-Michel a grandi à la ferme et perpétue aujourd'hui la tradition familiale à laquelle il a été initié par ses parents, la culture des fruits et légumes.

Ce personnage au sourire ravageur est un amoureux de sa commune et un passionné de fruits et légumes. Chercheur, testeur, explorateur, Jean-Michel est sans cesse en quête de nouveautés à présenter à ses clients. A la ferme Obrecht, les vieilles fourches et râtaux côtoient les tracteurs modernes, les fruits et légumes d'autrefois et ceux d'origine plus exotique ! Proposer du local reste l'objectif prioritaire de notre agriculteur, qui réussit, et c'est remarquable, à cultiver des kakis au cœur du Kochersberg ! Si son exploitation n'est pas certifiée agriculture biologique, Jean-Michel apporte une attention toute particulière à la limitation des traitements.

Curieux de découvrir les betteraves chioggia, le chou-chou dont le goût est proche du chou rave alsacien, le kiwai, les feuilles de géranium qui peuvent être utilisées pour confectionner de la glace ou parfumer une bière, les fraises blanches au goût d'ananas, les poires de terre, et bien plus encore ?

Allez à la rencontre de Jean-Michel, sa bonne humeur est contagieuse !

André Freydt, artiste verrier passionné de l'Alsace jusqu'à Dubaï.



André Freydt Créations
17 rue de Strasbourg
67117 Furdenheim
09 70 35 89 54

Horaires : du lundi au
vendredi de 9h à 12h et de
14h à 18h30
le samedi de 9h30 à 12h et de
14h à 18h

André, bien que prédestiné comme son père à devenir dentiste a toujours aimé la peinture, la sculpture et tout ce qui touche à la décoration.

Artiste passionnant autodidacte, André a appris les arts dans des livres, il s'est beaucoup documenté et a évolué au fur et à mesure de ses réalisations. Inscrit à la Chambre des Métiers d'Alsace il aime travailler divers matériaux tels que la pierre, l'acier, le cuivre et bien sûr le verre.

En ce qui concerne le travail du verre, il utilise une technique à laquelle il doit sa notoriété, il s'agit du thermoformage appelé également « fusing » qui ouvre de merveilleuses possibilités de création. Notre artiste n'utilise pas de modèles et propose des réalisations uniques exécutées à l'instinct, selon l'inspiration du moment, il nous invite au travers de ses créations à découvrir le verre autrement.

Il propose de travailler aussi bien pour les particuliers que pour les professionnels, les réalisations du verrier alsacien sont visibles dans plusieurs établissements strasbourgeois mais aussi à l'étranger lors

d'expositions à New-York ou encore à Dubaï. C'est ainsi que dans son atelier / boutique situé à Furdenheim on retrouve diverses pièces telles que : des luminaires, des vases en passant par les accessoires de table et les éléments décoratifs pour toutes les pièces de votre intérieur... Il travaille particulièrement sur la création originale de pièces uniques et sur-mesure.

Il sera ravi de vous accueillir au sein de son magasin afin de partager avec vous cette passion qui l'anime depuis plus de 34 ans.



L'atelier de Joelle Herbke
Au grès de la terre
8 rue de la Mairie
67117 Furdenheim
03 88 69 04 65

Horaires : du lundi au samedi
de 14h à 18h

Joëlle Herbke, céramiste, créatrice de pièces uniques

À l'âge de 8 ans Joëlle installait déjà un atelier dans la cave de la maison familiale afin d'y réaliser des bougies, des arrangements floraux... cela a toujours été pour elle un rêve, avoir son propre atelier de création.

Depuis, sa carrière a bien évolué, la céramiste a transformé une ferme du village de Furdenheim avec son mari afin d'y installer son atelier et sa boutique. Elle vit dans cette commune du Kochersberg depuis 24 ans et y exerce son activité depuis une dizaine d'années. Joëlle réalise des créations de poterie et céramique uniques mais dispense également des cours à destination des adultes qui repartent toujours, fiers et heureux, avec leurs créations. Elle utilise différentes techniques : colombin, plaque, patch, masse... une chose est sûre, chaque pièce est unique, elle-même ne sais pas toujours quel sera le rendu. L'émail fait des surprises nous dit-elle, elle a ainsi toujours cette petite pointe d'excitation en découvrant le rendu de ses pièces. Ses sources d'inspiration sont multiples,

notre artiste s'inspire principalement de ce qui l'entoure, pour elle, de simples odeurs peuvent faire naître de belles idées. Depuis peu, elle crée des pièces sur le thème de l'Alsace, cœurs rouges vifs, cigognes et alsaciennes de tous style mais sa boutique regorge d'objets et d'articles d'inspirations variées. Entrez dans sa boutique et plongez dans l'univers de Joëlle, une artiste haute en couleur...

Retrouvez quelques-uns de ses produits dans la boutique de l'office de tourisme, à l'esKapade.



ÉVADEZ-VOUS LE TEMPS D'UN TRAIL SUR LES SENTIERS DU KOCHERSBERG

CRÉDITS PHOTO TRAIL DU KOCHERSBERG

Le Trail du Kochersberg est un rendez-vous de course à pied majeur en Alsace qui allie sport, respect de l'environnement et convivialité avec des formules accessibles à tous pour faire découvrir le trail running sur des parcours bucoliques nichés entre plaine d'Alsace et Vosges.

Les deux formules, Course Nature (17 km) et Trail Court (26 km), permettent de découvrir les sentiers joliment vallonnés des collines sous-vosgiennes du Mont Kochersberg et du Goettberg, traversant tour à tour les différents sommets et les nombreux villages alsaciens qui se situent à leurs pieds. Des marches familiales organisées sur les mêmes parcours permettent aux familles de s'associer et d'encourager leur champion.

La soirée se termine autour de la tarte flambée lors d'une fête champêtre agrémentée d'un concert rock gratuit. Sport, fête et solidarité sont les secrets du TdK. La 7^{ème} édition se tient le samedi 10 juin 2017 au départ de Quatzenheim.

Plus de renseignements : trail-kochersberg.fr



GÉOCACHING : SUIVEZ LES «MIETTES DE PAIN»

CRÉDITS PHOTO CATHERINE THEULIN

Vos boussoles et autres cartes sont désormais « has been » pour la découverte ludique et les chasses aux trésors du XXI^e siècle. Il s'agira plutôt de vous équiper de votre smartphone : place au géocaching, chasse aux trésors interactive des temps modernes avec comme espace de jeu, la planète entière ! La finalité reste la même, mettre la main sur un trésor.

Des « caches » ou « géocaches » sont ainsi dissimulées sur la planète entière, et se mettre en quête de leur découverte est la promesse d'un moment de convivialité et d'amusement. L'Alsace et le Kochersberg ne font pas exception à la tendance, et « Le Beau Jardin » regorge de nombreuses caches à découvrir, au bord d'un chemin, au détour d'un sentier, au coin d'un édifice. Avis donc aux randonneurs et autres amoureux de la nature qui souhaitent pimenter leur sortie ! La pratique fait appel à un vocabulaire bien spécifique dont les plus persévérants sauront rapidement se familiariser. En Alsace, une association dédiée au géocaching a été créée en 2008 et réunit de nombreux joueurs passionnés qui partageront bien volontiers leur passion.

Plus de renseignements : alsace-geocaching.fr

EN SAVOIR +



Le Club Vosgien du Kochersberg a œuvré au balisage de près d'une dizaine de sentiers au sein ou attenant au « Beau Jardin ».

Tout au long de l'année ses bénévoles œuvrent à l'entretien des chemins empruntés et du balisage afin de garantir aux promeneurs et randonneurs une pratique en toute sécurité. Plus d'infos : cv.kochersberg.free.fr



RESTEZ PRUDENTS



Quelques règles de sécurité à observer au moment d'emprunter les chemins :

- **Garez votre véhicule** de préférence en zone urbaine proche, et non le long d'un sentier.
- **Si vous croisez un engin agricole**, veuillez à bien rester en retrait.
- **Ne laissez aucune trace de votre passage**, débris et autres déchets devront être ramportés avec vous.
- **Si vous passez aux abords d'une prairie** occupée par des animaux d'élevage, veuillez à leur bien-être et respectez les clôtures.
- **Respectez les cultures, les champs et prairies** ne sont pas des lieux de promenade.



Suivez
le sentier

Le Beau Jardin

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU KOCHERSBERG



LE KOCHERSBERG S'OFFRE À VOUS

Fidèle à sa réputation de terre agricole riche et fertile – qui lui valut l'appellation de « grenier à blé » de Strasbourg, les agriculteurs perpétuent dans le territoire des savoir-faire tout en faisant appel aujourd'hui à des techniques modernes et innovantes. Ainsi, le consommateur pourra se délecter des produits de notre terroir, produits sublimés et travaillés par les cuisiniers de nos restaurants.

C'est aussi cette tradition agricole qui a conféré au Kochersberg sa qualité de berceau de la tarte flambée. Par le passé, les paysans avaient pour habitude de faire cuire le pain toutes les deux ou trois semaines. Cette journée donnait lieu à une petite fête, souvent partagée avec les voisins ou les ouvriers agricoles. Lorsque le pain était cuit, les restes de pâte étaient recouvert de

lait caillé, également appelé « Sürmellich », d'oignons et de lardons. La tarte flambée était née ! Elle était alors partagée en toute convivialité par les invités ! Cette tradition se perpétue aujourd'hui dans toute la région et même au-delà ! Et nos restaurateurs auront à cœur de vous proposer ce plat typique.

Que vous soyez en famille ou entre amis, en quête de découvertes, de surprises, nos parcours et leurs suggestions (pages 20 à 23) vous aideront à organiser votre escapade dans le Kochersberg. Ses vallons, ses collines s'offrent à vous et vos activités y seront variées, détente et lecture, balade ludique, dégustation et rencontre... Laissez-vous séduire, et succombez à la tentation du « Beau Jardin ».

LÉGENDE

À PIED

- 1 Avenheim – Truchtersheim
- 2 Truchtersheim – Pfulgriesheim
- 3 Autour de l'Avenheimerbach
- 4 Autour du château d'eau – Truchtersheim
- 5 Gougenheim : Parcours sylvicole
- 6 Gougenheim : Parcours villageois
- 7 Le chemin des croix
- 8 Autour du Kochersberg
- 9 Paysages et patrimoine du Kochersberg

- 10 Le circuit des Trois chapelles
- 11 Kuttolsheim : La goutte d'eau
- 12 La chapelle de Fessenheim-le-Bas

À VÉLO

- Le berceau de la Tarte Flambée

AUTRES

- Lieux remarquables (Voir p.20-p.23)



Pokaa passe à table !

RÉDACTION POKAA, LE BLOG TENDANCES, FOOD ET CULTURE STRASBOURGEOIS

CRÉDITS PHOTO STRASBOURGEOIS - CATHERINE THEULIN



“ Ma dernière bouffée, c'était le weekend dernier et c'est dans le Kochersberg que l'appel de l'authenticité a décidé de me porter. ”

Aujourd'hui la vingtaine bien entamée, ma courte vie ne m'avait pas forcément prédestiné à vivre dans une grande cité. D'enfant à adolescent, c'est dans un village d'à peine plus de 2 000 âmes que j'ai taillé et modelé la mienne. Les années ont filé et voilà maintenant près de 10 ans que je suis passé de village à ville et que de vieilles routines se sont transformées en nostalgie presque romancée.

À Ungersheim, on se disait tous «bonjour» en se croisant dans la rue, même entre inconnus. On se retrouvait le matin dans la file d'attente de la seule boulangerie du village avant de rentrer chez soi avec du pain frais tout juste sorti du four. On sortait en vélo et on les laissait traîner dans la rue pendant des heures avant de les récupérer sans penser qu'un

petit malin pourrait nous les voler. En été, on partait en forêt construire des cabanes qui s'effondraient dès que les saisons commençaient à changer. Il y avait des arbres et des champs. Partout. À perte de vue.

Toutes ces petites choses, ces souvenirs, je les garde enfouis en moi dans mon quotidien de jeune urbain hyperconnecté ou hyper-tout-ce-que-vous-voulez et une fois de temps en temps, l'appel du village refait surface. Que ce soit Ungersheim, Truchtersheim ou encore Stutzheim, j'y fonce prendre ma bouffée d'air frais, de nature et de simplicité.

Ma dernière bouffée, c'était le weekend dernier et c'est dans le Kochersberg que l'appel de l'authenticité a décidé de me porter.

RESTAURANT LE MARRONNIER, STUTZHEIM - OFFENHEIM.

Dans un ancien corps de ferme de 1748, ce restaurant alsacien surprend par la multitude de salles, de couverts et de personnes qui le font vivre. On pense entrer dans une petite Winstub et l'on se rend vite compte que ce véritable labyrinthe de la gastronomie est capable d'accueillir un couple comme nous l'étions mais aussi des familles, des groupes ou des légions.

À la carte, on trouve des spécialités de la pure tradition alsacienne allant des tartes flambées au munster jusqu'aux choucroutes en passant par des viandes en sauce ou encore du jambonneau braisé à la bière. De quoi satisfaire les estomacs les plus intarissables sans le moindre risque.

Pour les végétariens, les plats de fromages frites maison feront sûrement l'affaire : du chèvre chaud, du camembert ou du munster frit accompagnés de pommes de terre sautées. De quoi tapisser son gosier et facilement oublier que le thermomètre était passé sous les zéro degrés.

Je ne vous conseillerais pas forcément Le Marronnier si vous cherchez de l'intimité, mais il fera l'affaire pour bien manger sans se casser la tête dans un cadre authentique à seulement 10 minutes de Strasbourg.



Coup de cœur de Pokaa GRANDES BALADES RECOMMANDÉES

«Pour digérer les flambées ingurgitées, rien de mieux que de nouer ses lacets et de jouer les pionniers. Truchtersheim, Dingsheim, Ittenheim, Kleinfrankenheim... Chacun de ces noms cache de magnifiques bâtisses à l'histoire plusieurs fois centenaires mais aussi de

grands espaces où la nature a encore préservé ses droits. S'y promener, c'était s'oxygéner et s'offrir le luxe de se déconnecter de nos problèmes de société pour mieux se connecter à notre environnement et à un peu d'authenticité.»





À table à Willgottheim !

PARMENTIER DE CANARD AUX LÉGUMES ET BEURRE BLANC POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS :

Pour le plat :

3 cuisses de canard
200 g de carottes
400 g de pommes de terre
2 gros oignons émincés
4 escalopes de foie gras pour la fin
2 gousses d'ail
Du thym
Quelques baies de genièvre écrasés.

Pour acheter vos cuisses de canard :

La Ferme Lechner à Pfettisheim
03 88 69 66 18
La Ferme Klein à Schnersheim
03 88 69 64 74
Le Gaveur du Kochersberg à Woellenheim
03 88 69 90 77

Retrouvez toutes les adresses de nos
maraîchers et producteurs sur notre
site : lebeaujardin.alsace

Les étapes de la recette :

1. Saler et poivrer les cuisses de canard la veille.
2. Le lendemain : les faire colorer dans un faitout avec un peu d'huile, puis ajouter les carottes, les pommes de terre, oignons, ail, thym, genièvre.
3. Après quelques minutes, ajouter de l'eau à mi-hauteur puis cuire doucement à couvert pendant 2 heures.

Pendant ce temps, préparez la sauce au beurre blanc et les éléments de présentation.

4. Retirer les cuisses du faitout, ôter la peau et désosser.
5. Ecraser à la fourchette les ingrédients du faitout.
6. Disposer cette purée dans des cercles, sur le dessus : poser le canard grossièrement émietté.

7. Poêler les escalopes de foie gras, les ajouter sur chaque cercle, arranger joliment les légumes, décercler délicatement et ajouter le beurre blanc autour du plat.

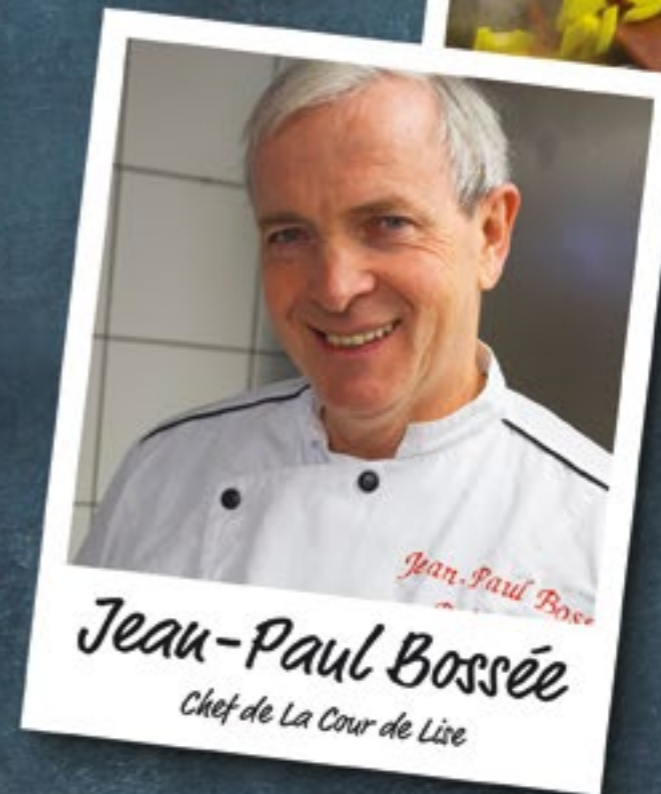
Pour la présentation : 2 carottes, 2 navets jaunes, 100 g de topinambours

1. Cuire les carottes, les navets et les topinambours coupés séparément en les plongeant dans de l'eau bouillante salée, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Pour la sauce au beurre blanc : 10 cl de vin blanc, 10 cl de crème fraîche, 100 g de beurre, sel, poivre, 1 cuillère à soupe de vinaigre et 1 échalote ciselée.

1. Mettre dans une casserole le vin blanc, la crème fraîche, le beurre, sel, poivre, le vinaigre et une échalote ciselée.
2. Amener la sauce à forte ébullition durant 2 minutes puis bien mixer.

Excellent appétit !



Jean-Paul Bossée
Chef de La Cour de Lise



LA COUR DE LISE

C'est dans cette ferme typique du Kochersberg et datant du XVIII^e siècle, que se trouve le restaurant. Jean-Paul, ancien chef étoilé et son épouse Isabelle vous y accueillent dans un cadre charmant et délicat. La cuisine y est raffinée, sans fioriture, ou juste assez pour magnifier les produits composant les plats du chef !



Restaurants

Toutes les bonnes adresses pour les gourmets
et les gourmands se trouvent ici !

Berstett

AUX TRADITIONS D'ALSACE
03 88 69 33 63

Dingsheim

LE PARC
03 88 56 09 35
leparcdingsheim@hotmail.fr

Durningen

À L'AIGLE
03 88 69 60 47
irene-et-jeanlouis@orange.fr

Fessenheim le Bas

S'FASSNER STUEBEL
03 88 87 54 54
fassner.stuebel@wanadoo.fr
www.fassner.fr

Furdenheim

AU COQ D'OR
03 88 69 02 82
aucoqdor@gmail.com
www.restaurantaucoqdor.com

LE CORDON ROUGE
03 88 68 37 68
www.lecordonrouge.fr

Gougenheim

LA COUR DES OISEAUX
03 88 70 57 07
ste-gestion-littner@orange.fr
www.lacourdesoiseaux.fr

Handschuheim

AUBERGE À L'ESPÉRANCE
03 88 69 00 52
Facebook : L'Espérance

TAVERNE DE L'ACKERLAND

03 88 69 01 60
remyblaess67@gmail.com
Facebook : Taverne de l'Ackerland

VIGNE & VACHE

03 88 51 55 52
Facebook : Vigne & Vache

Hurtigheim

AU MOULIN
03 88 69 05 25
annick.clauss@hotmail.fr
Facebook : Restaurant du Moulin

Ittenheim

AU BŒUF
03 88 69 01 42
contact@au-boeuf.fr
www.au-boeuf.fr

LE BISTROT ITALIEN

03 88 69 10 24
labelle.bruno@yahoo.com

RESTAURANT DE LA GARE

03 88 69 00 30
anne.hauptmann6@orange.fr

Neugartheim Ittlenheim

LA FERME DE MARIE-HÉLÈNE
03 88 04 29 29
info@fermehelene.com
www.fermehelene.com

Pfulgriesheim

À L'AIGLE
03 88 20 17 80
www.alaigle.fr

LE BÜRESTUBEL

03 88 20 01 92
resa@burestubel.fr
www.restaurantburestubel.fr

Quatzenheim

À L'AGNEAU D'OR
03 88 69 02 95
agneaudor@live.fr

LA CASA DU KOCHERSBERG

03 88 69 07 59
lacasadukochersberg@gmail.com
www.lacasadukochersberg.com

Schnersheim

À LA VIGNETTE
03 88 69 77 85
damien.heimbürger@orange.fr
Facebook : A la Vignette

Stutzheim Offenheim

LE MARRONNIER
03 88 69 84 30
restlemarronnier@orange.fr
www.restaurantlemarronnier.fr

LE TIGRE
03 88 69 88 44
info@laisondu Tigre.com
www.restaurantdutigre.fr

LES HOUBLONNIÈRES
03 88 69 60 50
les-houblonnieres@wanadoo.fr
www.leshoublonnieres.com



Truchtersheim

À LA LIBÉRATION
03 88 69 60 71
alaliberation@wanadoo.fr

LA FUGA
03 88 11 96 42
contact@lafuga.fr
www.la-fuga.fr

LES SAVEURS DU MARTZENBERG
03 88 69 27 98
fegerlouis@yahoo.com
www.lessaveursdumartzenberg.com

Ô PAPILLES DU KOCHERSBERG
03 55 40 03 55
j.meyer001@yahoo.fr
www.opapilles-du-kochersberg.fr

Willgottheim

AU PETIT KOCHERSBERG
03 88 64 70 79
aupetitkochersberg@aliceadsl.fr
www.aupetitkochersberg.fr

LA COUR DE LISE
03 88 64 93 36
contact@lacourdelise.fr
www.lacourdelise.fr

L'OIE GOURMANDE
03 88 69 90 65
contact@oiegourmande.fr
www.oiegourmande.com

Wiwersheim

LE LANDBOURG
03 88 69 66 82

Woellenheim

LA BONNE AUBERGE
03 88 69 92 19
info@labonneauberge.fr
labonneauberge.fr



Parcours Famille

Prenez le temps d'une balade et d'une pause gourmande en famille pour découvrir le Kochersberg.

Retrouvez les étapes du parcours sur la carte page 14

FORMULE GOÛTER À LA FUGA DE L'ESKAPADE

Gastronomie

Venez tester la tavoletta doposcuola, la planchette d'après école ! Plongez en Italie pour l'heure du goûter, planchettes sucrées et salées, tartes maisons, jus de fruits et boissons chaudes raviront les papilles des petits comme des plus grands.

Servi de 15h à 17h.

Prix : entre 4,5 et 6€ selon la formule

Adresse : 4 place du Marché,
67370 Truchtersheim

Contact : 03 88 11 96 42



À LA DÉCOUVERTE DU SENTIER ÉCO-PÉDAGOGIQUE

Aventure

Le Parc à thème de 4 hectares à Truchtersheim est situé le long du ruisseau d'Avenheim dans un cadre verdoyant. Votre escapade verte pourra commencer par l'itinéraire de découverte composé d'un sentier pour les promeneurs, d'un espace ludique pour les enfants ainsi que d'une aire de pique-nique. La trame verte qui compte plus de 2000 arbres est composée d'une île ainsi que d'une mare avec des points d'observation. Et ce n'est pas fini ! Un parcours de santé propose deux boucles, une familiale et l'autre plus sportive, elles permettront de compléter votre sortie en famille. Petit plus, pour les amateurs de géocaching, une cache se trouve sur le parcours de santé ! Le parc est uniquement accessible à pieds. Plusieurs parkings se trouvent à proximité : collège, médiathèque...



TARTE FLAMBÉE : SUCCOMBEZ À LA TRADITION

Gastronomie

Berceau de la tarte flambée, le Kochersberg regorge de restaurants traditionnels qui vous proposent l'authentique flammekueche d'Alsace. Venez passer un moment de convivialité en famille autour d'une bonne table.



AIRE DE JEUX

Aventure

Zoom sur l'aire d'Ittenheim... L'aire de jeux située derrière le club de tennis permet de s'amuser en toute sécurité dans un écrin de verdure. Elle est dotée d'un citystade, d'une table de ping-pong, d'un terrain de pétanque et de jeux pour les plus petits.

Adresse : rue des Érables, 67117 Ittenheim



MÉDIATHÈQUE

Culture

La médiathèque du Kochersberg vous accueille à Truchtersheim et vous propose de nombreux documents et services pour satisfaire toutes vos curiosités. Vous pourrez profiter de la mise à disposition de jeux de société pour des moments en famille, de la presse quotidienne et de nombreuses revues, des collections de livres pour les enfants mais également pour les parents avec un large choix de livres sur la région à consulter sur place. Vous pourrez également bénéficier d'un accès gratuit et illimité à internet que ce soit via une borne ou le wifi. Enfin, la médiathèque se trouve dans un écrin de verdure et pourra vous accueillir dans son parc arboré pour lire un livre ou pique-niquer. L'accès à la médiathèque est gratuit.

Horaires : du mardi au vendredi de 14h à 19h | le mercredi et le samedi de 10h à 13h

Adresse : rue Germain Muller, 67370 Truchtersheim

Contact : 03 90 29 03 59 - kolibris@kochersberg.fr - www.kolibris.kochersberg.fr



JUSTE À CÔTÉ...

Découverte

La zone de loisirs du Trèfle à Dorlisheim : cinéma, bowling, laser game, jeux couverts, restaurants... Le parc Aventure de Brumath et son plan d'eau.

Le Vaisseau à Strasbourg : le musée scientifique pour les enfants.

Parcours Silver

Entre patrimoine et terroir, le Kochersberg regorge de richesses. Venez découvrir ses pépites historiques et incontournables. Retrouvez les étapes du parcours sur la carte page 14

LE LAC ET LA CHAPELLE DE KUTTOLSHEIM

Aventure

La Chapelle et le lac se trouvent à proximité de la sortie ouest de la commune, rue du Lac plus exactement. L'édifice religieux est consacré à S^{te} Barbe, d'où la tradition du pèlerinage des pompiers qui s'y déroule chaque année en décembre. Selon la légende, S^{te} Barbe aurait été décapitée à l'endroit de l'autel et une source aurait jailli et un lac se serait formé. Connu depuis les romains qui ont canalisé son eau jusqu'à Strasbourg, ce lac est une petite retenue naturelle au débouché de la source de la Souffel. La température de l'eau est constante (autour de 12-13 °C) et ne gèle donc jamais. La teneur en soufre de l'eau a permis son utilisation depuis l'époque romaine jusqu'aux années 50 en eau thermale. Les propriétés curatives de l'eau étaient utilisées essentiellement pour soigner les maladies de peau. Poissons, canards et autres volatiles sont toujours présents autour de l'eau, et en font un site agréable de balade et de découverte, pour toute la famille.

Adresse : 2 rue de l'Ecole, 67520 Kuttolsheim
Contact - Mairie de Kuttolsheim : 03 88 87 51 32



LA MAISON DU KOCHERSBERG À L'ESKAPADE

Culture

Véritable pépite et joyau de la tradition, site culturel historique de notre territoire, la Maison du Kochersberg a été totalement rénovée, pour le confort et l'accessibilité de tous. Son Musée profite désormais d'une surface d'exposition nettement plus vaste et composée de deux parties. Le premier espace au rez-de-chaussée est dédié à sa riche collection de coiffes alsaciennes. L'étage supérieur est quant à lui dédié aux expositions temporaires. Tout au long de l'année, retrouvez les animations, conférences et ateliers. Et pourquoi pas, envisager de poursuivre votre visite par une pause gourmande au restaurant La Fuga situé juste à côté ?

Expositions : De mars à début mai 2017, exposition d'art contemporain : «Au Coeur du Vivant». À partir de mi-mai, exposition dédiée à l'histoire des dessous féminins «À fleur de peau».

Entrée tarif plein : 4€

Adresse : 4 place du Marché, 67370 Truchtersheim

LE MOULIN BECKER

Visite

La farine est un ingrédient du quotidien, plus particulièrement prisée et utilisée en pâtisserie. Retournez aux origines de la fabrication de ce produit commun, grâce au Moulin de la famille Becker. C'est en 1929 que l'outil fut installé, au cœur du village, par un certain Monsieur Giess qui y opéra, successivement, plusieurs agrandissements et transformations, jusqu'en 1947. Cédé en 1970 à Roger Becker, meunier originaire des Vosges du Nord, ce sont aujourd'hui ses deux fils qui sont à la tête de l'entreprise. Raoul et Thomas gèrent, entre autre, les 8 tonnes de blé écrasé quotidiennement. Découvrez également la charmante boutique dans laquelle vous trouverez bien sûr les productions de l'entreprise. Accès permanent au Moulin, visite de groupe sur demande.

Adresse : 16 rue des Forgerons, 67117 Hurtigheim
Contact : 03 88 69 00 16 - www.moulin-hurtigheim.fr



NOS VITICULTEURS DE LA COURONNE D'OR

Gastronomie

Berceau de la vigne en Alsace, c'est au cœur de la « Couronne d'or » à Marlenheim, que commence la Route des Vins d'Alsace (inaugurée en 1953). 19 vigneron sont réunis en association autour de cette appellation « Couronne d'Or » ; et deux d'entre eux se trouvent au sein du « Beau Jardin ».

Joseph Vierling d'abord, installé à Fessenheim-le-Bas mais dont les cultures s'étendent sur les communes de Nordheim et Kuttolsheim. Au-delà des cépages traditionnels alsaciens, la Maison Vierling propose un « Vangenberg », assemblage de 3 cépages dont les saveurs s'accordent à bon nombre de mets.

Adresse : Domaine Joseph VIERLING,
16 rue de Marlenheim, 67117 Fessenheim-le-Bas
Contact : 03 88 87 62 82 - www.domainevierling.fr



Le second vigneron du Kochersberg membre de la Couronne d'Or, est Freddy Bohr. Le domaine est une exploitation familiale qui vinifie ses vins depuis trois générations. Les arômes des vins proposés sont liés – notamment – au caractère argilo-calcaire de la terre et à l'exposition plein sud des vignes. Récemment, la famille a investi dans une cave neuve et un espace de convivialité et de dégustation permettant l'accueil de groupes.

Adresse : Domaine BOHR, 5 rue de Kienheim, 67370 Gimbrett
Contact : 03 88 51 27 94 - freddy.bohr@wanadoo.fr

JUSTE À CÔTÉ...

Découverte

Et non loin de chez nous découvrez...
La Villa Météor à Hochfelden
Le centre historique de Strasbourg
La Cave Arthur Metz à Marlenheim
Le Sentier du Houblon à Wingersheim



Agenda 2017-2018

Fort de son tissu associatif dense et dynamique, les événements et manifestations sont nombreux, variés et s'adressent à tous publics, tout au long de l'année. Retrouvez dans ces pages une sélection de quelques-unes de nos principales manifestations. Pour tout savoir et tout connaître, retrouvez l'exhaustivité de l'agenda sur notre site : www.lebeaujardin.alsace

**04 mars
au 01 avril**

Truchtersheim
Espace Terminus

Les Heures Musicales du Kochersberg

Ce festival est désormais devenu incontournable et propose des prestations de grande qualité, données par des musiciens prestigieux et talentueux. Le samedi 4 mars : concert de piano par Sébastien Troendlé, pianiste virtuose formé à l'école de Jazz de Bâle. Le dimanche 26 mars : quintette de cuivres de l'Opéra National de Paris, et enfin, le samedi 1er avril, le Saint Louis Blues Band : inspiré des Big bands de Count Basie, Duke Ellington, le groupe viendra présenter son dernier programme : Doctor Swing et Mister Hip. Tous ces concerts seront donnés à l'Espace Terminus de Truchtersheim.



05 mars

Wintzenheim
Rue du Kochersberg

Schieweschlawe

Tradition ancestrale du village, pour chasser les mauvais esprits de l'hiver et faire revenir le printemps.



**17 mars
au 19 mars**

Truchtersheim
Espace Terminus

Salon bien-être, vitalité et beauté

2^{ème} édition de ce salon placé sous le signe du bien-être. 40 exposants vous feront découvrir sur leurs stands des méthodes et produits pour améliorer votre bien-être. Conférences, ateliers, restauration bio salée et sucrée toute la journée ainsi que bar à jus. Tombola et ambiance musicale le vendredi soir.



**12 mai
au 31 octobre**

Truchtersheim
Place du Marché

Exposition : historique des dessous féminins «A fleur de peau»

Exposition temporaire, proposée au cœur de l'EsKapade, dans la Maison du Kochersberg.



02 avril

Schnersheim
Salle des Fêtes

Marché de Pâques

Pour cette 6^e édition, 40 exposants proposeront : produits artisanaux, décorations de Pâques, bijoux, travaux manuels, produits du terroir... Diverses animations pour les enfants : maquillage, bricolage de Pâques, chasse aux œufs, mini-ferme... Sans oublier le désormais traditionnel concours de Lammele ! Une corbeille garnie de produits locaux sera à gagner en devinant le poids de celle-ci.



01 mai

Kienheim

Marché du printemps et du terroir

Ce sera, en 2017, la troisième édition pour ce Marché du Printemps et du Terroir - venez y découvrir les produits des artisans de la commune et des environs : horticulteurs, producteurs bio, viticulteurs, traiteurs, apiculteurs... Restauration sur place midi et soir, dans la cadre de la journée «Tartes Flambées» organisée par l'association locale.



08 mai

Gimbrett
Place de la Mairie

Les sentiers gourmands des 4 villages

Marche gourmande sillonnant les 4 villages qui composent la commune : Gimbrett, Rumersheim, Reitwiller et Berstett. Cette manifestation est à destination d'un public familial. Le circuit fait 10 à 12km avec 7 stands repas et dégustation de vins ainsi que des boissons sans alcool.



04 juin

Gougenheim
Salle des Fêtes

Balade champêtre autour de Gougenheim

La chorale Sainte Cécile organise une balade champêtre autour de Gougenheim suivie d'un repas à la salle des fêtes et de tartes flambées dans la soirée. L'occasion d'une jolie balade au cœur des collines et vallons du «Beau Jardin».



10 juin

Quatzenheim
Salle des Fêtes

Trail du Kochersberg

Trail Court (26 km) et Course Nature (17 km), randonnées (7, 12, 17 km) à partir de Quatzenheim par le Mont Kochersberg et l'antenne de Nordheim, soirée festive et musicale autour de la tarte flambée, soutien à la déficience visuelle, parcours numérisés pour GPS mal-voyants.



Agenda 2017-2018

**08 juillet
au 09 juillet**

Furdenheim

Art et lumière 2017

Art et Lumière se réinvente cette année avec une nouvelle fête organisée en juillet. Au programme, des grands noms pour un festival, des artistes et des animations pour tous.



06 août

Schnersheim

Concours de labours

Chaque année, le 1^{er} dimanche d'août, c'est la mobilisation chez les Jeunes Agriculteurs du Canton de Truchtersheim. Il est de tradition pour eux de convier à cette date l'ensemble de la population à une grande fête de l'agriculture, mêlant concours de labours, exposition de matériel, découverte des animaux de la ferme, animations diverses... Une belle occasion pour ces femmes et ces hommes de communiquer sur leur métier, leur passion, leur savoir-faire et les valeurs qui leur sont chères. Buvette et restauration toute la journée, en soirée : tarte flambée.



20 août

Truchtersheim

Kochersbarjer messti et marché aux puces

En attendant le cortège, les festivités débiteront avec le marché aux puces et ses 250 exposants. En fin de matinée, les 20 forains ouvriront leurs stands, jeux et manèges attendus avec impatience par petits et grands. Des apéroconcerts seront proposés dans les fermes, qui offriront pour déjeuner des menus variés. Vers 15h, les plus téméraires s'opposeront lors de l'épreuve du massdibaum pour tenter de décrocher les cadeaux qui y sont suspendus. De nombreux spectacles seront donnés dans les rues du village jusqu'au départ du cortège fixé à 17h. Les fermes resteront ouvertes le soir pour servir tartes flambées et pizzas afin de terminer cette fête en toute convivialité.



**24 novembre
au 07 janvier**

Truchtersheim
Place du Marché

Exposition : Noël dans le Kochersberg

Exposition de Noël, proposée au cœur de l'EsKapade, dans la Maison du Kochersberg.



**25 novembre
au 26 novembre**

Handschuheim

Marché de Noël

Nouvelle édition pour ce marché organisé dans les cours de fermes décorées et pour lequel tradition et authenticité sont les maîtres mots.

Le samedi, ne manquez pas le culte pour les enfants. Le dimanche est organisée la confection de la plus grande bûche de Noël du Kochersberg. Animations autour du calendrier de l'Avent géant et petite restauration sont proposées tout au long du week-end.

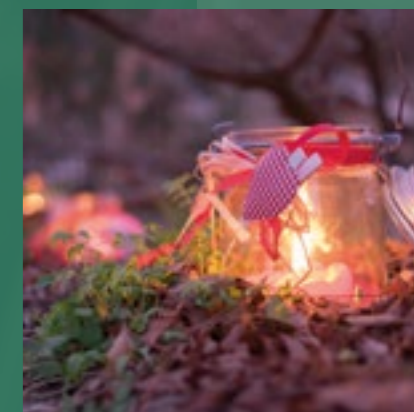


02 décembre

Willgottheim
Place du Curé Bertomé

Marché de Noël de Willgottheim

Marché de Noël dans le cadre enchanteur et intime de la place de l'église. Stands proposés par des producteurs et commerçants locaux ainsi que des artisans. Diverses animations viennent ponctuer l'après-midi : chants de Noël à l'église, animations pour les enfants (contes et bricolage), venue de Saint-Nicolas, collecte de jouets en faveur de Caritas.



09 décembre

Quatzenheim
Centre du village

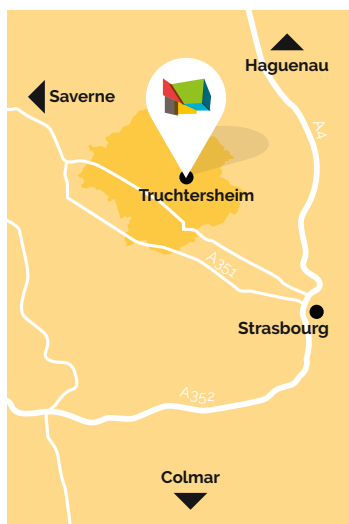
Les fermes de Noël

Les fermes du centre du village vous ouvrent leurs portes et vous invitent à vivre et découvrir la magie du Noël alsacien. À cette occasion, le village de Quatzenheim et ses fermes se transformeront en capitale de Noël de l'Ackerland et du Kochersberg. Décorations, lumières et autres effluves de pain d'épices et de vin chaud vous plongeront dans la féerie de Noël. Ici, l'authenticité est au cœur de l'événement. Vente de sapins, exposition et vente artistique et artisanale, contes et chants de Noël, crèche vivante... Le village et les cours des fermes seront illuminés et l'on pourra se réchauffer et profiter de la magie de l'instant autour des feux de bois et braseros.



Informations pratiques

relatives à l'office de tourisme



📍 Office de tourisme à l'esKapade,

4 place du Marché
67370 Truchtersheim
+33 3 88 21 46 92
contact@lebeaujardin.alsace

🕒 Horaires d'ouverture

D'octobre à avril

Mardi à vendredi : 9h-12h et 14h-17h30 sauf vendredi
fermeture à 19h

Samedi, dimanche et jours fériés : 14h-17h

De mai à septembre et en décembre

Lundi à vendredi : 9h-12h30 et 13h30-18h sauf vendredi 19h

Samedi, dimanche et jours fériés : 14h-18h

Fermé le 1^{er} novembre, les 24, 25, 26 et 31 décembre,
1^{er} janvier, Vendredi Saint, dimanche de Pâques

Retrouvez-nous ici : www.lebeaujardin.alsace [f](#) Le Beau Jardin - Kochersberg [03 88 21 46 92](tel:+33388214692) [📱](#) visitlebeaujardin

À bientôt dans Le Beau Jardin !

