

Saison 2016-2017

Diners Insolites du Patrimoine
Kunst Diners auf der Bühne



sommaire

- 31 | **Les Dîners Insolites du Patrimoine**
- 51 | **Les marraines**
- 71 | **6 formules pour 6 fois plus de plaisir**
- 101 | **Les chefs d'orchestres au pupitre**
- 201 | **Faites entrer les artistes**
- 221 | **Les partenaires**
- 261 | **Patrimoine, 5 coups de cœur
du Cœur des Vosges**
- 331 | **Les Dîners**
- 143 | **Les Pique-niques**
- 165 | **La boutique des Insolites du Patrimoine**
- 166 | **La carte des Dîners Insolites**
- 167 | **Le calendrier en un clin d'oeil**
- 170 | **Réservations & remerciements**

Marie-Agathe W. / Paris

J'ai eu la chance de participer à l'une de ces soirées au Château de Lunéville et j'ai été totalement conquise : par le lieu, par le repas, par la décoration très soignée, mais aussi, c'est difficile à exprimer... par la belle énergie des organisateurs. À faire!

Ein Dîner Insolite du Patrimoine ist ein besonderes Gourmet-Dîner an einem außergewöhnlichen Ort. Dies kann sein: ein Museum, ein Schloss, die Bühne eines Theaters oder eine Fabrik. Die diesjährige Ausgabe bietet viele Überraschungen im ganzen Osten Frankreichs mit insgesamt 55 zu besichtigenden Orten und 37 Küchenchefs, von denen sich 25 einen Stern erkocht haben.

Für die Saison 2016-2017 bieten wir Pop-Art-Ambiente: die Konservendose von Warhol ändert ihren Namen und wird zu Dîners Insolites du Patrimoine.

Als durchaus alltäglicher Gegenstand ist die Dose hier eine Metapher für das französische kulturelle Erbe der Region. Gleichzeitig ist sie eine Einladung für alle Liebhaber von Kunst, Gastronomie, Musik und Kulturerbe. Trauen Sie sich die Dose zu öffnen!

Reservieren Sie für ein Dîner und entdecken Sie, was die einzelnen Dosen für Sie bereithalten : Kunst, Gastronomie, Museen, Schlösser oder renovierte Industriebrachen.

Das Programm ist reichhaltig und abwechslungsreich und wenn man es neugierig durchblättert, ist man überrascht, was alles geboten wird.

Les Dîners Insolites du Patrimoine

Kunst-Dîners auf der Bühne

Un Dîner Insolite du Patrimoine, c'est un dîner gastronomique au cœur d'un patrimoine ouvert exceptionnellement au public : musées, châteaux, scènes de théâtre, manufactures... Cette nouvelle saison s'annonce comme extraordinaire, dans tout le Grand Est français, avec 55 sites patrimoniaux, 37 chefs, dont 25 étoilés !

Ambiance Pop Art pour la saison 2016-2017, la boîte de conserve de Warhol change de nom et devient les Dîners Insolites du Patrimoine. Ce visuel nous amène à imaginer, à rêver son contenu : art et gastronomie, musées et châteaux, friches industrielles, etc. La programmation est riche et variée ; il suffit d'avoir l'audace et la curiosité d'aller s'y aventurer...

La boîte de conserve, objet du quotidien, ici métaphore du patrimoine, est une invitation à la découverte : oser ouvrir la boîte ! Avis aux amateurs d'art, de gastronomie, de musique, et de lieux patrimoniaux insolites.

Les marraines de la nouvelle saison

Seit mehr als einem Jahr begleiten die DiVINes aus dem Elsass die Dîners Insolites du Patrimoine, indem Sie den Gästen ihr önologisches Know-How zur Verfügung stellen und den jeweils passenden Wein zum Essen anbieten. Für das Jahr 2016/2017 stehen die DiVINes für die Dîners Insolites Pate. Es gibt noch so viele Weine zu entdecken...!

Les diVINes d'Alsace ont su depuis plus d'un an déjà accompagner et sublimer la manifestation des Dîners Insolites du Patrimoine en offrant leur savoir-faire vinicole et en proposant leurs vins aux convives des dîners. Pour l'édition 2016/2017, les diVINes d'Alsace deviennent les marraines des Dîners Insolites. Elles ont encore tant de choses à nous faire découvrir... !

Regrouper, échanger, partager, s'entraider, promouvoir, transmettre, valoriser, éduquer, s'engager... Voici les maîtres-mots des diVINes d'Alsace. Ouvertes à toutes les pratiques culturelles et à tous les courants de pensée, ce sont près d'une cinquantaine de femmes de vins d'Alsace qui se sont réunies le 13 avril 2011 et ont créé officiellement cette association. Femmes de la vigne et du vin, elles sont aujourd'hui 72 femmes : vigneronnes, commerciales, chargées de promotion mais aussi œnologues, organisatrices de concours, cavistes ou sommelières ; toutes, des femmes motivées qui souhaitent s'engager pour apporter leur aide à la promotion et au succès des vins d'Alsace. Elles ont su créer un véritable réseau d'entraide par le biais de rencontres, visites et dégustations thématiques. Aujourd'hui, deux événements majeurs figurent au calendrier des diVINes d'Alsace : diVINes & Sens, parcours de dégustation mettant en valeur les vins d'Alsace sous un angle féminin, et diVINes & Vous, programme œnologique estival dans lequel culture et solidarité se mêlent aux vins.



Les Étoiles d'Alsace

L'histoire prend d'abord la forme d'une aventure humaine qui compte 35 membres dont 25 restaurants - de la winstub au restaurant 3 macarons Michelin - et 10 maîtres artisans de la boucherie-charcuterie-traiteur, de la boulangerie, de la pâtisserie et de l'affinage de fromages. En qualité d'ambassadrice de la gastronomie alsacienne l'association participe à différentes actions de promotion de la gastronomie.

Une entité originale qui fédère depuis plus de 20 ans le fleuron de la gastronomie alsacienne.



+ NOUVEAU À
MAYENCE

L'ART DE LA SÉDUCTION

OFFREZ LE
MUSEUMS-PASS-MUSÉES

+ 320 MUSÉES – 3 PAYS – 1 PASSEPORT

+ www.passmusees.com +

MUSEUMS
PASS
MUSEES

Gabriel Cornelius von Max, Der Geruch, 1900, Kunstmuseum Basel, Depositum
der Prof. J.J. Bachofen-Burckhardt-Stiftung 1921, Foto: Martin P. Bühler

6 formules pour 6 fois plus de plaisir

Du tout premier Dîner, improvisé en 2010 au Château des Brasseurs de Xertigny (Vosges), nos formules évoluent sans cesse, pour permettre au plus grand nombre de profiter du concept. Ainsi, du pique-nique rustique et goûteux, à la rencontre des plus grands étoilés de l'Est, le patrimoine se conjugue avec toutes les gourmandises !

Le Pique-nique, comme son nom l'indique, n'est pas un dîner, mais un instant savamment orchestré, pour vous faire profiter d'une gastronomie simple mais goûteuse, travaillée par un Chef, dans un univers particulier, culturel ou champêtre. Il comprend un apéritif insolite et délicieux et un pique-nique composé de produits du terroir et de boissons originales, présenté avec soin, parfois un spectacle, ou la visite du site choisi, ou encore une autre surprise...

La Dégustation, est un moment privilégié, au cœur d'un site patrimonial spécialement ouvert pour vous. Elle comprend la visite guidée du lieu, la dégustation de cinq verres de vin et de produits du terroir sous la forme de deux assiettes « découverte salée » et d'une touche sucrée. Découvrez des vins ou des bières pour accompagner ces gourmandises.

Die "Dîners Insolites du Patrimoine" werden in 6 Varianten angeboten, für 6 x mehr Genuss. Vom einfachsten bis zum luxuriösesten Angebot, je nach Niveau der präsentierten Gastronomie und nach der Wahl des Küchenchefs. Dies kann sein: ein Picknick, eine Verkostung, ein einfaches Dîner, ein Sterne-Dîner oder ein ganz besonderes Dîner. Ein Dîner Insolite du Patrimoine beinhaltet die Besichtigung des Ortes, Aperitif, ein 5-Gänge-Feinschmecker-Essen und 4 Gläser Wein. Das Dîner wird von einem renommierten Küchenchef zusammengestellt. Es findet in einem ganz speziellen Rahmen mit Musikbegleitung statt, das Ganze dekoriert von den örtlichen Firmen der Tischkulturbranche.



Une saison Shakespeare

LE SONGE D'UNE NUIT D'ÉTÉ

Texte - **William Shakespeare**
Mise en scène - **Guy Pierre Couleau**

LADY FIRST

Texte - **Sedef Ecer**
Mise en scène - **Vincent Goethals**

MON COEUR POUR UN SONNET

Forme théâtrale et dansée autour des *Sonnets*
de **Shakespeare**
Mise en scène :
Sébastien Amblard, Aurélie Barré

MACBÊTES, LES NUITS TRAGIQUES

Texte - **Arthur Lefebvre** - d'après *Macbeth*
de **Shakespeare**
Mise en scène - **Claire Dancoisne**

WILLIAM'S SLAM

Texte - **Marie-Claire Utz**
Mise en scène - **Vincent Goethals**

E-PASSEUR.COM

De et avec - **Sedef Ecer**

www.theatredupeuple.com

Le Dîner, c'est l'ADN du programme, la version classique. Il comprend la visite guidée du site choisi suivie d'un apéritif et d'un dîner gastronomique composé de 5 plats et 4 verres de vin, créé par un Chef insolite, une musique d'ambiance et un univers joliment décoré par les entreprises des arts de la table de l'Est de la France.

L'Étoilé, vous fait découvrir l'univers gourmand d'un chef détenteur de la fameuse étoile... L'événement comprend la visite guidée du site choisi suivie d'un apéritif et d'un dîner gastronomique composé de 5 plats et 4 verres de vin, orchestré par un Chef étoilé, une musique live et un univers joliment décoré par les entreprises des arts de la table de l'Est de la France.

L'Exceptionnel, vous fera profiter des sommets de la gastronomie, en compagnie de Chefs doublement étoilés, qui vous invitent à passer un moment que vos papilles n'oublieront jamais ! L'événement comprend la visite guidée du site choisi, suivie d'un apéritif et d'un dîner gastronomique composé de 5 plats et 4 verres de vin, une musique live et un univers joliment décoré par les entreprises des arts de la table de l'Est de la France.

Le Brunch insolite, en partenariat avec Metz en scènes, vous fera découvrir un spectacle à l'Arsenal suivi d'un brunch dans l'Orangerie. Pour tous renseignements et réservations : Metz en scènes / 03 87 74 16 16.

Les chefs d'orchestre au pupitre



Karin Lépine

Au cours de son apprentissage, Karin Lépine, a rencontré Bruno Faonio, qui lui a permis d'accéder à des établissements gastronomiques. Forte de son expérience au Lucas Carton d'Alain Senderens, à Paris aux côtés du chef Jérôme Banctel, elle ouvre sa propre affaire à Nancy, sa ville natale. « Madame », un endroit élégant, discret et confortable, aux portes de la vieille ville...

*Restaurant
« Madame »
à Nancy*



Philippe Toussaint

Diplômé de l'Ecole hôtelière de Strasbourg, est ensuite parti pendant cinq ans à travers la France afin d'apprendre à cuisiner les saveurs de nos régions. Pendant toutes ses années il a développé une passion pour le travail du chocolat et il en est maintenant un spécialiste. Installé, en tant que Chef, au « Relais de Vincey » depuis 1985, il vous fera découvrir sa cuisine dans « tous ses états ».

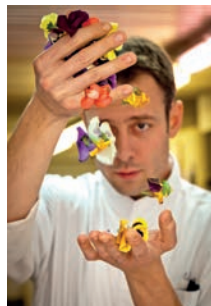
*Hôtel restaurant
« Le Relais de Vincey »
à Vincey*



Michèle Brouet

La Table de Michèle est d'abord un lieu... un lieu unique qui se savoure comme les créations culinaires de Michèle, toutes empreintes d'authenticité et d'une finesse qui n'appartient qu'à elle. Michèle est une figure de la gastronomie locale. Sa table est à son image, généreuse et enjouée. Gourmandise et plaisir sont au rendez-vous!

*Restaurant
« La Table de Michèle »
à Mulhouse*



Julien Jeanselme

Fils d'une famille hôtelière centenaire, Julien Jeanselme avait pour objectif de passer par plusieurs styles de cuisine, allant de l'auberge aux restaurants les plus reconnus: La Fleur du Lac à Morges, la Rotonde le restaurant étoilé du Beau Rivage à Lausanne... Deux ans aux côtés Georges Blanc à Vonnas et Julien reprend l'affaire familiale où sa cuisine mêle tradition, imagination et passion...

*Hôtel restaurant
« La Jamagne »
à Gérardmer*



Frédéric Mory

Natif de La Ciotat, Frédéric a rejoint les Vosges en suivant ses parents à l'âge de 16 ans. Après des études au lycée hôtelier de Gérardmer, il a effectué de nombreuses saisons dans le sud de la France: Cassis, Juan-les-Pins, Arcachon, la Corse... Ce qui lui a permis de côtoyer quelques grands chefs et de développer des affinités pour les poissons, les légumes et l'huile d'olive. En 2007, de retour dans les Vosges, Frédéric prend le poste de chef des cuisines de « la Station des Sens », où l'aventure dure 5 ans; et c'est en 2012 qu'il rejoint « Le Citizen ».

*Restaurant « Le Citizen »
à Épinal*



Lorraine Pierrat

Lorraine a toujours aimé cuisiner et déguster de beaux produits, c'est donc avec passion qu'elle intègre le métier. Lorraine a aujourd'hui la chance d'exercer au Domaine Saint-Romary, restaurant mythique du village qui l'a vue grandir: St-Etienne-les-Remiremont. C'est ici qu'elle peut exprimer sa passion pour la cuisine, son goût, pour les bonnes choses, les produits du terroir et de nos forêts.

*Restaurant
« Le Saint Romary »
à St-Etienne-les-Remiremont*



Philippe Thomas

Philippe Thomas, né entre les casseroles de sa mère qui cuisinait dans le bistrot d'une petite commune vosgienne: Le Puid, et le four à pain de son boulanger de père, devait être prédestiné aux plaisirs de la bouche. Boulanger, pâtissier puis cuisinier, il a repris en 1982 l'hôtel restaurant « Au Bon Gîte » à Senones. Il se définit comme un autodidacte à qui il a suffi de beaucoup de passion et d'un peu de patience. Sa cuisine régionale et créative a fait son renom dans la vallée du Rabodeau.

*Hôtel restaurant
« Au bon gîte »
à Senones*



Frédéric Jung

Estelle et Frédéric Jung vous accueillent dans un cadre magnifique, la vieille ville fortifiée de La Petite-Pierre, et vous font découvrir deux de leurs passions: le grès des Vosges et le marché. Une carte aux couleurs du marché du jour et des suggestions du chef vous feront passer de « vrais moments » riches en relations humaines et en plaisirs gustatifs...

*Restaurant
« Au grès du marché »
à La Petite-Pierre*



Jean-Louis Zanin

Jean Louis Zanin, originaire d'Eloyes, a passé son diplôme de cuisinier à l'école Hôtelière de Gérardmer. Il a ensuite travaillé plusieurs années dans différents établissements en France et en Suisse; puis il est parti une dizaine d'années en Afrique. Jean-Louis Zanin a acquis le restaurant « Les Fines Herbes » en 1991 et l'exploite depuis avec son épouse. Ensemble, ils y proposent une cuisine du marché qu'ils veulent variée, inventive et renouvelée au gré des saisons.

*Restaurant
« Les Fines Herbes »
à Epinal*



Jonathan Birkenstock

Lors de la sortie du guide Gault & Millau 2014, Jonathan Birkenstock, chef cuisinier et fondateur du restaurant gastronomique « L'Argousier » de Volmunster, a été élu unique jeune talent de Lorraine. Son plat du marché change tous les jours. Pour les clients habitués, c'est toujours une surprise! La décoration, avec des toiles peintes d'une artiste biterlandaise et les tables bien dressées vous mettent dans de très bonnes conditions pour un repas de grande qualité gastronomique.

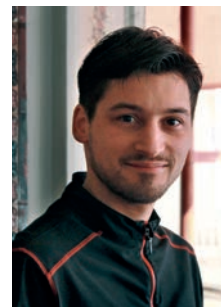
*Restaurant
« L'Argousier »
à Volmunster,
Bib gourmand*



Philippe Laruelle

Amoureux des Vosges, Philippe Laruelle n'hésite pas à glisser un parfum de sapin au cœur d'un macaron, un soupçon de pain d'épice de Saint-Nicolas sous un foie gras ou encore une brimbelle dans le moelleux d'une terrine. Philippe enchante les papilles de ses clients et amis au Valtin, mais il part souvent en voyage, cuisiner pour les grands de ce monde. De Davos au Sénat ou dans les ministères, de Paris à Monaco et jusqu'en Chine, il partage sa poésie et son savoir-faire avec tendresse et générosité.

*Restaurant
« Auberge du Val Joli »
Le Valtin*



Jonathan Durand

Aux commandes du restaurant avec Céline depuis fin 2009, il y cultive une cuisine authentique, créative et de saison, élaborée à partir de produits frais et de producteurs locaux en précisant que tout est fait maison. Des plats et une présentation qui lui ont valu une entrée au Guide Michelin en 2012, et qui ravit de fidèles clients qui ont participé à l'évolution de cet établissement.

*Restaurant
« La Grande Brasserie du Commerce »
à Toul*

Les Étoilés



Anne Ernwein

Dans le Val de Moder, entrez dans cette légendaire Alsace du bien-vivre. Vous goûterez une cuisine alliant traditions et créativité, préparée par Anne Ernwein, Maître Cuisinier de France et membre des Etoiles d'Alsace. En été, par beau temps, dégustez leurs spécialités au feu de bois dans un magnifique jardin fleuri, à l'ombre de murs épais et des colombages de cette ancienne bergerie du XVIII^e siècle.

*Restaurant
« L'Agneau »
à Pfaffenhoffen*



Lutz Janisch

Né en 1971 en Allemagne de l'Est, près de Berlin, Lutz est venu en France en juillet 1991 pour suivre un apprentissage à Strasbourg puis au restaurant « Au Vieux Couvent » à Rhinau. En 1994, il se dirige vers l'Arnsbourg à Baerenthal tenu par la famille Klein; pour ensuite rejoindre l'Auberge de l'Ill tenue par la famille Haeberlin. Aujourd'hui installés à Bitche à l'hôtel restaurant « Le Strasbourg », Lutz et son épouse vous proposent une cuisine savoureuse et gastronomique élaborée avec des produits frais.

*Restaurant
« Le Strasbourg »
à Bitche*



Fabrice Durain

Fabrice, fils de boulanger-pâtissier, s'est vite passionné pour ce milieu. Ce chef exigeant et respectueux de son métier saura vous enchanter. Il a su approfondir son expérience, sa créativité et ses connaissances, lors de son parcours, pour les mettre à votre service. Les beaux produits et leur provenance sont les maîtres-mots de la cuisine de Fabrice Durain. Il ne travaille qu'avec des produits frais, AOC ou bio, en accord avec les saisons et sélectionnés avec grande attention afin d'en apprécier les saveurs gustatives avec harmonie.

*Chef à domicile,
Chef Cuisinier,
Chef Pâtissier*



Jean-Claude Aiguier

Si la Lorraine, où il a tenu à Remiremont, puis à Épinal, le restaurant étoilé Les Abbesses, est depuis longtemps son terrain de prédilection culinaire, sa réputation a largement dépassé ces limites. Les guides gastronomiques sont unanimes pour louer sa rigueur, son humanité et sa créativité. Formé dès l'enfance au restaurant familial de Darney, c'est à Remiremont que Jean-Claude se voit attribuer une étoile Michelin. Aujourd'hui, son activité de conseil et de chef à domicile enchante les soirées familiales ou amicales.

Chef à domicile



Christophe Dufossé

Cuisinier hors pair, Christophe Dufossé est un homme de défi. Il sait voir grand, très grand. À « La Citadelle », Christophe Dufossé n'en est pas à sa première place forte, ni à sa première étoile. La précédente datait de 2002, alors qu'il officiait au « Domaine du Roncemay ». Même scénario l'année d'avant pour le Relais et Châteaux « Royal Champagne », 3 établissements, 3 fois 1 étoile...

Hôtel restaurant brasserie « La Citadelle » à Metz



Patrick Fréchin

Chef nancéen connu et reconnu, Patrick Fréchin avait décroché la fameuse étoile du guide Michelin en 2006 alors qu'il était aux fourneaux du « Grenier à sel ». Après avoir officié dans de grands établissements à Crans Montana et à Genève, Patrick Fréchin a aussi beaucoup voyagé : Pakistan, Kenya, Emirats, Djibouti, mais c'est naturellement dans sa ville natale qu'il est venu s'installer en 1997.



Françoise Mutel

Forte d'une étoile au guide Michelin, la cuisine de Françoise Mutel illumine par sa simplicité. Car cette autodidacte sait cuisiner l'essentiel : le goût ! Françoise nous livre une cuisine passionnée, de caractère, ouverte sur les saveurs du monde, avec talent et création, au sein d'un lieu élégant. Dans un décor feutré, illuminé par les rayons du jour, les serveurs trottent silencieusement sur les notes de « It's Oh So Quite »...

Restaurant « La maison dans le Parc » à Nancy



Thierry Mulhaupt

Issu d'une longue lignée de boulangers et formé auprès des plus grandes maisons, Thierry Mulhaupt se plaît à revisiter les grands classiques, à les sublimer et à les faire redécouvrir aux gourmands qui poussent la porte de ses boutiques. Véritable artiste du goût, il aime explorer de nouvelles saveurs. Nobles et de saison, les ingrédients de première qualité sélectionnés sont sublimes par son sens de l'esthétisme : épurées, élégantes et soignées, ses douceurs sont de véritables bijoux sucrés...

Pâtisserie « Jean » à Colmar



Michel Husser

Après son B.E.P.C. Michel Husser entre à l'Ecole Hôtelière d'Illkirch, et réalise trois stages en entreprise. Le premier se déroulera au Royal Hôtel Evian, le second dans un restaurant d'autoroute – où il a appris tout ce qu'il ne fallait pas faire – le dernier eut lieu chez les Haeberlin à Illhaeusern. Puis il rejoint Paris où l'attend Alain Senderens à l'Archestrate. C'est à 22 ans que Michel retourne à Marlenheim auprès de son père. Depuis, il se fait un point d'honneur d'élever le restaurant « Le Cerf » au sommet de l'art culinaire.

Hôtel restaurant « Le Cerf » à Marlenheim



Laurent Arbeit

Après un apprentissage chez Paul Haeberlin à l'Auberge de l'Ill, qui l'a attaché à des valeurs d'authenticité et de respect, il découvre, auprès de la famille Carrier à Chamonix, la passion de la montagne. De retour dans l'Auberge familiale, il reprend les fourneaux en 2009, sous l'œil bienveillant de son père, pour une passation en douceur en 2014. Cette belle auberge de village, aux portes du Sundgau, idéalement située entre Mulhouse et Bâle, est devenue au fil des générations une adresse appréciée des gourmets, et une étape hôtelière recherchée des voyageurs en quête d'authenticité et de belle table...

Auberge « Saint Laurent » à Sierentz



Frédéric Sandrini

Maître-cuisinier de France, Frédéric Sandrini défend et pratique son métier avec vigueur et passion. De nature discrète, l'homme n'est pas du genre à tirer la couverture. Il relate son parcours le plus simple dans le monde : un apprentissage réalisé dans des maisons classiques, « pas dans de grands établissements - exception faite de quelques années passées à l'Hôtel Bel-Air au grand-duché de Luxembourg, un Relais & Châteaux étoilé au guide rouge », et un retour chez lui, à Hagondange, en 1991. Avec la réussite que tout le monde connaît aujourd'hui.

Restaurant « Le Quai des Saveurs » à Hagondange



Georges-Victor Schmitt

Avant d'être cuisinier, Georges Victor Schmitt était herboriste, puis antiquaire passionné et décorateur. En 2011, le « Soldat de l'An II » évolue vers la formule du restaurant gastronomique, décrochant en 1988 une étoile Michelin. La maison, valorisée par des œuvres d'art, des tableaux anciens, est décorée avec soin. L'ouverture de l'hôtel en 2007 le fait référencer comme « Relais et Châteaux ». Il est un des piliers de la Fête du Foie Gras qui a lieu en décembre à Phalsbourg.

*Hôtel restaurant
« Au soldat de l'an II »
à Phalsbourg*



Patrick Fulgraff

Pendant trois décennies, Patrick Fulgraff s'est exécuté au piano du « Fer Rouge » à Colmar pour sustenter les fins gourmets ; avec toujours la même fougue de mitonner du bonheur. Rien d'étonnant de retrouver le chef aujourd'hui avec un concept boutique - événementiel - traiteur/chef à domicile.



Loïc Lefebvre

Loïc Lefebvre et son équipe vous proposent une cuisine française moderne, originale et riche en saveurs. Fort de dix ans d'expérience et de technique dans plusieurs des plus belles maisons du sud de la France, c'est en Écosse que Loïc se lance dans son premier poste de chef de cuisine. Aujourd'hui, installé à Colmar, Loïc Lefebvre et son équipe vous accueillent à Colmar pour vous prodiguer une expérience gastronomique rare.

Restaurant « L'Atelier du Peintre » à Colmar



Cédric Moulot

Alsacien de cœur et restaurateur émérite sur la place de Strasbourg, Cédric Moulot cultive l'art d'apporter aux papilles des gastronomes une cuisine éclectique où qualité et fraîcheur des produits sont les maîtres-mots, qu'il s'agisse de haute gastronomie ou de restauration traditionnelle : des principes qu'il a appliqués au « Crocodile » dès sa reprise et qui lui ont valu d'être très vite récompensé d'une première étoile au guide Michelin, en février 2016.

*Restaurant
« Le Crocodile »
à Strasbourg*



Jean-Michel Eblin

Jean-Michel Eblin qualifie sa cuisine de classique, évoluant entre tradition et innovation avec parcimonie, n'en perdant ni le goût, ni la quintessence des produits, toujours de saison. Cette philosophie culinaire et le cadre intime de son établissement lui ont valu l'obtention depuis 1992 d'une étoile au guide Michelin.

*Restaurant
« Le Maximilien »
à Zellenberg*



Gilbert Koehler

Gilbert Koehler garde un grand souvenir de son passage chez la Mère Poulard, au Mont-Saint-Michel, en 1972 ; première grande maison étoilée pour laquelle il a travaillé quelque mois. C'est finalement la seule « grande maison » qu'il a faite, pour le reste, il aidait bien évidemment sa famille entre les vignes et le bistro. En 1979, Gilbert Koehler a entrepris de grands travaux pour créer le restaurant et sa cuisine. C'est là qu'il a commencé à avoir des ambitions gastronomiques. « Nous avons créé l'hôtel en 89, décroché l'étoile en 90, étoile maintenue pendant plus de 20 ans. »

*Hôtel restaurant
« L'Auberge du Cheval Blanc » à Westhalten*



Bruno Poiré

C'est Bruno Poiré, le fils de Michèle, jeune chef étoilé depuis 2009, qui officie à la cuisine. Il est passé par Vonnas, chez Georges Blanc, et « Au Burhiesel », avec Eric Westermann, avant de rejoindre ses parents au restaurant familial à Languimberg. Des produits frais et de saison, sélectionnés auprès de fournisseurs régionaux et mis en valeur à travers des plats associant tendances et couleurs locales, une cuisine belle et inventive...

*Restaurant
« Chez Michèle »
à Languimberg*



Alexis Albrecht

Installé au bord d'une rivière à Rhinau, le restaurant « Au Vieux Couvent » vous reçoit dans un décor contemporain aux notes végétales. Vous aimerez l'ambiance chaleureuse qui règne en ces lieux, ainsi que le service attentionné. Une cuisine centrée autour des plantes et herbes sauvages et de culture, métissée entre l'Alsace et l'Italie, ses origines.

*Restaurant
« Au vieux couvent »
à Rhinau*



Loïc Villemin

Loïc Villemin, 28 ans, chef créatif à l'avenir prometteur, s'est découvert une passion pour la cuisine japonaise, expérimentée lors de sa formation aux côtés du chef Laurent Peugeot du restaurant « Charlemagne ». Tombé dans la marmite dès sa plus tendre enfance grâce à ses parents restaurateurs, il a toujours baigné dans une ambiance empreinte d'efforts et de bon goût. Le parcours de Loïc Villemin est parsemé d'étoiles. Il est à présent distingué, depuis 2012, par le guide Michelin qui lui attribue 1 étoile et par le guide Gault & Millau qui le classe parmi les six « Grands de demain » la même année.

*Restaurant « Le Toya »
à Faulquemont*



Stéphan Schneider

Stéphan Schneider a débuté aux côtés de son père Jean-Claude, puis a affiné son savoir-faire dans de belles maisons, comme « Le Crocodile » de Strasbourg ou « Le Palme d'Or » à Cannes. C'est sous l'impulsion de son père que l'auberge familiale est devenue un restaurant gastronomique réputé. Depuis sa disparition prématurée à l'hiver 2005, Stéphan a repris seul les rênes de l'établissement. Fidèle à l'esprit de son père, Stéphan intègre avec justesse les produits d'ailleurs sans perdre le goût de l'authentique. Sa cuisine créative, élaborée autour des produits locaux, respecte les saisons.

*Hôtel restaurant
« Le Saint Walfrid »
à Sarguemines*



Daniel Rebert

Fils de pâtissier, il a baigné dès l'enfance dans l'ambiance d'une petite boulangerie / pâtisserie de quartier en Alsace du nord. Une première rencontre a marqué un tournant dans sa vie : la découverte de l'école de Gaston Lenôtre qu'il a fréquentée assidûment. Découvrir la « bonne » pâtisserie, celle qui a du GOÛT. Membre de l'Association des Relais Desserts Internationale, l'élite de la pâtisserie en 2001, Daniel Rebert conjugue confrontation, remise en question, émulation et partage. Sa devise : le goût, le goût et... le goût, en plus de la maîtrise technique et de la rigueur, et d'une curiosité sans faille.

Les Exceptionnels



Pascal Bastian

Après ses études, Pascal Bastian souhaite faire ses armes dans différentes régions de France. Il y aura « Le Christiana » à Val-d'Isère, Reims « Au Domaine des Crayères » de Gérard Boyer, puis la Suisse « Au Pont de Brent » de Gérard Rabaey. En 2002, il rencontre Carole, son épouse et ils prennent la direction de « Saint-Emilion » où ils posent leurs valises durant 5 ans pour travailler aux côtés de Philippe Etchebest. En 2007, « L'Arnsbourg » semblait le lieu idéal pour revenir au pays. Une année après cette magnifique collaboration, Pascal Bastian est contacté pour reprendre les rênes du « Cheval Blanc ». C'est depuis 2008, que Carole et Pascal sont installés à Lembach et ont apporté leur touche à cette magnifique demeure.

*2 étoiles au guide Michelin,
hôtel restaurant « Le Cheval blanc »
à Lembach*



Fabien Mengus

Fabien Mengus partage l'amour du beau produit et signe une cuisine terre et mer très soignée aux accents d'ici et d'ailleurs. Un Cygne haut en couleurs et en saveurs ! Derrière cette superbe façade traditionnelle de l'Alsace du nord, se dévoilent un bel esprit contemporain et une cuisine toute en finesse revisitant avec invention les règles de l'art. Le jeune chef Fabien Mengus et sa femme Laure tiennent désormais les rênes du « Cygne », restaurant gastronomique de renom, 2 étoiles au guide Michelin dans le Bas-Rhin.

*2 étoiles au guide Michelin,
restaurant « Le Cygne »
à Gundershoffen*



François Paul

François Paul, et son épouse, Annie, furent pendant 30 ans aux commandes du célèbre restaurant « Le Cygne ». 30 années au cours desquelles ils ont obtenu 2 étoiles au guide Michelin. Le chef est toujours resté fidèle à des recettes traditionnelles et épurées, une alliance entre une inspiration de saison et une empathie gourmande. Aujourd'hui, le couple a cédé son magnifique établissement, mais reste toujours aux commandes de leur délicieux Hôtel « Le Moulin », tout près, au bout de la rue, et vous accueille dans ce lieu hors du temps... Il reste une référence active dans le réseau des Étoilés d'Alsace.

*Ancien chef 2 étoiles au
guide Michelin du restaurant
« Le Cygne » à Gundershoffen,
hôtel du Moulin*

Faites entrer les artistes!

Pour cette saison 2016-2017, les Dîners Insolites du Patrimoine vous proposent une programmation musicale éclectique de grande qualité : jazz, pop, rock, musiques du monde, chanson française, classique... Il y en aura pour tous les goûts ! Découvrez les artistes en photo en vous référant aux pages du programme.



LES BELETTES

38
86
89



L'AÉRONEF

34
113



JAD SALAMEH QUARTET

66



DESSAILLY

41
93
126
133



MAMBO MEN

50
118



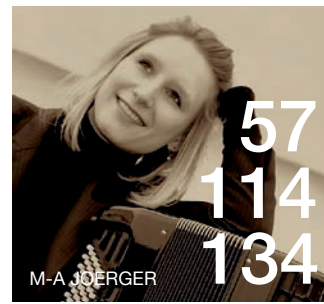
FABRICE BEZ

61
130



MONSIEUR ET MADAME

70



M-A JOERGER

57
114
134



FESTIVAL DE THÉÂTRE PHALSBOURG

53



LE VENTRE DE PARIS

81



JAM FOR JOY

73
98
122
141



FESTIVAL DE MUSIQUE DE FÉNÉTRANGE

69



FANNY SINTÈS

61
85



QUATUOR MELODIA

101
106



BALLET DE L'OPÉRA THÉÂTRE DE METZ

110



FLAVIEN DI CIMTO ET NICOLAS CÔME

94



CONSERVATOIRE DE METZ

90
105



LES CHAPEAUX NOIRS

85



LE CONCERT LORRAIN

117

LIDO

• DE PARIS •

NOUVELLE
REVUEParis
Merveilles

CRÉÉ ET MIS EN SCÈNE PAR FRANCO DRAGONE

DÎNER-SPECTACLE | CHAMPAGNE-SPECTACLE

116 BIS AVENUE DES CHAMPS-ÉLYSÉES, 75008 PARIS

www.lido.fr • 01 40 76 56 10 • reservation@lido.fr

Les partenaires

des Dîners Insolites



La Verrerie de la Rochère

La Rochère est la plus ancienne verrerie d'art de France encore en activité. Située dans le département de la Haute-Saône, aux confins de trois régions de France: Lorraine, Franche-Comté et Champagne, elle est fondée en 1475 par Symon de Thysac, gentilhomme verrier. La verrerie perpétue depuis plus de cinq siècles la tradition et le savoir-faire des maîtres-verriers. En 1970, la verrerie a mécanisé sa production, ce qui lui a permis d'entrer dans le XXI^e siècle tout en conservant son savoir-faire ancestral de verre soufflé. Distribuée dans une cinquantaine de pays, la marque affiche son identité en s'appuyant sur les valeurs que sont: authenticité, savoir-faire, pérennité et dynamisme.



Garnier Thiébaud

Depuis 1833 au cœur des Vosges, Garnier-Thiébaud, met toute sa passion à concevoir et tisser les plus beaux damassés de coton pour la maison en répondant aux diverses envies de décoration de chacun. Réputée mondialement dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie étoilée, Garnier-Thiébaud s'appuie sur cette expertise professionnelle et continue à faire le pari de l'innovation – notamment avec son anti-tache exclusif – et de la créativité... 180 ans au fil de vos envies!

Alsace Insolite

Alsace Insolite est née de l'union de cinq hôtels restaurants de qualité désireux d'offrir au visiteur ce que l'Alsace a de meilleur dans sa diversité. Des établissements différents et complémentaires, en majorité dans l'espace protégé des Vosges du nord proposent randonnées, visites de patrimoine, rencontres d'artisans et artistes, sports de nature ou plaisirs de la table. La philosophie partagée : chambres design, nids douillets, cuisine de terroir, créativité gastronomique, nature préservée, petits villages de charme. Accueil chaleureux, sourire et qualité des infrastructures et des services sont garants de votre satisfaction. Soyez les bienvenus dans cette Alsace insolite, hors des sentiers battus.

*Georges FLAIG, hôtel restaurant « Anthon » à Obersteinbach,
François PAUL, hôtel « Le Moulin » à Gundershoffen,
Pierre WELLER, « La Source des Sens » à Morsbronn-les-Bains,
Famille STROHMENGER, Bio spa Hôtel, restaurant « La clairière »
à La Petite Pierre,
Famille BRUCKMANN, hôtel restaurant « L'Étoile » à Mittelhausen.*

www.alsace-insolite.fr



De Buyer

L'entreprise de Buyer située en France dans les Vosges, est une entreprise familiale créée en 1830. Elle imagine et fabrique des ustensiles de cuisine et de pâtisserie pour les professionnels des métiers de bouche et la haute gastronomie. À travers un savoir-faire issu de plus de 180 ans d'expérience dans la transformation des métaux (fer, cuivre, inox ou aluminium), l'entreprise propose aujourd'hui plus de 2500 produits et exporte dans plus de 95 pays à travers le monde.



Bragard

Bragard accompagne les femmes et les hommes qui, dans leur profession, engagent le meilleur d'eux-mêmes pour éveiller les sens et les papilles de leurs clients, et cela depuis déjà 80 ans... Alliance de tradition et d'innovation, les vêtements professionnels Bragard ont acquis une renommée incomparable grâce à leur qualité et font la fierté des grands noms de la cuisine, de l'hôtellerie et des métiers de bouche d'aujourd'hui et de demain.



Voyages Marcot

La Société des Automobiles MARCOT fait partie du paysage xertinois depuis 1925. Pas seulement à cause de son garage station-service, mais surtout parce que ses véhicules initialement destinés au transport de bois devinrent vite indispensables, une fois qu'ils furent équipés de banquettes, pour tous les participants aux noces et banquets des environs qui cherchaient à se déplacer rapidement. Pourvus d'un car unique de tourisme, les « Voyages Marcot » se mettent en effet à conjuguer les transports locaux et les voyages touristiques proposés par l'agence créée dans les années soixante. Aujourd'hui, la flotte des autocars Marcot est forte d'environ 80 véhicules de haut niveau de confort.



Épinal

www.tourisme-epinal.fr
www.epinalrando.fr
www.epinalvelo.fr

Terre de vélo,
 Terre de randonnée
 Terre de patrimoine



Patrimoine, 5 coups de cœur du Cœur des Vosges

De Charmes à Épinal, en passant par Châtel, Xertigny ou Harsault, c'est au cœur des Vosges et du Pays d'Art et d'Histoire, que sont nés les Dîners Insolites du Patrimoine. Ces sites étonnants vous invitent à sortir des sentiers battus et ouvrent la porte à l'inattendu, pour vous offrir une rencontre avec le patrimoine méconnu de notre territoire.

Château d'Épinal Les vestiges de l'amour

Prendre de la hauteur, envisager la cité d'un autre point de vue. Le château d'Épinal construit au XII^e et amélioré au XVII^e siècle sur la colline dominant la ville est de ceux qui font résonance à l'enfance. Bien qu'il n'en reste que des vestiges, les petits spinaliens y ont joué et jouent encore aux chevaliers et aux princesses, se cachant dans les sentiers boisés, prenant d'assaut des cavaliers imaginaires au détour des ruines et des bosquets. Au cœur du parc de 26 hectares aux senteurs médiévales, la balade est insolite et le voyage fait d'histoire. Une histoire d'amour entre les anciennes fortifications, les vignes et les jardins joliment aménagés dans un esprit médiéval par des passionnés. D'abord militaire, le château est devenu un jardin à l'anglaise romantique au XIX^e siècle. Tant de fois assiégé, symbole d'une ville stratégique et place forte, il est aussi l'objet de légendes qui contribuent à la magie de l'endroit.

OUVERTURE : novembre à février: 8h-17h / mars et octobre: 7h30-18h / avril et septembre: 7h30-19h / mai à août: 7h30-20h. Visites guidées ponctuellement en période estivale. Visites guidées pour les groupes sur réservation à l'office de tourisme d'Épinal. Renseignements: 03 29 82 53 32

Château des Brasseurs de Xertigny

Le château de la République

De château il en a le nom et la prestance. Il a beau ne pas être royal, il en a pourtant tous les atours. Mais c'est aujourd'hui les ors de la République qu'il accueille depuis 1977, faisant de la Mairie de Xertigny l'une des plus belles de France. Visiter le site, c'est avant tout tourner les pages du livre d'histoire de la Brasserie. Comme un voyage dans le temps, il faut déjà s'imprégner des lieux dès le parc et son fabuleux arboretum. C'est ici que les brasseries « La Lorraine » prennent leurs racines. Edifié en 1888 par Victor Champion, le château jouxte l'entreprise de brassage. Des salons privés du fondateur de la brasserie, aux chambres, au jardin d'hiver ou à la salle de bains, l'actuelle mairie se découvre avec les codes bourgeois d'autrefois. Les petits enfants Champion n'avaient accès à la salle à manger à l'immense cheminée et au décor de chasse qu'à l'âge de 13 ans. Ils prenaient jusqu'alors leurs repas dans une autre pièce avec leur nurse. La magnifique demeure témoigne aussi des savoir-faire des artisans de la région. Faïences de Sarreguemines, cristal de Baccarat, boiseries, vitraux et peintures sont autant de trésors de notre patrimoine dont le château néo-classique de Xertigny est devenu le bel écrin.

Visites guidées de début mai à fin septembre.
Du mardi au vendredi à 15 h, le samedi à 10 h.
Tarifs : 3 € / enfants 2 €.

Visites guidées pour les groupes sur réservation
à l'office de tourisme de Xertigny.

Renseignements : 03 29 37 72 53



Moulin Gentrey à Harsault

Tubercule et beau linge

Déclamée par les plus grands auteurs, de Voltaire à Pablo Neruda, filmée par Claude Autant-Lara ou peinte par Van Gogh ou Millet, la pomme de terre est aussi au cœur de l'histoire du Moulin Gentrey. Ce n'est pas pour sa chair qu'elle fait l'objet de convoitise. A Harsault, bordée par le ruisseau des cailloux, la roue du Moulin tourne pour extraire la féculé du tubercule. Comme une fable de La Fontaine, l'histoire aurait pour titre « le tubercule et le beau linge ». La féculerie de Gentrey créée en 1870 et en activité jusqu'en 1967 vivait de pair avec l'activité textile des Vosges. La féculé entre dans la composition de l'apprêt des tissus. De cette activité qui a sculpté le paysage vosgien par ses canaux et ses champs cultivés, il reste ce beau témoignage. Le site aujourd'hui rénové est devenu un écomusée et raconte la vie de ce maillon de l'industrie aujourd'hui disparue. Mais jusqu'au début du XIX^e, les féculeries des Vosges, dont celle d'Harsault, produisaient jusqu'à 25000 tonnes de féculé par an. L'autre or blanc du département.

Visites guidées du 1^{er} juin au 30 septembre, les vendredis et les dimanches à 14h30 / Tarif adulte : 4,5 € / Tarif enfant : 2,5 €.
Visites guidées pour les groupes sur réservation.
Renseignements : 03 29 39 92 56 / moulin.gentrey@orange.fr





Une grande richesse et diversité des patrimoines: nature, histoire, architecture, culture, savoir-faire.

Points forts : le verre et le cristal, les jardins, les produits locaux, les musées, sites, châteaux, ouvrages de la Ligne Maginot, des fêtes à thèmes, des festivals et des temps forts culturels.

**UN ESPACE PROTÉGÉ,
LE TERRAIN IDÉAL
POUR RANDONNER**

www.parc-vosges-nord.fr



L'écomusée du Battant à Charmes

Le sens de la visite

Pousser les portes de l'écomusée du Battant à Charmes, c'est se laisser guider par ses sens. L'odorat d'abord, avec l'odeur entêtante du bois et de la graisse des machines. La vue, évidemment, où les outils présentés ont toujours leur place. Le bruit des mécaniques et l'envie de prendre en main ces bouts d'histoire font de cette balade au cœur de l'ancien foulon pour drapiers construit en 1580 une visite qui a du sens. Situé au cœur de Charmes, l'écomusée du Battant permet de découvrir la plus ancienne industrie du bourg, qui fut aussi la dernière à avoir fermé ses portes. C'est aussi en un même lieu un résumé de l'adaptation de l'industrie de notre territoire aux contraintes de son temps. De foulon, le Battant est devenu une blanchisserie en 1860, avant d'être transformée en usine d'électricité en 1876 et enfin de devenir une scierie jusqu'en 1997. Derrière les deux impressionnantes turbines de 25 cv, vestiges de l'activité du site, c'est toute l'histoire de la vie ouvrière d'autrefois qui est contée ici. Celle de notre patrimoine.

Visites guidées. Les mercredis de mi-mai à mi-septembre à 20h30. Les dimanches de mi-juin à mi-septembre à 14h30, 16h et 17h30. Tarif: 3 € / Gratuit pour les moins de 10 ans. Renseignements: 03 29 66 01 86 ecomusredubattant@voila.fr



Les Dîners

La Forteresse de Châtel La pierre à l'édifice

Ses anciens suzerains ont des noms célèbres ! Philippe le bon, Charles le Téméraire... Du XI^e au XVI^e, ses occupants ont apporté leur pierre à l'édifice, faisant des lieux un fabuleux témoignage de l'évolution de cette fortification. Châtel et les vestiges de sa forteresse, réputée imprenable jusqu'au XVII^e siècle, se prend aujourd'hui d'assaut par la grande porte. Si les bannières des comtes de Vaudémont et de Neuchâtel flottent encore sur ses remparts, elle s'envisage non plus comme un site militaire mais comme un chantier archéologique à ciel ouvert et un carrefour culturel. C'est aussi et surtout une histoire de passionnés qui, depuis 1972, restaurent le site et accueillent des bénévoles du monde entier venus à leur tour poser leur pierre à l'édifice. La restauration et l'entretien donnent accès à l'une des plus grandes forteresses d'Europe avec ses 22 tours, ses 1,4 km de remparts et ses trois étages de galeries et salles souterraines. Bien mieux qu'un livre d'histoire...

Du 1^{er} février au 31 mars et du 1^{er} au 30 novembre, tous les jours à 14h30 et 16h (le matin sur demande).

Du 1^{er} avril au 31 octobre, tous les jours à 10h30, 14h30 et 16h.

Du 1^{er} décembre au 31 janvier sur demande. Fermé du 17 décembre au 3 janvier. Visites guidées uniquement, durée : 1h30 mn.

Visites guidées pour les groupes sur réservation.
Tarifs > adulte : 7 € / Groupes (20 pers. mini.) : 6 €. Enfant de moins de 12 ans : 2 €
Renseignements : 03 29 67 14 18

Die Dîners finden im Herzen der Vogesen zum Beispiel in folgenden Orten statt: Charmes, Épinal, Châtel, Xertigny oder Harsault. Die verschiedenen Standorte bieten Ihnen an, die ausgetretenen Pfade zu verlassen, sich dem Unerwarteten zu öffnen und unbekanntes Kulturerbe unserer Gegend zu besichtigen. Unsere besondere Empfehlung: die Überreste des Schlosses in Épinal, das Brauerei-Schloss in Xertigny, die Mühle Gentrey in Harsault, das Museum Battant in Charmes und letztlich die Festung von Châtel Nomexy.



ÉPINAL

Magic Mirrors

MER
25
MAI
2016
19:00

Du 26 au 29 mai, Épinal devient la Capitale des Mondes Imaginaires avec le festival des Imaginales.

A la veille de l'ouverture de la plus grande librairie Fantasy d'Europe, le Magic Mirrors ouvre ses portes à un Dîner Insolite pas comme les autres, au centre d'un cercle de miroirs magiques... Ce chapiteau mystérieux, venu des Pays Bas, prend place pour quelques jours, au cœur d'un parc à l'anglaise, au centre-ville. Pénétrer son univers étrange, à la décoration baroque, est en soi une expérience inoubliable. Il accueille les cafés littéraires du festival et devient le temps d'une soirée le lieu privilégié d'un dîner au charme insolite.

Ein mystisches Zelt aus den Niederlanden wird für einige Tage mitten in einem englischen Park im Stadtzentrum aufgestellt. In seine eigenwillige Welt mit barocker Dekoration einzutauchen ist ein unvergessliches Erlebnis. Sie erleben einen unglaublichen Schlemmerabend unter dem "Magic Mirror", dem barocken Zelt der "Imaginales" (dem Festival der imaginären Welten).



Le Dîner: 75€
Rendez-vous au **Magic Mirrors**,
avenue Gambetta, espace Cours 88000 Épinal



Fabrice Durain

*Chef à domicile,
Chef Cuisinier,
Chef Pâtissier*

Fabrice, fils de boulanger-pâtissier, s'est vite passionné pour ce milieu. Chef exigeant et respectueux de son métier, saura vous enchanter par son expérience et sa créativité. Ses maîtres-mots de la cuisine sont les beaux produits frais, AOC ou bio.



L'aéronef

Collectif de quatre artistes qui développe des projets d'expression originaux. Au cœur de ce travail, la pratique de la danse, toujours en lien avec d'autres formes vivantes ou patrimoniales: l'image, l'écrit, la musique. La compagnie se veut un lieu de création ouvert à l'extérieur.



Hélène N. / Metz

Etonnant, charmant, renversant et surtout gourmand! Testé pour la première fois en 2015 et une seule envie, partagée par mes trois complices: recommencer au plus vite.



Frédéric Mory
restaurant
Le Citizen
à Épinal

Natif de La Ciotat, l'expérience de Frédéric Mory est forte de plusieurs saisons dans le sud. Les poissons, les légumes et l'huile d'olive sont au cœur de ses inspirations... Aux commandes des cuisines, dans les Vosges, de la Station des Sens et aujourd'hui du Citizen, Frédéric Mory saura ravir vos papilles...

ÉPINAL

La Plomberie

Le site de la Plomberie, aujourd'hui espace d'art contemporain, était autrefois dédié à un ensemble industriel créé au XIX^e siècle par Tschupp-Humbert.

De ce passé industriel, l'endroit a conservé l'esprit, l'architecture, les sols bruts, les hauteurs de plafonds, les poutres en bois et les lourdes portes de métal, avec une vue dégagée sur la forêt qui mène au Parc du Château... Au cœur du Festival des Imaginales, la galerie d'art La Lune en Parachute nous propose de découvrir l'univers onirique, délirant et mystérieux de la jeune et talentueuse artiste iranienne Nazarin Pouyandeh. Son œuvre, qui fascine et déroute à la fois, vous invitera à la découverte d'« autant de métaphores de passages désorbités, de trouées vers l'imaginaire et surtout de la peinture dans tous ses états. » (Eric Corne)

Im Herzen des Festivals der "Imaginales", bietet Ihnen die Kunstgalerie "La Lune en Parachute" an, die geheimnisvollen Traumwelten der jungen talentierten iranischen Künstlerin Nazarin Pouyandeh zu entdecken. Genießen Sie Ihr Dîner inmitten einer zeitgenössischen atemberaubenden Fantasy-Kunstaustellung.



Le Dîner: 75 €
Rendez-vous au 46 rue Saint-Michel 88000 Épinal

SAM
28
MAI
2016
19:00

MULHOUSE

Usine Dollfus-Mieg et Compagnie

Née au XVIII^e à Mulhouse, l'entreprise DMC fut au cours du XX^e siècle l'un des plus grands groupes industriels européens.

Ce fleuron du textile alsacien doit sa renommée aux fameuses indiennes de coton, des imprimés indiens peints à la main. Elle se spécialise ensuite dans la fabrication d'un fil de coton aux multiples couleurs, bien connu des brodeuses. Liquidée en 2009, l'entreprise s'est recentrée sur le textile de luxe au début du XXI^e siècle.

Le site présente un patrimoine architectural et paysager exceptionnel et particulièrement bien conservé. C'est donc au sein de ce trésor du patrimoine industriel alsacien que vous aurez la chance de vivre un Dîner Insolite éphémère et hors du temps.

Der Standort verfügt über ein außergewöhnliches architektonisch und gärtnerisch gut erhaltenes Erbe. In diesem elsässischen Industrieschatz haben Sie die Möglichkeit, ein der Welt entrücktes Dîner zu erleben. Das Gebäude ist eine Perle der industriellen Architektur und gleichzeitig Zeuge für die Bedeutung der elsässischen Textilindustrie.

Notre photographe vous attend le samedi 4 juin dans son cabinet de curiosités.



Le Dîner: 75 €

Rendez-vous au 13 rue du Pfstatt 68100 Mulhouse



Michèle Brouet

Restaurant
La Table de Michèle
à Mulhouse

La Table de Michèle, un lieu unique qui se savoure comme les créations culinaires de Michèle, toutes empreintes d'authenticité et d'une finesse qui n'appartient qu'à elle. Figure de la gastronomie locale, sa table est à son image, généreuse et enjouée.



Les Belettes

Rencontrées au Conservatoire de jazz et de musique à improviser de Strasbourg, Marie Schoenbock et Jeanne Barbieri développent un travail entre musique, théâtre et improvisation vocale. Depuis 2013, elles forment le duo « Les Belettes » et sont mise en scène par Marie Seux.





Jean-Claude Aiguier

Depuis toujours, guides gastronomiques et grands chefs sont unanimes pour louer sa rigueur, son humanité et sa créativité. Aujourd'hui, son activité de chef à domicile enchante les soirées familiales ou amicales.



**Dessailly
Hexagonal
Piper Club**

Il y a une dizaine d'années, Romain et Julien poursuivaient tous deux une quête un peu insensée : dompter un instrument insaisissable et d'accès difficile, le uilleann pipes. La cornemuse irlandaise, bien moins connue que ses cousines écossaises ou bretonnes, se situe quelque part entre l'orgue, le hautbois et la cornemuse.

ÉPINAL Hôtel du Département des Vosges

L'Hôtel du Département des Vosges abrite depuis 1990 un lieu d'exposition et de réception : l'espace culturel Charles de Gaulle. Libérés par le départ des archives, ces 600 m² sont alors réaménagés par l'architecte nancéen Guy Würsmer, dont l'ambition fut de mettre en valeur les ressources, le patrimoine et les savoir-faire vosgiens.

Le verre est mis à l'honneur grâce à un vitrail réalisé en 1925 par Jacques Grüber, Maître verrier de l'École de Nancy. Le bois s'illustre par un escalier monumental exécuté par les compagnons du devoir d'Angers, le granit par des mosaïques réalisées par des tailleurs de pierre vosgiens. Chaque pilier représente un arbre et symbolise la forêt vosgienne. Au pied de l'escalier, une fontaine évoque les ruisseaux qui s'écoulent des montagnes. Vous dînerez sous des plafonds en loupe d'orme et sous le regard illustre d'une sculpture en bronze du Général de Gaulle, créée par Maurice Chauveaux, peintre et sculpteur lorrains. C'est l'occasion de profiter d'un dîner dans un lieu où les Vosges expriment tous leurs talents.

Seit 1990 befindet sich im Hôtel du Département das Kulturzentrum Charles de GAULLE. Seine 600 m² wurden durch den Architekten Guy WÜRMSER aus Nancy neu eingerichtet. Er wollte vor allem die Ressourcen, das Kulturerbe und das Know-How der Vogesen in den Vordergrund stellen. Ihr Dîner findet inmitten dieses ausschließlich den Vogesen gewidmeten Komplexes statt. Profitieren Sie von einem Schlemmer-Angebot an einem Ort, an dem die Vogesen ihr Talent offenbaren.



L'Étoilé : 95 €

Rendez-vous au Conseil départemental, rue Gambetta 88000 Épinal

VEN
10
JUIN
2016
19:00

SAM
11
JUIN
2016
19:00

CHÂTEL-SUR-MOSELLE

La forteresse

VEN
17
JUN
2016
19:00

SAM
18
JUN
2016
19:00

DIM
19
JUN
2016
12:00

La forteresse de Châtel-sur-Moselle, considérée comme l'un des plus grands châteaux forts d'Europe, était un édifice militaire des plus remarquables, comptant 22 tours, 1,4 kilomètre de remparts et 3 étages de galeries, dont les vestiges sont aujourd'hui le théâtre de recherche des passionnés d'archéologie et de culture.

Une association, créée en 1972, veille à la protection et à la restauration de ce patrimoine d'exception. L'ensemble du site a été classé au titre des monuments historiques en 1988. Le temps d'un Dîner Insolite, la gastronomie sera à l'honneur au cœur de la forteresse. Introduisez-vous dans ses entrailles et laissez-vous surprendre par cette citadelle mystérieuse et chargée d'histoire. Evitez les pièges à la lueur des bougies et profitez d'un chaleureux dîner au cœur de l'édifice: dans l'arsenal. Places limitées...

Innen wird ein festlicher gastronomischer Abend inmitten der Festung geboten. Kommen Sie herein und lassen Sie sich von dieser geheimnisvollen und geschichtsträchtigen Atmosphäre überraschen. Im Schein der Kerzen gelangen Sie in das Arsenal, wo das Dîner auf Sie wartet. Beachten Sie bitte, dass die Anzahl der Plätze begrenzt ist.

Notre photographe vous attend le samedi 18 juin dans son cabinet de curiosités.



Philippe Toussaint
Hôtel restaurant
Le Relais de Vincey
à Vincey

En cuisine trône un superbe piano fait sur mesure autour duquel s'active la brigade des chefs Toussaint - Grimon, pour une cuisine traditionnelle tendances du monde. Au restaurant labellisé maître-restaurateur, on déguste les produits de la mer mais aussi les spécialités de notre région.



Le Dîner: 75 €

Rendez-vous au 8 rue des Capucins 88330 Châtel-sur-Moselle



Lorraine Pierrat
restaurant
*Le St Romary à
St-Etienne-les-
Remiremont*

Aujourd'hui Chef au Domaine St Romary, à St-Etienne-les-Remiremont, c'est ici que Lorraine peut exprimer sa passion pour la cuisine, son goût pour les bonnes choses, les produits du terroir et de nos forêts.

AUTREY

Abbaye Notre-Dame

Située en Lorraine, l'Abbaye Notre-Dame d'Autrey forme avec ses sublimes jardins de roses et de plantes anciennes, un ensemble exceptionnel.

C'est le cardinal Étienne de Bar qui, à son retour de croisade en 1149, fonde l'abbaye, dans laquelle s'installe une communauté de chanoines réguliers. Elle est construite dans un style baroque. Au cours des siècles, le site a connu nombre d'aménagements et de modifications, parmi lesquelles des reprises gothiques et Renaissance. Aujourd'hui, Notre-Dame d'Autrey est la seule de toutes les abbayes vosgiennes d'ancienne fondation qui abrite encore en ses murs une communauté, témoignant par-là la continuité du site quant à sa vocation de lieu de prière, de recueillement et d'accueil. Venez découvrir ce lieu de sérénité absolue le temps d'un Dîner Insolite du Patrimoine.

Heutzutage ist Notre-Dame d'Autrey die einzige der Abteien älterer Gründung in den Vogesen, die noch eine religiöse Gemeinschaft beherbergt. Sie ist immer noch eine Stätte des Gebetes, der Besinnung und der Gastfreundschaft. Entdecken Sie diesen Ort der absoluten Ruhe und Ausgeglichenheit für die Zeit eines Diners.

JEU
23
JUIN
2016
19:00

VEN
24
JUIN
2016
19:00

SAM
25
JUIN
2016
19:00



JEUDI - La Dégustation de vins : 35 € / VENDREDI, SAMEDI - Le Dîner : 75 €
Rendez-vous au **2, rue de l'abbaye 88700 Autrey**

TOUL

Cloître de la cathédrale St-Étienne

VEN
01
JUIL
2016
19:00

SAM
02
JUIL
2016
19:00

DIM
03
JUIL
2016
12:00

Construite à partir de 1221 et achevée vers 1500, de plans romans et de construction gothique, la cathédrale Saint-Étienne est le symbole du riche passé de Toul.

Sa façade flamboyante, partie la plus riche de l'édifice, contraste avec l'austérité du gothique rayonnant majoritairement présent dans le reste du bâtiment. Elle fut dépouillée de ses statues pendant la Révolution française mais ses ornements restants font d'elle un ensemble remarquable et remarqué ! Restaurée suite à l'incendie qui ravagea sa toiture et la tour sud en juin 1940, la cathédrale Saint-Étienne de Toul a retrouvé ses couleurs médiévales : une restauration audacieuse pour un rendu étonnant. Après avoir visité l'édifice et découvert l'élancement de ses voûtes, la polychromie de son intérieur et ses dimensions exceptionnelles, vous dînerez au cœur de l'un des plus grands cloîtres de France...

Der Bau der großen Kathedrale Saint-Etienne wurde 1221 begonnen und 1500 fertiggestellt. Nach römischen Plänen im gotischen Stil errichtet, ist das Gebäude das Symbol für die reiche Vergangenheit von Toul. Nachdem Sie diese Kathedrale mit ihrem hohen Gewölbe und ihrem Farbenreichtum besichtigt haben, können Sie in einem der größten Klöster Frankreichs schlemmen...



Jonathan Durand
Restaurant la Grande Brasserie du Commerce à Toul

Aux commandes du restaurant avec Céline depuis fin 2009, il y cultive une cuisine authentique, créative et de saison, élaborée à partir de produits frais et de producteurs locaux, en précisant que tout est fait maison.



Le Dîner: 75 €

Rendez-vous à la **Cathédrale St Etienne**, place Charles de Gaulles 54200 Toul





Frédéric Mory
restaurant
Le Citizen
à Épinal

Natif de La Ciotat, l'expérience de Frédéric Mory est forte de plusieurs saisons dans le sud. Les poissons, les légumes et l'huile d'olive sont au cœur de ses inspirations... Aux commandes des cuisines, dans les Vosges, de la Station des Sens et aujourd'hui du Citizen, Frédéric Mory saura ravir vos papilles...

VITTEL

Dôme de la Grande Source

Vittel, c'est une histoire d'eau, étroitement liée à la vitalité de quatre générations d'une même famille, les Bouloumié, aux commandes de la fameuse source de 1854 à 1990.

Dès leur acquisition de la source, une architecture thermale, faite de luxe et de perfection, apparaît, née de l'étroite collaboration entre la famille Bouloumié et les plus grands architectes de l'époque : Charles Garnier, Auguste Bluysen et Fernand César. Vous êtes invités à dîner au cœur de la grande source des thermes de Vittel après un apéritif à la Vigie de l'eau : un espace muséographique dédié au développement durable autour de l'eau et situé dans la prestigieuse galerie mauresque construite par Charles Garnier.

In der großen Therme von Vittel, einer der berühmtesten in ganz Europa, heißen wir Sie zu einem Dîner willkommen. Bevor Sie zu Tisch gehen, können Sie einen Aperitif in der "Vigie de l'eau" einnehmen. Es handelt sich hier um einen Ausstellungsraum, der ganz dem Umweltschutz im Bereich Wasser gewidmet ist. Er befindet sich in der glanzvollen Galerie, die von Charles Garnier im maurischen Stil erbaut wurde.

Notre photographe vous attend le samedi 9 juillet dans son cabinet de curiosités.



Le Dîner : 75 €

Rendez-vous devant le Palais des Congrès - 1, avenue Bouloumié 88800 Vittel

VEN
08
JUIL
2016
19:00

SAM
09
JUIL
2016
19:00

DIM
10
JUIL
2016
12:00

UCKANGE

Haut-fourneau U4

Symbole fort du patrimoine industriel de la vallée de la Fensch, le haut-fourneau U4 est le dernier des six hauts-fourneaux de l'usine d'Uckange.

Témoignage du formidable essor économique de toute la région dans les années 1960-1980, ce «monstre de fer» s'est éteint en 1991 pour revenir à la vie et s'ouvrir au public en 2007, après des années de travaux. Il est l'un des rares témoignages de la sidérurgie du XX^e siècle aujourd'hui conservé en France. Classé à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques par le ministère de la Culture, le Parc du haut-fourneau U4 s'étend sur une surface de 12 hectares d'anciennes friches industrielles, avec comme points culminants la cheminée à 82 mètres et la «nacelle» du haut-fourneau à 71 mètres. C'est l'occasion unique de profiter d'un Dîner Insolite au cœur de la Halle de coulée et de l'histoire industrielle de notre région : à couper le souffle !

Als starkes Symbol des industriellen Erbes im Fensch-Tal ist der Hochofen U4 der letzte der sechs Hochöfen der Fabrik in Uckange. Das "Eisenmonster" war Zeuge des sagenhaften wirtschaftlichen Aufschwungs der Region in den 60er bis 80er Jahren des letzten Jahrhunderts. Es wurde 1991 zwar geschlossen, aber 2007 nach jahrelangen Umbauarbeiten wieder zum Leben erweckt. Der Öffentlichkeit wieder zugänglich gemacht, ist U4 ein Denkmal für wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung. Dies ist eine einmalige Gelegenheit an einem Dîner inmitten der industriellen Geschichte teilzunehmen. Wirklich atemberaubend !



L'Étoilé : **95€** - Rendez-vous à l'accueil du parc, **1, rue du jardin des traces 57270 Uckange**
Non accessible aux personnes à mobilité réduite.
Prévoir chaussures et vêtements adaptés à ce dîner en extérieur.



Frédéric Sandrini
Restaurant
Le Quai des Saveurs
à Hagondange,
1 étoile au guide Michelin

Frédéric Sandrini défend et pratique son métier avec vigueur et passion. Dans son élégante salle à manger au décor contemporain, sa clientèle a bien conscience de vivre un moment pas comme les autres, empreint de goût et de haute gastronomie.



Mambo Men en trio
Le trio (piano, trompette, percussion cubaine, et chant) explore l'éventail des genres des musiques cubaines (Sonn, Cha Cha Cha, Bolero, Rumba et Danzón). Une véritable performance sur scène qui met en valeur l'énergie, les subtilités et le génie de cette culture.

Notre photographe vous attend le samedi dans son cabinet de curiosités.



VEN
15
JUIL
2016
19:00

SAM
16
JUIL
2016
19:00

DIM
17
JUIL
2016
12:00



Jonathan Birkenstock
Restaurant
L'Argousier à Volmunster,
Bib gourmand

Vendredi 22 juillet

Chef cuisinier et fondateur de son restaurant gastronomique, Jonathan Birkenstock a été élu unique jeune talent de Lorraine et entre ainsi dans le livre des Toques de France.



Georges-Victor Schmitt

Hôtel restaurant
Au soldat de l'an 2 à Phalsbourg, 1 étoile au guide Michelin

Samedi 23 juillet

Dans son restaurant gastronomique et son hôtel « Relais et châteaux », dégustez parmi les spécialités, le diamant noir aux truffes, au cœur d'une maison chaleureuse et décorée dans l'esprit « antiquaire ».

PHALSBOURG

Les Poternes, festival de théâtre

La ville de Phalsbourg accueille, depuis plus de 20 ans, un festival de théâtre aux mille couleurs.

La Place d'Armes, chère à Vauban, dans cette ancienne ville de garnison est teintée de rouge et de décorations somptueuses, qui lui donnent un charme et une convivialité uniques. Elle est le lieu des échanges « populaires » où se croisent villageois et artistes, mais aussi le point de départ et de retour, pour aller aux quatre coins de la ville dans les lieux investis par les comédiens et les troupes de théâtre. Chaque année, ce sont plus de 15 000 spectateurs qui se pressent au festival. Soyez l'un de ceux qui prolongeront leurs découvertes par un Dîner Insolite... Vous flânerez de l'ancien hôpital à la cour de la Caserne Taillant, en passant par le vieux magasin de meubles « Chez Arnold », puis le château d'Einhartshausen et les fameuses Poternes, d'anciennes poudrières du XIX^e, qui vous accueilleront, le temps d'un Dîner Insolite festif et inoubliable.

Die Stadt Phalsbourg ist seit über 20 Jahren Gastgeber für ein buntes Theaterfestival. In dieser ehemaligen Garnisonsstadt ist der von Vauban so beliebte Place d'Armes zu diesem Anlass mit üppigen Dekorationen geschmückt. Die "Poternes", ehemalige Pulverlager aus dem XIX. Jahrhundert, sind gleichzeitig Bühne für das Festival und Schauplatz für zwei Dîner.

P VENDREDI - Le Dîner: 75€ / SAMEDI - L'Étoilé: 95€
Rendez-vous devant l'hôtel de ville, Place d'Armes 57370 Phalsbourg

VEN
22
JUIL
2016
18:00

SAM
23
JUIL
2016
18:00

Cédric Z. / Nancy

Participer à un Dîner Insolite est une expérience fort sympathique. J'ai découvert des sites dont je n'avais jamais entendu parler auparavant. La cuisine est excellente, le vin abondant et l'ambiance festive!

CHARMES

Écomusée du Battant

VEN
29
JUIL
2016
19:00

SAM
30
JUIL
2016
19:00

DIM
31
JUIL
2016
12:00

L'écomusée du Battant résume sur un même lieu l'adaptation de l'industrie de notre territoire aux contraintes de son époque.

De foulon il devient une blanchisserie en 1860, puis une usine d'électricité en 1876, et enfin une scierie jusqu'en 1997. Sa découverte est un voyage à travers le passé, de 1580 à 1997. C'est entre ces murs que plusieurs innovations technologiques ont vu le jour au cours des siècles passés : la vis à pas carré et surtout, la machine à laver. Venez découvrir l'histoire de la vie industrielle d'autrefois, au cœur de l'atelier industriel du XVIII^e siècle. Sentir l'odeur du bois mêlée à celle de la graisse des machines vous transportera, le temps d'un Dîner, parmi les plus insolites de la programmation !

Entdecken Sie die Geschichte des früheren industriellen Lebens in einer Werkstatt des XVIII. Jahrhunderts. Atmen Sie den Geruch des Holzes und des Maschinenöls ein ! Dieses Dîner ist eines der außergewöhnlichsten in unserem gesamten Programm !



Frédéric Mory
restaurant
Le Citizen
à Épinal

Natif de La Ciotat, l'expérience de Frédéric Mory est forte de plusieurs saisons dans le sud. Les poissons, les légumes et l'huile d'olive sont au cœur de ses inspirations... Aux commandes des cuisines, dans les Vosges, de la Station des Sens et aujourd'hui du Citizen, Frédéric Mory saura ravir vos papilles...



Le Dîner: 75€

Rendez-vous à l'Écomusée, rue du Moulin 88130 Charmes



Jean-Claude Aiguier

Depuis toujours, guides gastronomiques et grands chefs sont unanimes pour louer sa rigueur, son humanité et sa créativité. Aujourd'hui, son activité de chef à domicile enchante les soirées familiales ou amicales.



Duo accordéon et saxophone, par M-A Joerger

En associant Marie-Andrée Joerger, accordéoniste, à l'ensemble à géométrie variable formé autour des solistes Françoise Kubler (soprano) et Armand Angster (clarinettiste), Accroche Note propose ce trio étonnant qui mêle les musiques d'origines traditionnelle, populaire et savante, (œuvres de Berio, Bartok, Poleva, Mundry...)

RAMBERVILLERS

Château des Capucins

Petite ville renaissance, Rambervillers possède un magnifique château, celui dit « des Capucins ».

Le site s'élève sur un ancien couvent éponyme construit au XVII^e siècle. Le château, qui tire son nom de l'histoire du site, a été édifié au tournant du XVIII^e et du XIX^e siècle. Depuis l'entrée du parc, l'impressionnante demeure s'impose par son style et ses façades qui ont chacune reçues un traitement décoratif d'expression néoclassique. Précieux témoignages de l'architecture civile de qualité, ce bel édifice aux lignes pures montre l'influence des styles qui se sont succédés entre le règne de Louis XVI et la fin du premier empire. Un Dîner Insolite privilégié, au cœur d'un château privé, ouvert exceptionnellement aux gourmands...

Rambervillers ist eine kleine Renaissancestadt und verfügt über ein wunderschönes Schloss, das "Château des Capucins" genannt wird. Es befindet sich an der Stelle eines ehemaligen Klosters gleichen Namens, das im XVII. Jahrhundert erbaut wurde. Das Schloss wurde zwischen dem XVIII. und XIX. Jahrhundert errichtet und sein Name geht auf die Geschichte des Ortes zurück. Das Dîner findet inmitten dieses privaten Schlosses statt, das ausnahmsweise für Schlemmer geöffnet wird...



L'Étoilé: 95 €

Rendez-vous au 16, rue Alban Fournier 88700 Rambervillers

VEN
05
AOÛT
2016
19:00

SAM
06
AOÛT
2016
19:00

DIM
07
AOÛT
2016
12:00

SENONES

Abbaye Saint-Pierre

Fondée par Gondelbert en 640, l'abbaye vaut par son ensemble architectural relativement bien conservé.

Les bâtiments actuels conservent encore la disposition du cloître bénédictin ; la bibliothèque dépouillée de ses livres et des rayonnages en 1793, le logis abbatial et les importants bâtiments d'exploitation sont d'un style sobre et élégant qui marque la puissance de l'abbaye à son apogée. Une splendide cage d'escalier monumentale, ornée d'une rampe en fer forgé par Jean Lamour, inscrit l'abbaye parmi les plus belles réalisations architecturales du siècle des Lumières. Dom Calmet, célèbre abbé de l'abbaye, contribua à la construction de la majeure partie du monastère que l'on admire aujourd'hui. Cet érudit rassembla près de 15 000 ouvrages dans la bibliothèque du monastère. C'est sur le site de cette bibliothèque que vous dégusterez un Dîner Insolite du Patrimoine, assis peut être à l'endroit où Voltaire échangea avec Dom Calmet, en 1754...

Dom Calmet, Abt der Abtei, war an dem Bau des größten Teils des Klosters beteiligt, so wie wir es heutzutage kennen. Dieser Gelehrte hat bis zu 15 000 Werke in der Klosterbibliothek zusammengetragen. Und genau in dieser berühmten Bibliothek sind Sie zum Dîner geladen und werden vielleicht ausgerechnet an der Stelle sitzen, wo Voltaire sich mit Dom Calmet 1754 ausgetauscht hat...



Philippe Thomas
Hôtel restaurant
Au bon gîte
à Senones

Il a repris en 1982 l'hôtel restaurant Au Bon Gîte à Senones. Il se définit comme un autodidacte à qui il a suffi de beaucoup de passion et d'un peu de patience. Sa cuisine régionale et créative a fait son renom dans la vallée du Rabodeau.



VEN
12
AOÛT
2016
19:00

SAM
13
AOÛT
2016
19:00

DIM
14
AOÛT
2016
12:00



Le Dîner : 75 €
Rendez-vous place Dom Calmet 88210 Senones



Jean-Michel Eblin,
Le Maximilien
à Zellenberg
1 étoile au
guide Michelin

Loïc Lefebvre,
L'Atelier du Peintre
à Colmar
1 étoile au
guide Michelin

Patrick Fulgraff,
Chef à domicile
1 étoile au
guide Michelin

s'associent pour vous proposer une cuisine hautement gastronomique, dans le cadre des Dîners Insolites du Patrimoine.



Fabrice Bez & Fanny Sintès

Formé au conservatoire de Jazz de Nancy, Fabrice Bez mène de front une carrière de compositeur/interprète. Il est associé à Fanny, comédienne de formation...

PARC DE WESSERLING

La Grande Chaufferie

Au sud de l'Alsace « Imaginez une sorte de vaste parc avec des usines dedans qui ressemblent à des châteaux, accompagnées de belles demeures et de somptueux et vastes jardins paysagés de style divers et variés... Ce lieu d'Eden n'est autre que l'ancienne Manufacture Royale de Wesserling » (Pierre Fluck).

Le site de Wesserling, créé au milieu du XVIII^e siècle et restauré en 1986 par le département, retrace l'extraordinaire aventure industrielle de cette ancienne « Manufacture Royale ». La réhabilitation des jardins a initié la renaissance d'un site qui est passé de friches industrielles à un ensemble patrimonial industriel unique en France. Le Parc tisse l'esprit de préservation patrimoniale, le respect de l'environnement unissant les activités humaines à celle d'une histoire qui se poursuit... C'est l'occasion unique de profiter d'un Dîner Insolite sur un site aussi original que respectueux de la sauvegarde du patrimoine.

Der Standort Wesserling wurde in der Mitte des XVIII. Jahrhunderts gegründet und 1986 durch das Département restauriert. Sie können hier das unglaubliche industrielle Abenteuer dieser ehemaligen "königlichen Manufaktur" zurückverfolgen. Nach erfolgreichen Restaurierungsarbeiten hat sich der Ort von einer Industriebrache zu einem in Frankreich einmaligen industriellen Kulturerbe gewandelt. Eine super Gelegenheit von einem Dîner an einem so originellen wie geschichtsträchtigen Standort zu profitieren: der Park von Wesserling.

Notre photographe vous attend le samedi dans son cabinet de curiosités.



L'Étoilé: 95 €

Rendez-vous rue du Parc 68470 Husseren-Wesserlinge

VEN
19
AOÛT
2016
19:00

SAM
20
AOÛT
2016
19:00

DIM
21
AOÛT
2016
12:00

PONT-À-MOUSSON

Musée Au fil du papier

VEN
26
AOÛT
2016
19:00

DIM
28
AOÛT
2016
12:00

Situé, à proximité de la place Duroc, au sein d'un magnifique hôtel particulier de la fin du XVI^e siècle, le musée « Au fil du papier » a ouvert ses portes en 1999.

Il a pour fil conducteur le papier... Des productions des imprimeurs, graveurs et éditeurs installés en ville au temps de l'université de Pont-à-Mousson (1572-1768), à l'imagerie populaire mussipontaine fondée en 1849, en passant par ce qui fait la spécificité du musée de Pont-à-Mousson : ses collections en papier mâché ou carton laqué. La présence d'une collection variée et abondante, allant de la tabatière au mobilier richement incrusté, constituée de ce matériau, tient à l'installation en 1872 à Pont-à-Mousson d'une usine de fabrication d'objets en papier mâché par la famille Adt. L'originalité de la démarche du musée est de se concentrer sur le matériau, modeste, et donc rarement mis en avant, pour démontrer le raffinement auquel il permet d'accéder, tant dans les formes que les décors... Pour l'occasion, les tables de votre Dîner Insolite du Patrimoine seront dressées au milieu des collections : passionnant !

In der Nähe des Platzes Duroc, in einem Patrizierhaus des ausgehenden XVI. Jahrhunderts, hat das Museum "Au fil du papier" seit 1999 seine Pforten geöffnet. Das Leitmotiv dieses Museums in Pont à Mousson ist das Papier und das macht seine Besonderheit aus : eine Sammlung von Objekten aus Pappmaché und lackiertem Karton. Für Ihr Dîner stehen die Tische inmitten dieser Sammlung : erstaunlich !



Jonathan Durand
restaurant la Grande
Brasserie du
Commerce à Toul

Aux commandes du restaurant avec Céline depuis fin 2009, il y cultive une cuisine authentique, créative et de saison, élaborée à partir de produits frais et de producteurs locaux, en précisant que tout est fait maison.



Le Dîner: 75€
Rendez-vous à l'Hôtel de la monnaie, 13 rue Magot de Rogéville 54700 Pont-à-Mousson



Lorraine Pierrat
restaurant
*Le St Romary à
St-Etienne-les-
Remiremont*

Aujourd'hui Chef au Domaine St Romary, à St-Etienne-les-Remiremont, c'est ici que Lorraine peut exprimer sa passion pour la cuisine, son goût pour les bonnes choses, les produits du terroir et de nos forêts.

VAGNEY

Usine Bleuforêt

Bleuforêt est une toute jeune marque à la déjà riche histoire...

Associée à l'origine à l'un des grands noms de la lingerie-bonneterie française, Bleuforêt a su au fil des ans conquérir son indépendance et marquer sa différence en misant résolument sur la qualité et la créativité de ses produits : chaussettes, bas et collants, aujourd'hui exportés dans le monde entier. Le site industriel est un mélange de patrimoine industriel et d'innovation technologique. On y découvre à la fois une turbine hydro-électrique, une machine à vapeur et une technologie ultramoderne. Cette particularité en fait un site touristique, visité chaque année par des touristes curieux de découvrir le patrimoine textile vosgien. C'est au cœur de la salle de la machine à vapeur que prendra place le Dîner Insolite, réservé à un nombre de convives très limité ! Avis aux amateurs ...

Dieser Industriestandort ist eine gekonnte Mischung aus industriellem Erbe und technologischer Entwicklung. Sie können hier gleichzeitig eine Wasserkraftturbine und eine Dampfmaschine neben hochmoderner Technologie entdecken. Das macht aus dem Ort ein Ausflugsziel, das jedes Jahr von zahlreichen Touristen angesteuert wird, die neugierig auf die Textilherstellung in den Vogesen sind. Mitten im Maschinensaal des bekannten Strumpfherstellers findet ein Dîner statt, das nur einer sehr begrenzten Anzahl von Gästen zugänglich ist !



Le Dîner : 75€

Rendez-vous au 2, rue du Jumelage 88120 Vagney

VEN
02
SEPT
2016
19:00

SAM
03
SEPT
2016
19:00

BUSSANG

Théâtre du Peuple

Classé Monument Historique depuis 1976, le Théâtre du Peuple est connu dans le monde entier pour son fond de scène qui s'ouvre sur la majestueuse forêt vosgienne.

La notoriété du lieu doit autant à la majesté du site qu'à la force et l'originalité des spectacles inédits qui y sont présentés. Depuis l'origine, acteurs amateurs et professionnels jouent ensemble l'été sur la scène de Bussang. Une alchimie rare en résulte. A travers les mots de grands auteurs qui écrivent sur mesure pour ce lieu, les acteurs impressionnent par la ferveur et l'exigence qui les animent. L'éclectisme et l'enthousiasme du public participent aussi à l'enchantement de ce lieu mythique. C'est sur la scène du théâtre que le Dîner Insolite du Patrimoine plantera son décor, avec une pente douce à 7 %, pour faire chavirer tous vos sens.

Seit 1976 unter Denkmalschutz, ist das Volkstheater in der ganzen Welt für seine Kulisse inmitten der Wälder der Vogesen bekannt. Dieser Ort ist nicht nur für die schöne Umgebung, sondern auch für die Qualität der Stücke, die dort gespielt werden, berühmt. Seit den Anfängen spielen Laien und Berufsschauspieler gemeinsam auf den Brettern von Bussang. Die Bühne des Theaters ist zum Wald hin offen und hier findet das Dîner statt!



L'Étoilé : 95 €
Rendez-vous au 17, rue du Théâtre du Peuple, 88540 Bussang



Jean-Claude Aiguier

Depuis toujours, guides gastronomiques et grands chefs sont unanimes pour louer sa rigueur, son humanité et sa créativité. Aujourd'hui, son activité de chef à domicile enchante les soirées familiales ou amicales.



Jad Salameh Quartet

En puisant dans son héritage culturel, le pianiste Jad Salameh s'inspire de la tradition Libanaise pour créer son propre univers, tout en embrassant le côté moderne du jazz. Son quartet est une histoire de rencontre entre la simplicité du folklore et la complexité du jazz à travers l'identité des quatre musiciens.

Notre photographe vous attend le samedi dans son cabinet de curiosités.



Denis S. / Saverne

Originaire des Vosges, je vis en Alsace et j'ai invité ma petite femme à un Dîner Insolite pour notre anniversaire de mariage. Repas excellent et vin aussi! Un beau et bon moment à Bussang.



**Jonathan
Birkenstock**

*L'Argousier
à Volmunster,
Bib gourmand*

Vendredi 16 sept.

Chef cuisinier et fondateur du restaurant gastronomique L'Argousier, il a été élu unique jeune talent de Lorraine et entre ainsi dans le livre des toques de France.



Alsace insolite
Samedi 17 sept.

Le dîner est préparé par les 5 restaurateurs d'Alsace insolite et orchestré, pendant la soirée au château, par François Paul, Chef étoilé au Cygne pendant 30 ans avec **2 étoiles au guide Michelin** et Georges Flaig, restaurant Anthon à Obersteinbach (pour la coordination).



Concert autour d'«1.6.8.5», année de naissance de J.S Bach, D. Scarlatti et de G.F Haendel.

FÉNÉTRANGE

Le château, festival de musique

En entrant dans la cour du château en forme de fer à cheval, on découvre un ensemble architectural des XVI^e-XVIII^e siècles encore habité.

Le château de Fénétrange est classé monument historique pour ses façades, ses charpentes, sa chapelle castrale et son escalier. La cité médiévale de Fénétrange et ses lieux emblématiques sont depuis 38 ans le théâtre et la scène d'un festival conjuguant musique classique et gastronomie. Cette année encore, le festival poursuit sa route à la recherche de moments culturels et musicaux rares. À l'occasion des Dîners Insolites, le festival fera découvrir aux convives, dans sa plus pure tradition, les artistes qui seront demain au premier plan international. Retrouvez le programme complet sur www.festival-fenetrange.org

Wenn Sie den Hof dieses hufeisenförmigen Schlosses betreten, entdecken Sie die Architektur des XVI. und XVII. Jahrhunderts. Das Gebäude ist heute noch bewohnt. Wegen seiner besonderen Fassaden, seiner Balkenkonstruktionen, seiner Kapelle und seiner Treppen steht das Schloss von Fénétrange unter Denkmalschutz. Hier können Sie in einem perfekt erhaltenen historischen Rahmen dinieren. Diesjähriges Festivalthema feiert die drei weltmeistbekanntesten Barockkomponisten.



VENDREDI - Le Dîner: 75 € / SAMEDI - L'Étoilé: 95 €
Rendez-vous à la Collégiale de Fénétrange 57930 Fénétrange

VEN
16
SEPT
2016
17:00

SAM
17
SEPT
2016
17:00

SOULTZMATT

Les sources de Soultzmatt

VEN
23
SEPT
2016
19:00

SAM
24
SEPT
2016
19:00

DIM
25
SEPT
2016
12:00

Les sources de Soultzmatt sont célèbres depuis 1865 pour leurs vertus curatives.

C'est en 1922, lors de forages, qu'une source plus douce que les autres est découverte, donnant naissance à la marque Lisbeth, inspirée par le prénom de la fille aînée du directeur de l'entreprise. Cette usine, dont l'eau minérale n'est commercialisée que dans le Grand Est, produit chaque année près de vingt-cinq millions de bouteilles. Au sein du site industriel, l'espace de stockage des bouteilles est un lieu étonnant, qui servira de cadre à un Dîner Insolite décalé, après une visite exceptionnelle des procédés de fabrication !

Die Quellen von Soultzmatt sind seit 1865 für ihre heilenden Eigenschaften bekannt. Bei Bohrungen 1922 hat man Wasser entdeckt, das sanfter ist als das der anderen Quellen. Das Wasser wurde nach der ältesten Tochter des Firmenchefs benannt: Lisbeth. Und so ist die Marke des Wassers entstanden. Der Ort, wo die Flaschen gelagert werden, ist erstaunlich. Nachdem Sie den Fabrikationsprozess besichtigt haben, findet genau hier das Dîner statt.



L'Étoilé: 95 €
Rendez-vous au 5, avenue Nessel 68570 Soultzmatt



Gilbert Koehler
hôtel restaurant
l'Auberge du Cheval
Blanc à Westhalten,

**1 étoile au guide
Michelin**

Viticulteur et cuisinier, Gilbert Koehler a su trouver un style original, sans jamais renier ses racines. C'est depuis plus de 20 ans qu'il officie à l'auberge du Cheval Blanc et qu'il y a décroché une étoile au Michelin.



**Monsieur et
Madame**

Porté par une voix grave et singulière, ce duo atypique vous accompagnera avec convivialité le temps d'un bon repas dans une ambiance cosy et chaleureuse.

NB : Pour les Dîners Insolites, le duo devient trio !



Daniel G. / Nancy

Bien dîner c'est une chose, mais quand on a la chance de le faire dans un beau décor, avec de la musique live et une petite exposition rien que pour nous, ça change tout.



Cédric Moulot
Restaurant
le Crocodile à
Strasbourg,
1 étoile au guide
Michelin

Alsacien de cœur et restaurateur émérite sur la place de Strasbourg, Cédric Moulot cultive l'art d'apporter aux papilles des gastronomes une cuisine éclectique où qualité et fraîcheur des produits sont les maîtres-mots...



Jam for Joy

Jam for Joy réunit des musiciens lorrains de talent qui font voyager les spectateurs sur des mélodies célèbres. Du répertoire jazz à la chanson française et internationale, en passant par des improvisations et créations personnelles, ce trio s'est créé en 2007 sous l'impulsion du saxophoniste Sébastien Maimbourg et du pianiste Christophe Ferry.

STRASBOURG

La gare

La gare de Strasbourg et ses bâtiments attenants, construits en 1883 sur les plans de J.E. Jacobsthal, architecte de Berlin, sont inscrits aux monuments historiques et ont été récompensés en 2008 pour leur modernisation, avec son pôle d'échanges multimodal et son impressionnante verrière de 2000 m² construite à l'occasion de l'arrivée du TGV Est.

La gare de Strasbourg et sa verrière figurent dans le 11 des belles gares du monde, septième au classement CNN Travel. La verrière recouvre l'ensemble de la façade du bâtiment et permet d'accueillir un trafic de 75 000 voyageurs par jour. Proche du centre-ville et de la célèbre cathédrale, elle est un point de départ à de nombreuses découvertes, tant touristiques que gastronomiques. Venez découvrir les coulisses de la Direction régionale SNCF Alsace, son architecture conservée (fresques, moulures, décors), son atmosphère, et profiter d'un dîner avec vue sur la cours de l'Aigle...

Der Bahnhof in Straßburg wurde 1883 nach den Plänen des Berliner Architekten J. E. Jacobsthal erbaut und steht heute unter Denkmalschutz. 2008 wurde die Modernisierung des Baus prämiert, besonders der 2000 m² große Glasbau, der für die Ankunft des Hochgeschwindigkeitszuges in Ostfrankreich gebaut wurde. Der Glasbau erstreckt sich über die gesamte Fassade und empfängt ca. 60 000 Reisende täglich. In der Nähe des Stadtzentrums und der bekannten Kathedrale, ist sie ein Ausgangspunkt für zahlreiche touristische oder gastronomische Ausflüge. Nehmen Sie an unserem Dîner teil und genießen Sie die Aussicht auf den "Cours de l'Aigle".



L'Étoilé: 95 €

Rendez-vous 20, place de la gare 67000 Strasbourg

Le Dîner aura lieu au 30 bd du président Wilson (Direction Régionale SNCF)

VEN
30
SEPT
2016
19:00

SAM
01
OCT
2016
19:00

RAON-L'ÉTAPE

Halle au blé

VEN
07
OCT
2016
19:00

SAM
08
OCT
2016
19:00

Construite au début du XIX^e la halle aux blés est implantée sur un ancien îlot en la vieille ville de Raon-l'Étape.

Le bâtiment est ouvert sur la place traditionnelle du marché, le rez-de-chaussée devient le marché couvert et les greniers des espaces de stockage. Pendant la Première Guerre Mondiale, la halle, tout comme le centre-ville, sont gravement endommagés. La reconstruction est alors confiée à l'architecte Furst. À cette période, le commerce de grain ayant décliné, l'affectation du bâtiment change : marché populaire au rez-de-chaussée et théâtre au premier. Un hall d'entrée monumental est construit en lieu et place de l'ancien café des halles. Les travaux de reconstruction prendront fin en 1928. C'est dans ce lieu chargé de mémoire que les Dîners Insolites vous invitent à un instant gourmand et éphémère.

Das Dîner findet in einem ehemaligen Kornspeicher statt. Während des ersten Weltkrieges wurden der Kornspeicher und das Stadtzentrum stark beschädigt. Da der Kornhandel mittlerweile stark zurückgegangen war, sollte der Architekt Furst dem Gebäude eine neue Bestimmung geben. So entstanden die Markthalle im Erdgeschoss und der Theatersaal im ersten Stock.



Philippe Thomas
hôtel restaurant
Au bon gîte
à Senones

Il a repris en 1982 l'hôtel restaurant Au Bon Gîte à Senones. Il se définit comme un autodidacte à qui il a suffi de beaucoup de passion et d'un peu de patience. Sa cuisine régionale et créative a fait son renom dans la vallée du Rabodeau.



Le Dîner: 75€

Rendez-vous à la Halle au blé - 32, rue Jule Ferry 88110 Raon L'Étape



Anne Ernwein
restaurant
L'Agneau
à Pfaffenhoffen,
1 étoile au
guide Michelin

L'Agneau vous ouvre les portes du bien-être et du raffinement. Laissez-vous charmer par la chaleur de ses traditions, et goûtez une cuisine préparée par Anne Ernwein, Maître Cuisinier de France et membre des Étoiles d'Alsace.

SAVERNE

Chocolaterie Jacques Bockel

Depuis 1985, la chocolaterie Jacques Bockel fait les délices des amateurs de chocolat, avec ses créations saluées et récompensées par les plus grands spécialistes.

«La saveur inimitable de fèves de cacao soigneusement sélectionnées représente l'âme de notre métier. Ajoutez-y les meilleurs ingrédients et apportez un soin particulier dans l'élaboration de recettes aussi savoureuses que créatives. Parsemez le tout d'amour et de noblesse : telle est l'alchimie magique à laquelle nous nous adonnons depuis trois décennies, pour le plaisir des yeux comme pour celui des papilles.»

(Jacques Bockel, chocolatier créateur)

Une délicieuse odeur de chocolat vous accueillera, au sein des ateliers de la chocolaterie, qui ouvriront exceptionnellement leurs portes le temps d'un Dîner Insolite, avis aux gourmands !

Seit 1985 erfreut die Schokoladenfabrik Jacques Bockel die Schokoladenliebhaber mit Kreationen, die von den größten Spezialisten prämiert wurden. Wenn Sie das Atelier betreten, werden Sie schon von einem Schokoladenhauch begrüßt. Diese Fabrik ist ausnahmsweise für ein Dîner geöffnet. Der absolute Geheimitipp für Leckermäuler !

VEN
14
OCT
2016
19:00

SAM
15
OCT
2016
19:00

DIM
16
OCT
2016
12:00



L'Étoilé : 95 €

Rendez-vous au 31, rue de la Vedette 67700 Saverne

NANCY

Théâtre de la Manufacture

JEU
20
OCT
2016
19:00

Le théâtre de la Manufacture, tire son nom de l'activité précédente du bâtiment : une manufacture de tabac. Il dispose aujourd'hui du statut de centre dramatique national.

Après la direction de Charles Tordjmann jusqu'en 2010, c'est à présent Michel Didym qui est aux commandes de ce superbe complexe dédié au spectacle. Ce dernier est à l'origine de nouveaux événements tels que le Festival RING, Neue Stücke, ou encore le théâtre d'été... L'ensemble est composé de trois salles, dont la plus vaste dispose de 354 places donnant sur une grande scène. C'est sur cette scène, emblématique de la vie culturelle nancéenne, que les Dîners Insolites du Patrimoine prendront place le temps d'un week-end...

In der früheren Tabakmanufaktur befindet sich das heutige nationale Theaterzentrum, das Manufakturtheater. Bis 2010 stand dem Zentrum Charles Tordjmann vor und heute ist es Michel Didym, der diesen wunderschönen, dem Schauspiel gewidmeten, Komplex leitet. Auf dieser Theaterbühne werden ein Wochenende lang Dîners organisiert.



Karin Lépine
Restaurant
Madame
à Nancy

Karin Lépine ouvre Madame, son affaire, fin 2013. Situé à proximité de la vieille ville de Nancy, l'endroit - une quarantaine de couverts - est élégant, discret et confortable. Karin y propose une carte différente chaque jour!



Le Dîner: 75€
Rendez-vous au 10, rue Baron Louis 54000 Nancy



Les Étoiles d'Alsace

Une entité originale qui fédère depuis plus de 20 ans le fleuron de la gastronomie alsacienne : 35 membres dont 25 restaurants - de la Winstub au restaurant 3 macarons Michelin - et 10 maîtres artisans de la boucherie-charcuterie-traiteur, de la boulangerie, de la pâtisserie et de l'affinage de fromages. Les étoiles d'Alsace vous proposent une soirée inoubliable !



Le ventre de Paris Samedi 22 octobre

Comédie musicale philosophico-burlesque en un acte sur la gastronomie française. On entendra du Offenbach, Lecocq, Hervé, Rossini... Des chansons du Caveau Moderne (Béranger, Desaugiers, Debraux) et des textes de Paul de Kock entre autres... *Production Palazetto Bru Zane, Venise proposée par les Dominicains de Haute-Alsace.*

GUEBWILLER Les Dominicains

Ancien couvent classé monument historique, les Dominicains de Guebwiller est un haut-lieu du patrimoine architectural alsacien où souffle l'humanisme rhénan.

Il a été construit au XIV^e siècle, sous le Saint-Empire germanique. Constitué d'une église et d'un cloître, il a traversé de nombreuses guerres et révoltes avant d'être déserté par les frères prêcheurs Dominicains lors de la Révolution française. Propriété du Département, il a été magnifiquement restauré à la fin du siècle dernier. Venez découvrir ce centre culturel de rencontres dédié à la musique et aux arts numériques, le temps d'un Dîner Insolite, accompagné d'une comédie musicale à déguster, assurément le point d'orgue de la programmation !

Das «Dominicains von Guebwiller» ist ein ehemaliges Kloster, welches unter Denkmalschutz steht. Es ist eine Hochburg des architektonischen Erbes im Elsass. Hier weht ein Flair von rheinischem Humanismus. Im XIV. Jahrhundert wurde es unter dem germanischen heiligen Reich erbaut. Die Anlage besteht aus einer Kirche und einem Kloster und hat zahlreiche Kriege und Revolten erlebt. Während der Französischen Revolution wurde der Ort von den Dominikanern verlassen. Ende des letzten Jahrhunderts vom Département stilvoll restauriert, ist das ehemalige Kloster heute der Musik in all ihren Facetten gewidmet.



VENDREDI - La Dégustation (Les diVInes d'Alsace) : 35 €
SAMEDI - L'Exceptionnel (Les Étoiles d'Alsace) : 105 €
Rendez-vous au 34, rue des Dominicains 68500 Guebwiller

VEN
21
OCT
2016
19:00

SAM
22
OCT
2016
19:00

XERTIGNY

Musik Fabrik XerPils Festival

La ville de Xertigny et les Dîners Insolites du Patrimoine orchestrent leur premier festival « Musik Fabrik » version Oktoberfest au Château des Brasseurs !

Venez découvrir, ou redécouvrir, tous les artistes des Dîners Insolites réunis le temps d'un week-end dédié à la musique et à la découverte des meilleurs brasseurs artisanaux du Grand Est français ! Deux dîners, un déjeuner et des pique-niques viendront ponctuer le week-end au cœur du château des Brasseurs, emblème de la bière « La Lorraine » et de ses fondateurs, la famille Victor Champion. Tous les genres musicaux seront au rendez-vous : musiques du monde, chanson française, jazz, pop rock, classique... Avis aux amateurs !

Die Stadt Xertigny und die Diners Insolites du Patrimoine organisieren zum ersten Mal zusammen ihr Musikfestival " MusikFabrik " in der Oktoberfest-Version. Das Festival ist der Musik und der Braukunst gewidmet. Hier werden Sie die besten Brauerei-Handwerker aus Ostfrankreich antreffen. Zwei Diners, ein Mittagessen und etliche Picknicks geben sich ein Stelldichein im Brauerei-Schloss von Xertigny. Für entsprechenden Musikgenuss sorgen Musiker, die für jeden Geschmack etwas bereithalten : Musik aus allen Herren Landern, französische Musik, Jazz, Pop Rock, Klassik... Lassen Sie sich verwöhnen !

P VENDREDI, SAMEDI, DIMANCHE - Pass concerts journée + Dîner : 75 €
 SAMEDI, DIMANCHE - Pique-nique : 35 €
 DIMANCHE - Pass concerts journée + pique-nique : 40 €
 Pass concerts week-end : 20 € / Pass concerts journée : 10 €
 Rendez-vous au 1, le Château 88220 Xertigny



Julien Jeanselme
 Hôtel restaurant
 La Jamagne,
 Gérardmer

Julien Jeanselme a pour objectif de passer par plusieurs styles de cuisine, allant de l'auberge aux restaurants les plus reconnus. Après deux ans aux côtés Georges Blanc à Vonnas, Julien reprend l'affaire familiale où sa cuisine mêle tradition, imagination et passion...



**Ill River,
 Luna Gritt,
 Dessailly Hexagonal,
 Piper Club,
 Mambo Men en trio,
 M-A Joerger en duo,
 Monsieur et madame,
 Jad Salameh Quartet,
 Jam For Joy,
 Les Chapeaux Noirs,
 Frabrice Bez en duo,
 Nicolas Côme.**

Tout le programme sur
www.dinersinsolites.com



VEN
28
 OCT
 2016
 19:00

SAM
29
 OCT
 2016
 12:00
 19:00

DIM
30
 OCT
 2016
 12:00



Frédéric Jung
restaurant
Au grès du marché
à La Petite Pierre

Estelle et Frédéric Jung vous feront passer, au sein de leur établissement, des « vrais moments » riches en relations humaines et plaisirs gustatifs. À l'occasion des Dîners Insolites, ils mettront à l'honneur la viande des bovins rustiques d'Ecosse.



Les Chapeaux noirs & Fanny Sintès

Focalisé sur les standards du jazz, le groupe évolue vers un laboratoire de travail. Chaque musicien propose ses compositions personnelles et des arrangements originaux. Leur dernier opus traduit leur volonté de démocratiser le jazz. Par ailleurs, Fanny Sintès, une jeune artiste circasienne, habillera à partir de sa corde de tissu le volume de la grande salle du château.

LA PETITE-PIERRE

Le château, Maison du parc

Le château de La Petite-Pierre se situe dans la commune éponyme, au sein du Parc naturel régional des Vosges du Nord.

Créé au XII^e siècle comme château de montagne, avec cité fortifiée, au croisement de routes très anciennes, reliant l'Alsace et la Lorraine, le château de La Petite Pierre et ses fortifications ont été modernisés par Vauban en 1680. Ce château, n'ayant pas subi de siège d'artillerie, a été utilisé militairement jusqu'en 1870. Occupé et souvent transformé depuis le 13^e siècle ; ce monument historique classé est aujourd'hui le siège du Parc naturel régional des Vosges du Nord, territoire reconnu par l'UNESCO comme « Réserve mondiale de Biosphère ».

Das Schloss La Petite Pierre/Lützelstein ist heute Sitz des Naturparks Nordvogesen. Zuerst im Besitz der Grafen zu Luneville und der Bischöfe von Metz bis 1452 blieb danach Lützelstein bis 1789 in Händen verschiedener Wittelsbacher-Linien. Das Diner wird im ältesten Schlossteil aufgedeckt; ein Gericht gibt das besondere Fleisch rustikaler Rinder des Naturparks zu kosten.



Le Dîner : 75 €
Rendez-vous devant la Chapelle Saint-Louis
Musée du sceau 67290 La Petite-Pierre

VEN
04
NOV
2016
19:00

SAM
05
NOV
2016
19:00

DIM
06
NOV
2016
12:00

COLMAR

Musée Unterlinden

Le Musée Unterlinden propose un parcours de visite couvrant près de 7000 ans d'histoire, de la Préhistoire à l'art du XX^e siècle.

Ce cheminement dans le temps, parmi des collections encyclopédiques, permet de découvrir les multiples facettes de l'architecture du musée, unifiées et magnifiées par les architectes Herzog et de Meuron. Dans le cloître médiéval, on découvre l'art du Moyen-Âge et de la Renaissance avec des œuvres de Martin Schongauer, Hans Holbein, Lucas Cranach... et le chef-d'œuvre incontournable, le Retable d'Issenheim (1512-1516) de Grünewald et Nicolas de Haguenau. Les anciens bains, inaugurés en 1906, offrent un espace propice aux manifestations temporaires, et l'aile contemporaine constitue le nouvel écrin des artistes majeurs du XX^e siècle tels que Monet, de Staël, Picasso, Dubuffet... Les tables des Dîners Insolites prendront place au cœur de ce site dédié à l'art et à l'architecture.

Das Museum Unterlinden bietet Ihnen einen Rundgang durch 7000 Jahre Geschichte: von der Vorgeschichte bis zur Kunst des 20. Jahrhunderts. Zusätzlich zur Sammlung können Sie die unterschiedlichen Facetten der Architektur des Museums bewundern, die von den Architekten Herzog und Meuron vereinheitlicht wurden. Ihr Dîner findet also in einem Raum zwischen Kunst und Architektur statt.



L'Étoilé: 95 €

Rendez-vous au 1, place Unterlinden 68000 Colmar



Loïc Lefebvre
restaurant *L'Atelier du Peintre à Colmar*
1 étoile au guide Michelin

Loïc Lefebvre vous propose une cuisine française moderne, originale et riche en saveurs. À cette occasion, **Patrick Fulgraff**, fort de 30 ans d'expérience au Fer Rouge à Colmar, officie aux côtés de Loïc Lefebvre.



Les Belettes

Rencontrées au Conservatoire de jazz et de musique à improviser de Strasbourg, Marie Schoenbock et Jeanne Barbieri développent un travail entre musique, théâtre et improvisation vocale. Depuis 2013, elles forment le duo Les Belettes et sont mises en scène par Marie Seux.





Marie-José G. / Épinal

Je connais les Dîners Insolites depuis 2010. J'ai profité des soirées vosgiennes de Plombières, de Xertigny, du Val d'Ajol et de Fontenoy le Château. L'idée est géniale de faire découvrir un patrimoine connu ou inconnu, à travers une bonne soirée dans tous les sens du terme.



Karin Lépine restaurant Madame à Nancy

Karin Lépine ouvre Madame, son affaire, fin 2013. Situé à proximité de la vieille ville de Nancy, l'endroit - une quarantaine de couverts - est élégant, discret et confortable. Karin y propose une carte différente chaque jour!



Les Belettes

Rencontrées au Conservatoire de jazz et de musique à improviser de Strasbourg, Marie Schoenbock et Jeanne Barbieri développent un travail entre musique, théâtre et improvisation vocale. Depuis 2013, elles forment le duo Les Belettes et sont mises en scène par Marie Seux.

NANCY Fac de Droit Appartements Napoléon III

La faculté de Droit de Nancy est située dans le Palais de l'Université, œuvre du XIX^e siècle de l'architecte Prosper Morey, nancéen et membre de l'académie Stanislas.

La Faculté, rétablie par le décret impérial du 9 janvier 1864, est inaugurée le 25 novembre 1864 et effectue sa première rentrée solennelle le 16 novembre 1865. Le «Palais de l'Université» abrite alors, outre la Faculté de Droit et d'Économie, celles des Lettres, de Pharmacie ainsi que le Rectorat. Les petits salons, aujourd'hui «salon Napoléon III» et «salon de Lorraine», font partie des anciens appartements rectoraux. Le salon de Lorraine était le bureau du recteur, le salon Napoléon III le vestibule. L'entrée du rectorat se faisait via l'escalier d'honneur. L'appartement décanal se poursuivait le long de la façade du 13 de la place Carnot : en 1934, le bureau du recteur était à la place de l'actuel cabinet du doyen, les salons étant devenus alors «salons de réception». C'est dans ces appartements privés que seront dressées les tables de trois Dîners Insolites tout à fait exceptionnels.

Die Fakultät wurde am 25. November 1864 eingeweiht. Im "Palais de l'Université" befindet sich außer der Fakultät für Rechts- und Wirtschaftslehre die geisteswissenschaftliche Fakultät, die Fakultät für Pharmazie und das Rectorat. Die kleinen Salons, heute der "Salon Napoléon III" und der "lothringische Salon", sind Teile der ehemaligen Rectorat-Appartements. Sie können sich aus drei verschiedenen Daten Ihr ganz spezielles Dîner aussuchen.

 MERCREDI - La Dégustation : 35 € / VENDREDI, SAMEDI - Le Dîner : 75 €
Rendez-vous au 13, place Carnot 54000 Nancy

MER
23
NOV
2016
19:00

VEN
25
NOV
2016
19:00

SAM
26
NOV
2016
12:00

METZ

Musée de la Cour d'or

VEN
02
DÉC
2016
19:00

SAM
03
DÉC
2016
19:00

DIM
04
DÉC
2016
12:00

Installé dans le cœur historique de Metz depuis 1839, le Musée de La Cour d'Or retrace l'histoire de la ville et du pays messin de l'Antiquité gallo-romaine à nos jours.

Le visiteur y découvre des collections pluridisciplinaires : archéologie, histoire, architecture et beaux-arts. Pour l'époque celtique et gallo-romaine, les thermes antiques découverts *in situ* en 1932 servent de cadre à la présentation de la vie quotidienne en Gaule romaine. Pour l'époque médiévale, les tombes mérovingiennes et statues religieuses sont présentées dans l'imposant Grenier de Chèvremont (ancienne réserve à grain de la ville du XV^e siècle), sarcophage de Louis le Pieux, chancel de l'église Saint-Pierre-aux-Nonnains et rares plafonds au bestiaire et à décor héraldique en bois peint. Concernant les beaux-arts, la collection de peintures offre un panorama des écoles européennes de la Renaissance au XIX^e siècle. Prenez part à un Dîner Insolite du Patrimoine dans toute sa splendeur !

Seit 1839 im historischen Zentrum von Metz, zeichnet das Museum "La Cour d'Or" die Geschichte der Stadt und der Umgebung von der römisch-gallischen Antike bis heute nach. Der Besucher kann vielerlei entdecken: Archäologie, Geschichte, Architektur und die schönen Künste. Inmitten dieser Schätze findet Ihr Dîner statt.



L'Étoilé : 95 €
Rendez-vous au 2, rue du Haut Poirier 57000 METZ



Bruno Poiré,
restaurant
Chez Michèle à
Languimberg,
1 étoile au
guide Michelin

Des produits frais et de saison, sélectionnés auprès de fournisseurs régionaux et mis en valeur à travers des plats associant tendances et couleurs locales, une cuisine, belle et inventive.



Conservatoire régional de Metz
En partenariat avec
Metz Métropole

Situé sur la colline Sainte-Croix, au cœur historique de la ville de Metz, il dispense un enseignement de qualité dans plus de soixante disciplines. Avec un souci constant d'ouverture et d'innovation pédagogique, le CRR s'impose comme une structure de création et de diffusion en participant activement à la vie artistique de l'agglomération.



Sabine B. / Pont à Mousson

Un Dîner Insolite du Patrimoine dure quelques heures, mais c'est comme un voyage : dépaysant !



Alexis Albrecht
restaurant
Au vieux couvent
à Rhinau
**1 étoile au guide
Michelin**

Le restaurant Au Vieux Couvent vous reçoit dans un décor contemporain aux notes végétales. Une cuisine centrée autour des plantes et herbes sauvages et de culture, métissée entre l'Alsace et l'Italie, les origines du Chef.



Dessailly & Maurel
Ce duo est créateur d'une musique drone acoustique, prenant acte à la fois des traditions populaires et de musiques plus récentes, électroniques ou électriques. Les instruments sont au centre de ces réflexions, entre uilleann pipes (cornemuse irlandaise), et recherches timbrales et harmoniques.

ERSTEIN Musée Würth

Joyau de l'art moderne et contemporain, le Musée Würth est situé à Erstein, à 20 minutes de Strasbourg, en pleine campagne alsacienne, entre Vosges et Forêt Noire.

Entouré d'un magnifique parc de 5 hectares, le site propose tout au long de l'année des expositions temporaires à partir du vaste fonds de la Collection Würth, l'une des plus importantes collections privées d'art moderne et contemporain en Europe. Riche de 17 000 œuvres, la Collection Würth traverse tous les courants artistiques depuis la fin du XIX^e siècle jusqu'à nos jours et rassemble des œuvres d'artistes de premier plan : de Max Ernst et Jean (Hans) Harp à Anselm Kiefer ou Gerhard Richter, en passant par Edvard Munch, Pablo Picasso, Henry Moore, Anthony Caro ou encore Christo et Jeanne Claude. À travers un Dîner Insolite, vous découvrirez le musée d'une tout autre manière...

Nur 20 Minuten von Straßburg entfernt, in Erstein, befindet sich das Museum "Würth". Mitten im wunderschönen Elsass zwischen den Vogesen und dem Schwarzwald. Auf einem 5 Hektar großen Gelände werden hier verschiedene Ausstellungen aus dem großen Fundus der Sammlung Würth gezeigt, einer der bedeutendsten Privatsammlungen moderner und zeitgenössischer Kunst in Europa. Besuchen Sie dieses Museum für die Zeit eines Diners.



L'Étoilé : 95 €

Rendez-vous à la **ZI Ouest**, rue Georges Besse 67158 Erstein

VEN
09
DÉC
2016
19:00

SAM
10
DÉC
2016
19:00

VILLERS-LES-NANCY

Mairie

L'architecte Raymond Malot a conçu le nouvel Hôtel de Ville de Villers-lès-Nancy en 1963, et le bâtiment sera inauguré en 1966. Cette construction dépasse le seul point de vue architectural en participant à la requalification du quartier des Aiguillettes et donc au renouvellement de la ville.

Les larges ouvertures vitrées cohabitent avec les façades totalement pleines. Le parti-pris architectural est résolument moderne. Si le temps et l'usage ont modifié certaines cloisons à l'intérieur du bâtiment, les éléments les plus remarquables demeurent. Témoin d'une époque, le vaste hall est conçu comme une salle des pas perdus. Il accueille aujourd'hui le conseil municipal. L'ancienne salle de conseil, située au premier étage du bâtiment, est elle aussi « dans son jus ». Le plafond est habillé de demi-sphères qui cachent des haut-parleurs, le mobilier fricote avec l'esprit Prouvé et les luminaires chromés rythment les ambiances. Elle mérite bien un Dîner Insolite pour fêter ses 50 ans !

Der Architekt Raymond Malot hat das Gebäude des neuen Bürgermeisterramtes von Villers les Nancy 1963 erdacht. 1966 konnte es eingeweiht werden. Das Gebäude ist nicht nur aus architektonischer Sicht interessant, sondern es hat auch zur Erneuerung der Stadt beigetragen, indem es das Stadtviertel Les Aiguillettes neu organisiert hat. Der ehemalige Sitzungssaal im ersten Stock des Gebäudes ist vollständig erhalten. Die Lautsprecher sind in der Deckendekoration versteckt und das Mobiliar und die Lampen aus Chrom haben einen ganz eigenartigen Charme. Dieses Dîner ist gleichzeitig ein 50. Geburtstag!



L'Étoilé : 95 €

Rendez-vous au boulevard des Aiguillettes 54600 Villers-les-Nancy



Patrick Fréchin et Françoise Mutel

restaurant
La maison dans le Parc, à Nancy
1 étoile au guide Michelin

Patrick Fréchin, étoilé dans son ancien établissement « Le Grenier à Sel », saura par son souci du détail et la finesse de ses mets vous promettre un rendez-vous gastronomique inoubliable ; il est associé à Françoise Mutel qui nous livre une cuisine passionnée, de caractère, ouverte sur les saveurs du monde, avec talent et création.



Nicolas Côme et Flavien Di Cinto

Nicolas, saxophoniste et Flavien, accordéoniste, forment un duo explosif, avide de mouvement et de créations.



XERTIGNY

Château des Brasseurs

Pour le nouvel an, entrez dans l'univers bourgeois du XIX^e siècle à la lumière des bougies. L'une des plus belles mairies de France vous ouvre les portes de l'élégant château dans lequel elle est installée.

Château entièrement meublé. Visite des salons d'apparat, des cabinets privés, de la salle à manger et du jardin d'hiver au rez-de-chaussée, des chambres et appartements au premier étage. Le château des Brasseurs ouvre ses portes exceptionnellement aux visiteurs amoureux de nature, d'art et de beauté. Vous revivrez, par cette féerie lumineuse, l'histoire de Victor Champion, fondateur de la brasserie «La Lorraine».

Laissez-vous séduire par une soirée du réveillon remarquable : la visite guidée, un apéritif insolite au champagne servi après la visite, un dîner gastronomique composé de 5 plats, 5 verres de vin, une musique live, un lieu magnifiquement décoré par des sociétés emblématiques des Arts de la Table de l'Est et à minuit, dégustation d'un champagne d'exception.



Groupe de musique live pour vous faire danser toute la soirée !

In einem der schönsten Bürgermeisterämter Frankreichs werden Sie anlässlich des Jahreswechsels willkommen geheißen. Sie befinden sich im Schloss einer reichen Bierbrauer-Familie. Es ist mit Möbeln des XIX. Jahrhunderts eingerichtet, die beim Kerzenschein des Sylvester-Diners noch besser zur Geltung kommen. Der festliche Abend beinhaltet : eine Führung durch das Haus, der sich ein ganz besonderer Champagner-Aperitif anschließt, ein gastronomisches 5-Gänge-Dîner mit 5 Gläsern Wein und Live-Musik. Um Mitternacht, zum Anstoßen auf das neue Jahr, wird Ihnen ein exquisiter Champagner serviert.



Le Dîner du nouvel an : 125 €
Rendez-vous au 1, le Château 88220 Xertigny

SAM
31
DÉC
2016
19:00



COMMERCY

Château Stanislas

SAM
31
DÉC
2016
19:00

Reconstruit en 1708, le château de Commercy, est aujourd'hui monument historique, grâce à l'intervention du prince de Vaudémont qui le fait rebâtir sur le site d'une ancienne forteresse. Il fait appel aux architectes Dorbay et Boffrand (à l'origine du Château de Lunéville).

Les propriétaires du château se succèdent jusqu'à Stanislas Leszczyński, qui considère Commercy comme l'une de ses résidences favorites. À la mort de Stanislas en 1766, le château devient la propriété de l'Etat qui le transforme en caserne. La grille de la cour ainsi que des écuries sont ajoutées, et le château voit défiler de nombreux régiments. Le 31 août 1944, Commercy est libéré par les Américains, mais de nombreux incendies endommagent sévèrement le Château. La municipalité rachète les ruines pour 1000 Francs en 1957 et met 20 ans à le reconstruire. Laissez-vous séduire par une soirée du réveillon remarquable: la visite guidée, un apéritif insolite au champagne servi après la visite, un dîner gastronomique composé de 5 plats, 5 verres de vin, une musique live, un lieu magnifiquement décoré par des sociétés emblématiques des Arts de la Table de l'Est et à minuit, dégustation d'un champagne d'exception

Feiern Sie den Jahreswechsel in einem ganz besonders glanzvollen Rahmen: in einem Schloss, das zu den Lieblingsorten von Stanislas Leszczyński gehörte. An diesem Abend wird Ihnen geboten: die Schlossführung, ein besonderer Aperitif im Anschluss an die Führung und ein gastronomisches Dîner mit 5 Gängen und 5 Gläsern Wein, Live-Musik und zum Rutsch ins neue Jahr bieten wir Ihnen einen ganz besonderen Champagner an.



Jam for Joy

Il réunit des musiciens lorrains de talent qui font voyager les spectateurs sur des mélodies célèbres. Du répertoire jazz, à la chanson française et internationale, en passant par des improvisations et créations personnelles ce trio s'est créé en 2007 sous l'impulsion du saxophoniste Sébastien Maimbourg et du pianiste Christophe Ferry.



Le Dîner du nouvel an: 125 €
Rendez-vous à l'avenue Stanislas 55200 Commercy





Fabrice Durain
*Chef à domicile,
 Chef cuisinier,
 Chef pâtissier*

Fabrice, fils de boulanger-pâtissier, s'est vite passionné pour ce milieu. Chef exigeant et respectueux de son métier, il saura vous enchanter par son expérience et sa créativité. Ses maîtres-mots de la cuisine sont les beaux produits frais, AOC ou bio.



**Quatuor Mélodia,
 conservatoire
 Pierné de Metz**

Carole Bruère, violoniste, Philippe Bruère, violoniste, Alain Celo, altiste, et Klara Egloff, violoncelliste, composent le quatuor Mélodia. Né en 1995, cet ensemble réunit quatre musiciens renommés, solistes, compositeurs et professeurs.

ÉPINAL Ecole supérieure d'art Lorraine

Les spinaliens connaissent bien cette jolie villa de la fin du XIX^e siècle, cachée au bout de l'impasse des Jardiniers.

C'est ici que des générations d'artistes en herbe ont appris la technique et l'histoire, auprès d'enseignants exigeants et talentueux. L'école d'Épinal est porteuse d'une histoire qui s'est toujours située dans le champ de l'image narrative, du design graphique et de l'édition. Les pratiques d'expérimentation, de création se sont épanouies dans ces territoires. C'est dans le cadre de son cinquantième anniversaire que l'ESAL d'Épinal ouvre son atelier aux gourmets, pour un Dîner Insolite placé sous le signe de l'art dans tous ses états...

Die Kunsthochschule von Épinal hat schon immer Erzählkunst, Verlagswesen und Grafikdesign unterrichtet. In diesen Bereichen sind spezielle Experimentierpraktiken und Kreationen entwickelt worden. Die Hochschule ESAL Épinal feiert ihren fünften Geburtstag und öffnet zu diesem Anlass einigen Gourmets die Werkstätten für die Zeit eines Diners unter dem Zeichen der Kunst in all ihren Formen.



L'Étoilé: 95 €

Rendez-vous à l'ESAL, rue des jardiniers 88000 Épinal

VEN
13
 JAN
 2017
 19:00

SAM
14
 JAN
 2017
 19:00

DIM
15
 JAN
 2017
 12:00

LUNÉVILLE

Château des lumières

VEN
20
JAN
2017
19:00

Héritier d'une forteresse médiévale située sur la route du sel, à l'est de Nancy, puis d'un château Renaissance des ducs de Lorraine, le château de Lunéville, tel que nous le voyons aujourd'hui, rappelle autant la grandeur de la cour ducale de Lorraine que le goût de Stanislas, roi de Pologne en exil, pour la philosophie, les sciences et bien sûr l'art des jardins.

SAM
21
JAN
2017
19:00

Œuvre de Germain Boffrand, ce château classique fut un petit Versailles lorrain avec sa cour d'érudits, dont Voltaire ou Émilie du Châtelet étaient des hôtes fréquents. Dévasté par un incendie en 2003, le site est devenu le plus grand chantier patrimonial d'Europe et permet ainsi à ce lieu historique de revivre comme jamais. L'héritage du XVIII^e siècle fait de Lunéville «le château des Lumières». Venez découvrir, le temps d'une soirée hautement gastronomique, un lieu prestigieux restauré dans le respect des techniques jadis utilisées.

DIM
22
JAN
2017
12:00

Ursprünglich war das Château des Lumières eine mittelalterliche Festung an der Salzstraße östlich von Nancy. Während der Renaissance wurde es zum Schloss der Herzöge von Lothringen. Man spürt hier die Bedeutung des herzoglichen Hofes von Lothringen und die von Stanislas, dem im Exil lebenden polnischen König. Er hatte eine Vorliebe für die Philosophie, die Wissenschaft und die Gartenkunst. Entdecken Sie anlässlich eines gastronomischen Abends einen interessanten Ort, der mit mittelalterlichen Techniken restauriert wurde.



Le Dîner: 75 €

Rendez-vous dans la Cour du château, place de la 2^e Division de Cavalerie 54300 Lunéville





Lutz Janisch
hôtel restaurant
Le Strasbourg
à Bitche,
1 étoile au
guide Michelin

Cynthia et Lutz vous accueillent dans leur établissement situé près de la Citadelle. De savoureux plats gastronomiques, élaborés exclusivement avec des produits frais, y sont proposés, dans une ambiance conviviale et un cadre unique.



Elèves de la Classe de Musique de Chambre du Conservatoire Régional de Metz

Depuis 1992, Philippe Bruère, violoniste et chambriste, dirige et développe la classe de musique de chambre du Conservatoire de Metz. Ses ensembles sont régulièrement primés lors de concours nationaux ou internationaux.

SIERSTHAL

Le Simserhof

Le Simserhof est l'un des plus importants ouvrages d'artillerie de la Ligne Maginot.

Situé au Pays de Bitche (Moselle), le Conseil Général de la Moselle et ses partenaires ont investi 5,2 millions d'euros dans la première phase d'un ambitieux projet de valorisation culturelle et touristique. Propriété de l'Etat, l'ensemble du site a été confié au département de la Moselle et à la ville de Bitche. L'exploitation revient à la communauté de communes de Bitche et environs. Après une visite « émotion » des galeries emblématiques de la Ligne Maginot, vous prendrez place pour un apéritif dans l'usine d'électricité. Ensuite, c'est dans le pavillon d'accueil du Simserhof qu'un grand dîner gastronomique vous sera préparé par Lutz Janisch.

Der Simserhof ist eine der bedeutendsten Artillerie-Befestigungsanlagen der Maginot-Linie bei Bitche (Moselle). Zusammen mit seinen Partnern hat der Landrat von Moselle 5,2 Millionen Euro in die erste Bauphase dieses ehrgeizigen Projektes für kulturelle und touristische Aufwertung investiert. Nachdem Sie die berühmten Galerien der Maginot-Linie beichtigt haben, wartet im Empfangspavillon des Simserhofes ein großes Dîner auf Sie, welches von Lutz Janisch zusammengestellt wurde.



L'Étoilé : 95 €
Rendez-vous rue Maginot 57410 Siersthal

SAM
28
JAN
2017
19:00

DIM
29
JAN
2017
12:00

METZ

Porte des Allemands

VEN
03
FÉV
2017
19:00

SAM
04
FÉV
2017
19:00

DIM
05
FÉV
2017
12:00

Véritable petit château fort autonome et très emblématique de la ville, la Porte des Allemands doit son nom aux chevaliers teutoniques, ou frères hospitaliers de Notre-Dame-des-Allemands, qui fondent un hôpital à proximité dès le XIII^e siècle.

Il s'agit du bâtiment le plus imposant subsistant des remparts médiévaux, à la fois une double porte et un pont sur la Seille. De la Porte des Allemands part le circuit des remparts, qui permet de découvrir les vestiges des fortifications de la ville de Metz. Son imposante et majestueuse silhouette est, depuis sa réouverture au public le 7 juin 2014, l'écrin de nombreuses manifestations culturelles. Pour la première fois, les Dîners Insolites du Patrimoine investissent ce site historique étonnant, pour une soirée gourmande et chargée d'histoire.

Das Wahrzeichen der Stadt Metz ist die Festung Porte des Allemands. Der Name findet seinen Ursprung bei den teutonischen Rittern oder Hospiz-Brüdern von Notre Dame des Allemands, die im XIII. Jahrhundert in der Nähe ein Krankenhaus errichtet hatten. An der Porte des Allemands beginnt der Rundwanderweg, auf dem man die Überreste der Befestigungsanlagen der Stadt besichtigen kann. An diesem historisch erstaunlichen Ort findet zum ersten Mal ein Dîner statt.



Christophe Dufossé,
Hôtel restaurant
brasserie La Citadelle
à Metz
**1 étoile au
guide Michelin**

À La Citadelle, Christophe Dufossé ajoute à chaque repas de nouvelles notes, utilisant l'étendue infinie de la gamme des saveurs. Au gré des saisons, il allie subtilement le classicisme à l'innovation, le rustique et le plus raffiné.



Quatuor Mélodia,
conservatoire
Pierné de Metz

Carole Bruère, violoniste, Philippe Bruère, violoniste, Alain Celo, altiste, et Klara Egloff, violoncelliste, composent le quatuor Mélodia. Né en 1995, cet ensemble réunit quatre musiciens renommés, solistes, compositeurs et professeurs.



L'Étoilé : 95 €
Rendez-vous au **boulevard André Maginot 57000 Metz**



CHÂLONS- EN-CHAMPAGNE

Musée des Beaux-Arts

Créé en 1794 sous le nom de Muséum départemental, le musée des Beaux-Arts de Châlons est l'un des plus anciens de France.

Réinstallé en 1861 grâce à l'important legs de Charles Picot, il conserve des collections encyclopédiques extrêmement riches et diversifiées qui comptent près de 130 000 pièces. Le visiteur y découvre de splendides collections de peintures des XV^e et XX^e siècles, des pièces de l'archéologie médiévale et des sculptures de la Renaissance, un superbe mobilier, du XV^e siècle à l'Art nouveau, des œuvres de Rodin, ainsi qu'un étonnant cabinet d'ornithologie de près de 2000 oiseaux naturalisés provenant du monde entier. C'est l'occasion d'une visite exceptionnelle, avant un Dîner Insolite placé sous le signe de l'art et... du Patrimoine !

Das Museum der schönen Künste in Châlons ist eines der ältesten Frankreichs. Es wurde bereits 1794 unter dem Namen Muséum départemental gegründet. Dank eines großzügigen Vermächtnisses von Charles Picot, wurde es 1861 neu eingerichtet. Es verfügt über reichhaltige und breitgefächerte enzyklopädische Sammlungen mit fast 130 000 Exemplaren. Diese einmalige Gelegenheit für eine Besichtigung, bevor wir Sie zu Tisch bitten, sollten Sie sich nicht entgehen lassen !



L'Étoilé : 95 €

Rendez-vous Place Alexandre Godart 51000 Châlons-en-Champagne

VEN
10
FÉV
2017
19:00

SAM
11
FÉV
2017
19:00

DIM
12
FÉV
2017
12:00

METZ

TCRM-BLIDA

VEN
17
FÉV
2017
19:00

SAM
18
FÉV
2017
19:00

Installé dans un hangar à l'architecture et au passé mécanique chargé, TCRM-BLIDA est un équipement culturel connecté à son territoire et à ses habitants, qui a pour vocation d'irriguer les espaces urbains et ruraux, en essayant la création actuelle et à venir hors de ses murs.

Tiers lieu de création, de production et d'innovation artistique et numérique, l'espace TCRM-BLIDA est un véritable laboratoire de partage et de prospective pour les projets créatifs, situé au cœur de la ville. À travers un dispositif évolutif et modulaire, il permet de semer, développer et accompagner les idées offrant la possibilité à chacun de concevoir et faire aboutir ses initiatives, en favorisant la rencontre, la synergie ainsi que l'échange de savoirs et de compétences pour les artistes, créateurs et innovateurs de tous horizons. Qui dit lieu original, dit Dîner original : changement de salle et d'ambiance à chaque plat servi ! Venez découvrir ces soirées hautement insolites !

Eine dynamische, originelle Entwicklungswerkstatt für High-Tech-Geräte ist genau das Richtige um Ihnen ein unvergessliches Dîner zu präsentieren. Das TCRM-BLIDA ist in einer Lagerhalle mit interessanter Architektur und großer Vergangenheit untergebracht. Diese kulturelle Einrichtung ist mit ihrer Region und deren Bewohnern verbunden. Hier werden für das städtische und ländliche Gebiet zukunftsweisende Kreationen entwickelt und verbreitet. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



L'Exceptionnel: 105€
Rendez-vous au 7, avenue Blida 57000 Metz



Loïc Villemin
restaurant *Le Toya*
à Faulquemont
1 étoile au guide Michelin

La cuisine de Loïc Villemin, délicate, fine, légère mais aussi créative et ludique, saura séduire les amateurs de bonne cuisine, mais aussi les plus grands connaisseurs et fins gourmets.



**Ballet de l'Opéra
Théâtre de Metz**

Composé de sept femmes et de sept hommes, le Ballet de l'opéra théâtre de Metz, vous proposera un spectacle de danse original en plein cœur des Dîners Insolites du Patrimoine.





Patrick Fréchin

Étoilé dans son ancien établissement « Le Grenier à Sel », Patrick Fréchin saura, par son souci du détail et la finesse de ses mets, vous promettre un rendez-vous gastronomique inoubliable.



L'Aéronef Cie

L'aéronef est un collectif de quatre artistes qui a pour objet de développer des projets d'expression originaux. Au cœur de ce travail, la pratique de la danse, toujours en lien avec d'autres formes vivantes ou patrimoniales : l'image, l'écrit, la musique.

NANCY Muséum Aquarium

Abrité dans un édifice original, le Muséum-Aquarium de Nancy, MAN, est un établissement qui expose, conserve et étudie un riche patrimoine composé de collections zoologiques et paléontologiques.

C'est un lieu de culture scientifique et technique, mais aussi une invitation à découvrir le monde animal, au cœur de la ville. Son premier étage, entièrement rénové, est peuplé de plus de six cents animaux exposés dans une mise en scène pédagogique et attractive. Au rez-de-chaussée, ce sont soixante aquariums qui plongent le visiteur dans les eaux tropicales de la Mer Rouge, du fleuve Amazone ou du lac Tanganyika. C'est au beau milieu des aquariums tropicaux que les Dîners Insolites du Patrimoine mettent le couvert, pour un moment exceptionnel...

Das Aquarium-Museum in Nancy (MAN) stellt aus, konserviert und studiert zoologische und paläontologische Sammlungen. Es ist gleichzeitig ein Ort wissenschaftlicher und technischer Kultur, aber auch eine Einladung an Sie, das Reich der Tiere mitten in der Stadt Nancy zu entdecken. Die Tische werden direkt zwischen den tropischen Aquarien aufgestellt, eine interessante Variante für Ihr Dîner.



L'Étoilé: 95 €

Rendez-vous au 34, rue Sainte-Catherine 54000 Nancy

VEN
24
FÉV
2017
19:00

SAM
25
FÉV
2017
19:00

WISSEMBOURG

La Grange aux Dîmes

VEN
03
MARS
2017
19:00

SAM
04
MARS
2017
19:00

DIM
05
MARS
2017
12:00

La Grange aux Dîmes est un élément important du patrimoine historique de Wissembourg.

Ce bâtiment ancien construit au XIV^e siècle et remanié au XVIII^e siècle abritait un impôt - la fameuse dîme, récoltée par l'abbé de la commune de Wissembourg dans le domaine dont il était seigneur et maître. Ainsi, au premier étage, une poutre porte la date de 1788. Accolé à la Grange, on trouve un bâtiment de 1606: la Maison des Chevaliers. Face à l'église, ce bâtiment est sculpté de nombreux bas-reliefs. C'est dans ce lieu haut en couleur, qui raconte l'histoire du Mundat, domaine dont l'abbé était le seigneur, que vous profiterez d'un Dîner Insolite historique et particulièrement gourmand.

Die Grange aux Dîmes ist ein wichtiges Element der Geschichte von Wissembourg. In diesem Gebäude (im XIV. Jahrhundert erbaut und im XVIII. Jahrhundert umgebaut) wurde früher der Zehnt erhoben. Diese Abgaben wurden durch den Abt von Wissembourg eingefordert. Er war hier Landesfürst und Großmeister. Der Ort, an dem Ihr Dîner stattfinden wird, ist förmlich durchdrungen von dieser Geschichte.



L'Exceptionnel: 105 €
Rendez-vous place du Saumon 67160 Wissembourg



Pascal Bastian,
hôtel restaurant
Le Cheval Blanc
à Lembach,
2 étoiles au
guide Michelin

Daniel Rebert,
pâtissier

Le chef Pascal Bastian, dans son restaurant doublement étoilé, vous propose une cuisine savamment orchestrée, ancrée dans la tradition alsacienne et tournée vers la modernité en revisitant les saveurs d'ici et d'ailleurs. À l'occasion des Dîners Insolites, Pascal Bastian sera accompagné de Daniel Rebert, grand pâtissier.



Accroche-Note

En associant Marie-Andrée Joerger, accordéoniste, à l'ensemble formé autour des solistes Françoise Kubler (soprano) et Armand Angster (clarinettiste), Accroche Note propose ce trio original qui mêle les musiques d'origines traditionnelle, populaire et savante.





Christophe Dufossé
hôtel restaurant
brasserie
La Citadelle à Metz,
1 étoile au
guide Michelin

À La Citadelle, Christophe Dufossé ajoute à chaque repas de nouvelles notes, utilisant l'étendue infinie de la gamme des saveurs. Au gré des saisons, il allie subtilement le classicisme à l'innovation, le rustique et le plus raffiné.



Le concert Lorrain
Anne-Catherine Bucher & Stephan Schultz vous feront goûter de délicieuses œuvres de Rameau, Boismortier, Bach, Telemann, etc. Drôles et émouvants, perruque, poule, choux et lardons, découvrez la musique baroque telle que vous ne l'avez jamais entendue.

METZ

Saint-Pierre aux Nonnains

Construit sur ordre de Napoléon III, entre 1860 et 1864, l'arsenal Ney, de Metz en Moselle, était un bâtiment militaire destiné au stockage des armes et des munitions de la garnison messine.

Réhabilité et réaménagé par l'architecte Ricardo Bofill, c'est aujourd'hui un ensemble de salles de spectacle et d'exposition, essentiellement consacré à la musique «classique» et à la danse contemporaine, où de nombreux récitals et concerts sont représentés. À l'entrée de l'arsenal, quatre canons et quarante boulets en pierre rappellent la destination de l'édifice. Impossible, pour les Dîners Insolites du Patrimoine, de ne pas investir ce site chargé de la mémoire du Grand Est.

Durch Napoleon III zwischen 1860 und 1864 erbaut, war das Arsenal Ney in Metz ein militärisches Gebäude, in dem Waffen und Munition für die ortsansässige Garnison gelagert wurden. An diesem für Ostfrankreich historisch interessanten Ort ist es uns eine Freude, Ihnen ein Dîner anzubieten.

 FORMULE 3 PLATS & SPECTACLE: 75 €
Rendez-vous au **1, rue de la Citadelle 57000 METZ**

VEN
10
MARS
2017
19:00

SAM
11
MARS
2017
19:00

DIM
12
MARS
2017
12:00

STRASBOURG

Les Cafés RECK

JEU
16
MARS
2017
19:00

VEN
17
MARS
2017
19:00

Le café, c'est avant tout la nature et le parcours d'un grain : sa variété, son terroir, sa plantation, son mode de culture, de récolte et de séchage, l'art de sa torréfaction juste, la subtilité de ses assemblages, le choix de la granulométrie, de la machine, jusqu'au savoir-faire du barista... chaque étape est cruciale.

C'est pourquoi, chez Cafés Reck, c'est la passion du détail qui anime toute la production. Il s'agit là d'une véritable philosophie. Comme nulle autre boisson au monde, le café vit, bouge, réunit... à condition que tout soit parfait, des étapes qui jalonnent sa production, jusque dans la tasse de celui ou celle qui le déguste. Ce Dîner Insolite est une invitation à découvrir le monde merveilleux du café, au sein même de l'entreprise RECK.

Kaffee, das ist vor allem der Werdegang einer Bohne: die Sorte, die Erde in der sie wächst, die Pflanzung, die Ernte und Trocknung, die Kunst seiner exakten Röstung und die Kunst die Sorten zu mischen... Das Dîner ist die Gelegenheit, die Welt des Kaffees in der Firma RECK kennenzulernen.



Michel Husser,
hôtel restaurant,
Le Cerf à Marlenheim,
1 étoile au guide
Michelin

Marlenheim est devenu, avec le restaurant le Cerf, distingué par deux étoiles au Michelin, le passage obligé pour les gourmets et œnophiles du monde entier.



Mambo Men en Duo

Le Duo Mambo Men explore l'éventail des genres des musiques cubaines (Sonn, Cha Cha Cha, Bolero, Rumba et Danzón). Une véritable performance sur scène qui met en valeur l'énergie, les subtilités et le génie d'une culture gigantesque.



L'Étoilé : 95 €

Rendez-vous au 24, rue de La Rochelle 67100 Strasbourg



Philippe Laruelle
restaurant
*l'Auberge du Val
Joli, à Le Valtin*

Amoureux des Vosges, Philippe Laruelle n'hésite pas à glisser un parfum de sapin au cœur d'un macaron, un soupçon de pain d'épice de Saint-Nicolas sous un foie gras ou encore une brimbelle dans le moelleux d'une terrine. De Davos au Sénat ou dans les ministères, de Paris jusqu'en Chine, il partage sa poésie et son savoir-faire avec tendresse et générosité.

GOLBEY Norske Skog

Lancée en janvier 1992, la papeterie Norske Skog Golbey est aujourd'hui le premier site de production de papier journal d'Europe de l'ouest.

Forte de l'engagement et du savoir-faire de ses 400 collaborateurs, l'usine produit chaque année 600 000 tonnes de papier destiné à l'impression de journaux et brochures publicitaires dans toute l'Europe. Ces dernières années, Norske Skog Golbey a placé la responsabilité au cœur même de sa vision et de sa stratégie d'entreprise. Elle affirme ainsi sa volonté de prendre systématiquement en compte les aspects sociaux, sociétaux, environnementaux et économiques dans son fonctionnement, en accord avec les principes fondamentaux du Développement Durable. C'est dans l'atelier de réparation des machines que les tables des Dîners Insolites seront dressées, dans un site industriel étonnant et très impressionnant.

Die Fabrik Norske Skog in Golbey, 1992 gegründet, ist heute der bedeutendste Papierhersteller in Westeuropa. Das Unternehmen hat es dem Engagement und dem Know-How seiner 400 Mitarbeiter zu verdanken, dass hier zur Zeit jährlich 600 000 Tonnen Zeitungs- und Werbeprospektpapier für ganz Europa produziert werden. Die Tische für Ihr Dîner werden im Maschinen-Reparationsaal dieses beeindruckenden Industriegebäudes aufgebaut sein.



Le Dîner : 75 €

Rendez-vous route JC Pellerin 88190 GOLBEY

VEN
24
MARS
2017
19:00

SAM
25
MARS
2017
19:00

DIM
26
MARS
2017
12:00

KEMBS

Centrale hydroélectrique EDF

VEN
31
MARS
2017
19:00

SAM
01
AVRIL
2017
19:00

DIM
02
AVRIL
2017
12:00

C'est à Kembs que se situe le Poste Hydraulique de la Vallée du Rhin (PHV) entièrement automatisé depuis 1976, qui pilote la production d'énergie de toutes les centrales hydroélectriques situées sur le Rhin, de Kembs à Iffezheim.

La centrale de Kembs est considérée comme l'un des bijoux représentatifs de l'architecture industrielle des années 30. Commencée en 1928, la construction de cette toute 1^{re} centrale sur le Rhin par «l'Energie Electrique du Rhin», s'est achevée en 1932. Endommagée à deux reprises durant la Seconde Guerre Mondiale, la centrale a été reconstruite et nationalisée en 1946 avec la création d'EDF. Elle possède deux turbines verticales Kaplan et quatre turbines «hélice», plus anciennes mais modernisées en 1983. En cas d'interruption de fonctionnement, l'eau est évacuée par des vannes déchargeurs. Sans doute l'un des sites les plus originaux et insolites de la saison !

In Kembs befindet sich der seit 1976 vollständig automatisierte Hydraulikposten des Rheintals (PHV). Er regelt die Energieproduktion sämtlicher Wasserkraftwerke auf dem Rhein von Kembs bis Iffezheim. Dieses Kraftwerk in Kembs wird als das repräsentativste Schmuckstück der industriellen Architektur der 30er Jahre betrachtet. Mit Sicherheit einer der originellsten Orte der Saison !



L'Étoilé : 95 €
Rendez-vous à **Kembs Loechle 68680 Kembs**



Laurent Arbeit,
*l'Auberge Saint
Laurent à Sierentz,*
**1 étoile au
guide Michelin**

Avec Laurent Arbeit en cuisine, cette auberge est devenue, au fil des générations, une adresse très appréciée des gourmets, et une étape recherchée des voyageurs en quête de belles tables...



Jam for Joy

Il réunit des musiciens lorrains de talent qui font voyager les spectateurs sur des mélodies célèbres. Du répertoire jazz à la chanson française et internationale, en passant par des improvisations et créations personnelles, ce trio s'est créé en 2007 sous l'impulsion du saxophoniste Sébastien Maimbourg et du pianiste Christophe Ferry.



THAON-LES-VOSGES

Les Insolites diVINS

2^e édition - salon de vin et terroir

Horaires du salon :
Vendredi 16h-20h
Samedi 10h-20h
Dimanche 10h-18h

*Entrée du Salon,
hors Dîner Insolite
du Patrimoine : 5 €
(un verre offert)*

*Petite restauration
sur place.*

Les Dîners Insolites prendront la forme de menus dégustation qui enchanteront vos papilles, auxquels seront associés les vins des viticulteurs présents sur le salon !

Le salon est orchestré par Les DiVines d'Alsace et les Dîners Insolites du Patrimoine. Deuxième édition, expérience régionale qui portera sur l'excellence des viticulteurs français produisant des vins de terroir, des plus classiques aux plus originaux (cépages rares, assemblages originaux, appellations méconnues...). À nos côtés, tous les viticulteurs des Dîners Insolites du Patrimoine qui s'intéressent aux cépages rares et oubliés et qui produisent des vins atypiques. Pour cette 2^e édition, la Rotonde de Thaon-les-Vosges accueillera une quarantaine de vigneron sous les maîtres-mots : originalité, authenticité et émotions.

Der Weinsalon wird zusammen von den Divines d'Alsace und den Dîners du Patrimoine organisiert. Diese regionale Veranstaltung findet nun schon zum zweiten Mal statt und stellt Ihnen französische Winzer vor, die klassischen oder originellen Wein keltern (seltene Rebsorten, originelle Zusammenstellungen, wenig bekannte Bezeichnungen). Die Dîners Insolites du Patrimoine werden von Winzern unterstützt, die sich für seltene und oft vergessene Rebsorten interessieren und untypische Weine keltern. Zu dieser Veranstaltung empfangen Sie in der Rotonde in Thaon-les-Vosges etwa vierzig Winzer.

Ⓟ VENDREDI - Le Dîner : 75 € / SAMEDI, 12h - Le pique-nique : 35 €
SAMEDI, 19h - L'Étoilé : 95 € / DIMANCHE - Le pique-nique : 35 €
Rendez-vous à **La Rotonde 88150 Thaon-les-Vosges**

VEN
07
AVRIL
2017
19:00

SAM
08
AVRIL
2017
12:00
19:00

DIM
09
AVRIL
2017
12:00



VILLERS-LES-NANCY

Monoprix

VEN
14
AVRIL
2017
19:00

SAM
15
AVRIL
2017
19:00

DIM
16
AVRIL
2017
12:00

Conçu par l'architecte Raymond Malot en 1962, le bâtiment Monoprix (anciennement Prisunic) se dresse sur un îlot qui sépare les villes de Villers-lès-Nancy et Nancy. Inauguré en 1966 sous l'enseigne Prisunic, il accueillait les clients sur deux niveaux des trois que compte l'édifice.

Il est inscrit depuis de nombreuses années dans le paysage urbain du quartier du Placieux et d'ARTEM. C'est un cube singulier qui prend place au milieu de constructions datant de la fin du XIX^e et du début XX^e. Il fait preuve d'un vrai parti pris architectural : façades minimalistes et ouvertures (portes et fenêtres) réduites au plus strict minimum. Ses lignes épurées en font une œuvre remarquable pour certains et radicale pour d'autres. Bref, il ne laisse personne indifférent... Aujourd'hui, les lettres géantes de Monoprix ont pris place sur la façade d'entrée et le commerce se limite au rez-de-chaussée. Un lieu architectural et décalé pour accueillir les Dîners Insolites du Patrimoine !

Vom Architekten Raymond Malot 1962 erdacht, befindet sich das Gebäude Monoprix auf einer Insel, die die Städte Villers-lès-Nancy und Nancy trennt. Das Kaufhaus mit mehreren Etagen wurde 1966 unter der Marke Prisunic eröffnet. Ein architektonisch entrückter Ort für ein Dîner.



Desailly Arcade Street

De la musique de bar, de rue, vivante et énergique comme celle des pubs irlandais. Les pieds frappent le sol et on croirait presque entendre jaillir des solos de guitares électriques de la cornemuse.



Le Dîner: 75€

Rendez-vous au 31, boulevard de Baudricourt 54600 Villers-les-Nancy



HARSAULT

Moulin Gentrey

Plongez dans l'univers de la production artisanale et découvrez l'activité féculière, très répandue aux XIX^e et XX^e siècles.

L'exploitation de la féculerie débuta vers 1870 et fût gérée en dernier lieu par Pierre et Jeanne Beaudoin, jusqu'en 1967. Son activité consistait à transformer les pommes de terre cultivées localement en fécule, principalement utilisée à l'apprêt des tissus produits par l'industrie textile vosgienne. Une des étapes les plus originales de notre programme, subtile alliance entre rusticité et gastronomie. Invitez-vous à l'ancienne féculerie de Harsault où vous pourrez découvrir le sauvetage d'un patrimoine artisanal rural, témoin d'une activité économique des plus florissantes des Vosges au XIX^e siècle et aujourd'hui complètement disparue.

Treten Sie ein in die Welt des Handwerks und entdecken Sie die Stärkeherstellung, die im XIX. und XX. Jahrhundert in den Vogesen sehr verbreitet war. Die Aktivität der Mühle begann um 1870. Es wurden lokal geerntete Kartoffeln in Stärke umgewandelt, die direkt in der Textilindustrie der Vogesen genutzt wurde. Dieses Dîner ist eines der originellsten unseres Angebotes und es vereint auf ganz subtile Weise Bodenständigkeit und Gastronomie.



Le Dîner: 75 €

Rendez-vous au moulin, 1200 Le Moulin Gentrey 88240 Harsault

VEN
21
AVRIL
2017
19:00

SAM
22
AVRIL
2017
19:00

DIM
23
AVRIL
2017
12:00

PETITE-ROSSELLE

Musée Les Mineurs Wendel

VEN
28
AVRIL
2017
19:00

SAM
29
AVRIL
2017
19:00

DIM
30
AVRIL
2017
12:00

L'épopée des mines de charbon lorraines méritait un lieu de mémoire, c'est chose faite au sein de l'ancien bâtiment administratif du siège Wendel.

Le Musée Les Mineurs Wendel y présente leur histoire, à travers celle du mineur et de son quotidien. Étonnant ! C'est une scénographie moderne et attractive sur 1800 m², plus de 160 objets et maquettes, 25 documents audiovisuels ainsi que d'innombrables photos et documents, qui racontent l'histoire du charbon en Lorraine et en Sarre, la vie quotidienne du mineur et de sa famille, les politiques sociales des compagnies minières, tout en mettant en lumière quelques métiers particuliers. Après une visite du musée, le Dîner Insolite aura lieu dans la salle du lavoir, là où le charbon était lavé et tiré après sa ramontée du fond. Un moment d'émotion et d'immersion dans l'histoire de la Lorraine !

Die Kohlebergwerke in Lothringen haben ein Denkmal verdient und das befindet sich im ehemaligen Bürogebäude am Hauptsitz Wendel. Im Bergwerksmuseum wird die Geschichte der Minen und die Arbeit der Bergleute erklärt. Sie besichtigen die Mine und anschließend bitten wir Sie in der ehemaligen Waschkau zu Tisch. Ein emotionaler Moment in der Bergwerksgeschichte Lothringens !



L'Étoilé : 95 €
Rendez-vous au **Carreau Wendel 57540 Petite-Rosselle**



Stéphane Schneider
auberge Saint-Walfrid
à Sarreguemines
1 étoile au Michelin

Fidèle à l'esprit de son père, défenseur des traditions familiales et du patrimoine de sa ville, Stéphane intègre avec justesse les produits d'ailleurs sans perdre le goût de l'authentique. Sa cuisine créative, élaborée autour des produits locaux, respecte les saisons.



Fabrice Bez en duo

Formé au conservatoire de Jazz de Nancy, Fabrice Bez mène de front une carrière de compositeur/interprète de musiques de spectacles, de musicien en solo, en groupes et d'improvisateur.





Bruno Poiré
restaurant
Chez Michèle à
Languimberg
1 étoile au Michelin

Des produits frais et de saison, sélectionnés auprès de fournisseurs régionaux et mis en valeur à travers des plats associant tendances et couleurs locales, une cuisine, belle et inventive.



Desailly Trio
bulgare

Camille, Fabrice et Julien alternent chansons pénétrantes et mélodies survoltées. Nos oreilles, nos pieds qui tentent de taper la mesure, peuvent assurément nous faire parcourir une belle distance.

RHODES

Parc de Sainte-Croix

Dans un écrin de verdure, le Parc Animalier de Sainte-Croix est un magnifique lieu de découverte de la biodiversité.

Trente-six ans après son ouverture, il est aujourd'hui le 1^{er} parc de faune européenne en France, tant par sa fréquentation, que pour son rôle de pionnier dans ce domaine. Le site s'engage également depuis de longues années pour la sauvegarde des espèces, la protection des « carnivores », la recherche sur la cohabitation réaliste entre les loups et la population, ou encore l'élevage d'espèces en voie de disparition. Les Dîners Insolites du Patrimoine investissent l'espace de la salle panoramique du restaurant « Les Grands Espaces » pour deux soirées exceptionnelles, avec une vue imprenable sur la grande plaine des cervidés, où vivent en semi-liberté plus de 150 animaux : cerfs, biches, daims, mouflons...

Der Tierpark von Sainte-Croix ist ein wunderbarer Ort im Grünen, an dem Sie die Artenvielfalt der Fauna bestaunen können. 30 Jahre nach seiner Eröffnung ist er heute der bedeutendste europäische Tierpark in Frankreich. Nicht nur weil er eine Art Pionier auf diesem Gebiet ist, sondern auch weil er hohe Besucherzahlen aufweisen kann. In dem großen Saal des Restaurants "Les Grands Espaces" finden zwei Abende statt, an denen Sie einen direkten Blick auf das Wildgehege haben. Circa 150 Tiere, Hirsche, Rehe und Mufflons leben hier.



L'Étoilé: 95 €
Rendez-vous route de Ste Croix 57180 RHODE

VEN
05
MAI
2017
19:00

VEN
06
MAI
2017
19:00

LICHTENBERG

Château de Lichtenberg

VEN
12
MAI
2017
19:00

SAM
13
MAI
2017
19:00

C'est au Pays de la Petite-Pierre, du haut d'une colline verdoyante qui domine le village, que le château du Lichtenberg accueille le visiteur, depuis le début du XII^e siècle.

Il est d'abord la propriété des seigneurs de Lichtenberg, famille parmi les plus puissantes de Basse-Alsace. C'est en 1480 que s'éteint le dernier des Lichtenberg, Jacques le Barbu. Vers 1580, le comte Philippe IV de Hanau-Lichtenberg (héritier des Lichtenberg) demande à l'architecte des fortifications de Strasbourg, Daniel Specklin, de réaménager son château en forteresse. Ce dernier réadapte le système défensif pour utiliser une arme nouvelle : le canon ! Aujourd'hui, le site est devenu un centre d'interprétation du patrimoine, un projet architectural, mais aussi un lieu artistique et une scène de théâtre pittoresque ! C'est donc tout naturellement que les Dîners Insolites du Patrimoine vont investir les lieux et leur architecture en partie contemporaine, pour un weekend éphémère et gourmand.

Schloss Lichtenberg ist nicht nur ein Ort kulturellen Erbes und ein architektonisches Projekt, sondern auch ein Ort für eine pittoreske Theaterbühne. Bereits seit dem XII. Jahrhundert genoss man den Ausblick von Schloss Lichtenberg, ehemals Eigentum der Herren von Lichtenberg, einer durch drei ernannten Bischhöfe einflussreichen Familie im Elsass.



L'Exceptionnel: 105 €
Rendez-vous au **Château, 67340 Lichtenberg**



Fabien Mengus,
restaurant
Le Cygne à
Gundershoffen

Fabien Mengus partage l'amour du beau produit et signe une cuisine terre et mer très soignée aux accents d'ici et d'ailleurs. Au menu : atmosphère empreinte de lumière, humeur joyeuse, équipe aux petits soins et voyage gourmand !



Marie-Andrée Joerger
Duo Accordéon/
Saxophone

Marie-Andrée Joerger est accordéoniste et diplômée des Musikhochschule de Fribourg et Bâle et professeur au Conservatoire de musique de Strasbourg. Manuel Druminski est diplômé de la Musikhochschule de Munich, violon super solo-Konzertmeister au Philharmonique de Fribourg depuis ses 26 ans. Leur répertoire va de la musique baroque au tango.



ST-JEAN-DE-LOSNE

Le port, cale sèche

Ville d'eau et d'histoire, elle est la plus petite ville de France par sa superficie, 56 hectares dont 20 hectares d'eau, au cœur des voies navigables de France, riche de sa tradition marinière et de son patrimoine.

La Légion d'honneur lui fut décernée par Napoléon Bonaparte pour récompenser la bravoure de ses habitants. Vous découvrirez le 1^{er} pôle fluvial d'Europe avec ses professionnels qui ont su s'adapter aux exigences d'une nouvelle clientèle nationale et internationale.

Saint-Jean-de-Losne, la petite « Perle » bourguignonne qui ne demande qu'à être redécouverte, vous enchantera le temps des Dîners Insolites du Patrimoine. Venez découvrir tout l'univers du port, ses savoir-faire, ses chantiers, cale sèche et mise à sec...

Saint-Jean-De-Losne ist die kleinste Stadt Frankreichs, denn sie ist nur 56 Hektar groß. 20 Hektar davon sind Wasserflächen und daher gibt es hier eine reiche Binnenschiffahrtstradition. Napoleon Bonaparte hatte der Stadt die Ehrenlegion verliehen, um den Mut ihrer Einwohner zu belohnen. Besichtigen Sie den bedeutendsten Binnenschiffahrtshafen Europas, der sich der neuen nationalen und internationalen Kundschaft hervorragend angepasst hat. Entdecken Sie den Hafen, den Schiffbau und das Trockendock, etc. von Saint-Jean-De-Losne, der Perle der Bourgogne, anlässlich eines Dîners.



Le Dîner: 75 €

Rendez-vous au **Port**, 21170 Saint-Jean-de-Losne

VEN
19
MAI
2017
19:00

SAM
20
MAI
2017
19:00

DIM
21
MAI
2017
12:00

ÉPINAL

Magic Mirrors

MER
24
MAI
2017
19:00

Le programme débute au Festival des Imaginales le 24 mai 2017 et se termine (presque) au festival des Imaginales le 29 mai 2017 à Épinal, pour un voyage dédié à l'imaginaire !

Épinal devient la Capitale des Mondes Imaginaires avec le festival des Imaginales. A la veille de l'ouverture de la plus grande librairie Fantasy d'Europe, le Magic Mirrors ouvre ses portes à un Dîner Insolite pas comme les autres, au centre d'un cercle de miroirs magiques... Ce chapiteau mystérieux, venu des Pays-Bas, prend place pour quelques jours, au cœur d'un parc à l'anglaise, au centre-ville. Pénétrer son univers étrange, à la décoration baroque, est en soi une expérience inoubliable. Il accueille les cafés littéraires du festival et devient le temps d'une soirée le lieu privilégié d'un dîner au charme insolite.

Mit dem Festival "Imaginales" wird Épinal die Hauptstadt der imaginären Welten. Bevor die größte Fantasy-Buchhandlung Europas ihre Pforten öffnet, können Sie im Magic Mirrors inmitten von magischen Spiegeln ein Dîner genießen. Dieses geheimnisvolle Zelt aus den Niederlanden wird für einige Tage in einem englischen Garten im Stadtzentrum aufgebaut. Diese fremdartige Welt mit ihrer barocken Dekoration zu entdecken ist ein unvergessliches Erlebnis. Während des Festivals wird dieses Zelt für einen Abend Schauplatz für ein Dîner mit unverwechselbarem Charme sein.



Jean-Louis Zanin
restaurant
Les Fines Herbes
à Épinal

Aux commandes du restaurant « Les Fines Herbes » depuis 1991, Jean-Louis Zanin et son épouse y proposent une cuisine du marché variée, inventive, et renouvelée au gré des saisons.



Marie-Odile D. / Épinal

Partager un dîner entre amis sous le chapiteau magique d'un festival, avec un concert de jazz de qualité et un spectacle original c'est merveilleux. Et quand chaque plat est aussi joli que délicieux, c'est encore mieux !



Le Dîner : 75€

Rendez-vous au **Magic Mirrors**, espace Cours, avenue Gambetta 88000 Épinal



Christophe Dufossé,
Hôtel restaurant
brasserie La Citadelle
à Metz
**1 étoile au guide
Michelin**

À La Citadelle, Christophe Dufossé ajoute à chaque repas de nouvelles notes, utilisant l'étendue infinie de la gamme des saveurs. Au gré des saisons, il allie subtilement le classicisme à l'innovation, le rustique et le plus raffiné.



Jam for Joy

Jam for Joy réunit des musiciens lorrains de talent qui font voyager les spectateurs sur des mélodies célèbres. Du répertoire jazz, à la chanson française et internationale, en passant par des improvisations et créations personnelles ce trio s'est créé en 2007 sous l'impulsion du saxophoniste Sébastien Maimbourg et du pianiste Christophe Ferry.

COMMERCY

Château Stanislas

Reconstruit en 1708, le château de Commercy, est aujourd'hui monument historique, grâce à l'intervention du prince de Vaudémont qui le fait rebâtir sur le site d'une ancienne forteresse. Il fait appel aux architectes Dorbay et Boffrand (à l'origine du Château de Lunéville).

Les propriétaires du château se succèdent jusqu'à Stanislas Leszczyński, qui considère Commercy comme l'une de ses résidences favorites. À la mort de Stanislas en 1766, le château devient la propriété de l'Etat qui le transforme en caserne. La grille de la cour ainsi que des écuries sont ajoutées, et le château voit défiler de nombreux régiments. Le 31 août 1944, Commercy est libéré par les Américains, mais de nombreux incendies endommagent sévèrement le Château. La municipalité rachète les ruines pour 1000 Francs en 1957 et met 20 ans à le reconstruire. Investi le temps de deux Dîners Insolites et d'un déjeuner, le château reprendra vie...

1708 wurde das Schloss Commercy ein historisches Monument durch den Prinz von Vaudémont, der es auf den Grundsteinen einer ehemaligen Festung aufbaute. Den Auftrag bekamen die Architekten Dorbay und Boffrand (sie waren am Bau des Schlosses von Lunéville beteiligt). Die Besitzer des Schlosses wechselten sich ab bis zu Stanislas Leszczyński, für den Schloss Commercy eine Lieblingsresidenz war. Anlässlich Ihres Dîners wird das Chateau zu neuem Leben erweckt.



L'Étoilé: 95 €

Rendez-vous **avenue Stanislas 55200 Commercy**

VEN
26
MAI
2017
19:00

SAM
27
MAI
2017
19:00

DIM
28
MAI
2017
12:00

FOR^ê L'effet Vosges

FAITES UNE PAUSE FOR^ê

LES VOSGES

terre de forêts et de ressourcement,
ont lancé la marque

FOR^ê L'Effet Vosges

Inspirée de la sylvothérapie et revisitée dans une
version contemporaine



Retrouvez les séjours et les produits sur :

www.for-e.fr



© Masterfile



3 GAMMES
DE PRODUITS DÉDIÉES
AU BIEN-ÊTRE

FOR^ê "Goûts & Saveurs"

Produits issus des fruits, fleurs, plantes et
résineux des Vosges

FOR^ê "Spa & Bien-être"

Soins et cosmétiques disponibles dans les
quatre stations thermales des Vosges et
dans de nombreux établissements

FOR^ê "Hôtels & Résidences"

Hébergements bois, ambiance cosy, spa
et univers inspiré de la forêt



NOUVEAU Rando FOR^ê

confirme les vertus
bienfaitantes du
concept et révèle ainsi
toutes les merveilles
cachées de la forêt

FOR^ê L'Effet Vosges, une initiative du Conseil Départemental des Vosges, soutenue par l'Etat et
la Région Alsace Champagne Ardenne Lorraine, avec le concours de l'association Bleu Vert Vosges et le réseau Esprit Vosges.

© Michel Laurens

Les Pique-niques



Les pique-niques, nouveauté estivale 2016, viennent compléter l'offre des Diners Insolites traditionnels. Beaucoup plus décontracté, champêtre et même parfois familial, un pique-nique insolite vous transportera dans un univers particulier. Un pique-nique c'est : une visite guidée, une caisse en hêtre en guise de panier, contenant votre « Pique-nique Insolite », un repas composé de deux entrées, d'un plat & ses crudités, d'un fromage, d'un dessert & sa salade de fruits frais, une table colorée et confortable pour vous installer. Plusieurs thèmes vous accompagnent tout au long de l'été 2016, à vous de choisir !

Picknick

Das Angebot eines Picknicks ist die Neuheit für das Jahr 2016, die unser Angebot der traditionellen Diners vervollständigt. Ein Picknick ist immer sehr ungezwungen, manchmal auch ländlich oder familiär, aber auf jeden Fall werden Sie in eine ganz andere Welt entführt. Das Picknick beinhaltet: eine geführte Besichtigung und eine Holzkiste als Picknickkorb. In diesem Korb finden Sie zwei Vorspeisen, eine Hauptspeise mit Beilage, einen Käse und ein Dessert mit passendem frischem Obstsalat. Sie können sich bequem an einem bunt gedeckten Tisch niederlassen und Ihr Picknick einnehmen.



À la ferme

Venez découvrir en famille des exploitations, des paysages, des savoir-faire, des vocations remarquables ; et déguster des plats concoctés avec les produits issus de ces exploitation. Venez goûter, en famille, des produits locaux et labélisés Vosges Terroir !

En partenariat avec Vosges Terroir et la Chambre d'agriculture des Vosges



Concert ou spectacle

Savourez un pique-nique préparé avec soin avant de participer à un spectacle ou un concert...

En partenariat avec le Théâtre du Peuple de Bussang, le festival de musique sacrée baroque de Froville, le festival des Abbayes, et le festival de jazz de La Petite-Pierre.



Au château

Prenez place dans les parcs des châteaux pour passer une agréable journée, agrémentée d'un délicieux pique-nique et d'un concert haut en couleur.

Au château des Brasseurs à Xertigny, au château des Capucins à Rambervillers, au Château de Fleckenstein.



Découverte d'un lieu insolite

Une visite guidée remarquable, un pique-nique goûteux, une découverte assurée !

Aux Jardins du petit Vair à Vittel, à la Maison Schaaf à Wissembourg.



MOUSSEY Le rucher

Sarah Holtzmann a découvert le monde merveilleux de l'abeille en 2005. Ainsi, à 35 ans, elle décide de changer de vie pour se consacrer à sa passion : l'apiculture. Après une formation, elle crée son exploitation à Moussesey, un petit village vosgien étendu sur 2950 ha dont 94 % de forêt, de 360 à 940 m d'altitude : un endroit idéal pour ses abeilles ! Aujourd'hui, l'exploitation compte plus de 250 colonies axées sur l'élevage, pour la production de reines, d'essaims et de miels, dont un miel de sapin AOP ! Deux pique-niques vous emmèneront à la découverte de l'apiculture, des abeilles, du miel mais aussi et surtout d'une agricultrice au parcours remarquable !

Sarah Holtzmann wollte ihr Leben verändern und sich ganz ihrem Hobby, der Imkerei widmen. Eine interessante Landwirtin. Sie wird Ihnen die Welt der Bienen näherbringen. Im Anschluss daran gibt es das Picknick.

P Tarifs : adulte : 35 € / enfant : 15 €
Rendez-vous au 7, **Vieille Route de Moussesey 88210 Moussesey**

SAM
11
JUN
2016
12:00

DIM
12
JUN
2016
12:00



VITTEL Plaine de jardins

Au lieu-dit « Les Jardins du petit Vair », situé au-dessus des nappes phréatiques, l'Association « Plaine de Jardins » souhaite inciter les jardiniers amateurs, professionnels, villes, villages et entreprises à gérer leur jardin de façon naturelle pour protéger la biodiversité et vous propose de découvrir un magnifique jardin. Un espace 100 % naturel où des espaces thématiques et ludiques vous dévoilent les trucs et astuces du jardinage au naturel, au gré d'une balade sensorielle. Ajoutez à cette balade un pique-nique insolite, et tous vos sens seront comblés...

Unser Picknick findet in der Natur statt. Es bietet Ihnen etwa 30 thematisch unterschiedliche Orte an. Sie können spielerisch Gartenkultur mit allen Sinnen erleben. Spazieren Sie durch diesen ungewöhnlichen Garten und schauen Sie, was wir für Ihren Picknickkorb vorbereitet haben.

P Tarifs : adulte : 40 € / enfant : 15 €. Rendez-vous au lieu-dit « **Les Jardins du petit Vair** » 88000 Vittel. RD 18 - Entrée et parking Hippodrome, parc thermal.

VEN
17
JUN
2016
19:00

SAM
18
JUN
2016
19:00

DIM
19
JUN
2016
12:00



XERTIGNY Château des Brasseurs

Entrez dans l'univers bourgeois d'un château entièrement meublé du XIX^e siècle, à la lumière des bougies. Salons d'apparat, cabinets privés, salle à manger et jardin d'hiver au rez-de-chaussée, chambres et appartements au premier étage, vous immergent dans le quotidien de la famille Champion. C'est dans le parc qui entoure le château qu'aura lieu pique-niques et concert...

Im Park eines Schlosses aus dem XIX. Jahrhundert picknicken sie bei Kerzenschein. Sie können aus drei verschiedenen Terminen auswählen.

 Tarif (concert inclus): 40 €. Rendez-vous au **1, Le Château 88220 Xertigny**

VEN
24
JUIN
2016
19:00

SAM
25
JUIN
2016
19:00

DIM
26
JUIN
2016
12:00



RAMBERVILLERS Château des Capucins

Petite ville Renaissance, Rambervillers possède un magnifique château, celui dit « des Capucins ». Le site s'élève sur un ancien couvent éponyme construit au XVII^e siècle. Le château, qui tire son nom de l'histoire du site, a été édifié au tournant du XVIII^e et du XIX^e siècle. Le château est inscrit aux monuments historiques depuis 2004 pour ses façades, les toitures du château, de l'orangerie et des dépendances, la salle voûtée souterraine, ainsi que les sols et clôtures de la cour et du parc. Venez pique-niquer dans le parc du château, autour de sa fontaine ou sous ses grands arbres et profitez d'un concert... Une soirée ou une journée hors du temps!

Das Schloss der Kapuzinerinnen in Rambervillers steht unter Denkmalschutz. Geschützt sind Fassaden, Dächer, Orangerie und der unterirdische Gewölbesaal. Genießen Sie Ihr Picknick am Brunnen im Park und lauschen Sie unserem Konzert unter den großen Bäumen.

 Tarif (concert inclus) : 40 €
Rendez-vous au **16, rue Alban-Fournier 88700 Rambervillers**

VEN
01
JUIL
2016
19:00

SAM
02
JUIL
2016
19:00

DIM
03
JUIL
2016
12:00



FLECKENSTEIN **Le château**

Edifié au XII^e siècle par les empereurs Hohenstaufen et confié à la famille Fleckenstein dévouée à leur service, le nid d'aigle affiche des dimensions hors normes et se transforme au fil des siècles en bastion imprenable qui abrite sans faillir, et six siècles durant, la lignée familiale. Les vestiges parfaitement lisibles aujourd'hui permettent au visiteur d'imaginer le château au temps de sa splendeur. Le guide costumé vous réserve une visite insolite du château troglodytique et de ses légendes et secrets. En voisins, le Chef Georges Flaig de l'hôtel restaurant Anthon à Obersteinbach et Jacques Gunder, Auberge du Gimbelhof, prépareront en duo le pique-nique.

Fühlen Sie sich einen Abend lang wie im Mittelalter. Hier können Sie eine mächtige Burg mit Schießscharten, Wasserzisterne, Höhlensäle, Lastaufzug und direkt in den Stein gehauene Treppen entdecken. Der historisch gekleidete Fremdenführer weilt Sie in die Geheimnisse und Geschichten dieses Schlosses ein.

P Tarifs : adulte : **35 €** / enfant : **15 €**
Rendez-vous à l'accueil billetterie du château 67510 LEMBACH



FROVILLE **Festival de musique**

Depuis 1998, la nef de l'église romane du petit village de Froville est habitée chaque année par les plus belles voix de la musique baroque. Les pique-niques, en amont des concerts, seront servis dans le parc qui borde l'église, si paisible...

Seit 1998 erklingen in der romanischen Kirche in Froville die schönsten Stimmen der Barockmusik. Erleben Sie das Zusammenspiel der Stimme und der spirituellen Aura in diesem tausendjährigen Gebäudes. An das Picknick im Park dieser friedlichen Kirche schließt sich ein Konzert an.



« La chapelle rhénane »

Samedi 9 juillet à 20h30
La chapelle rhénane interprète la Rose des Vents, programme consacré à J.S. Bach

« Le capriccio français »

Dimanche 10 juillet à 17h
Le capriccio français met Versailles à l'honneur en interprétant des airs d'opéras français...

Plus d'infos sur les concerts :
www.festivaldefroville.com

P Tarif (concert inclus) : **55 €**
Rendez-vous au **18, rue du Château 54290 Froville**

JEU
07
JUIL
2016
17:30

VEN
08
JUIL
2016
17:30

SAM
09
JUIL
2016
18:00

DIM
10
JUIL
2016
13:00



SENONES Festival des Abbayes

Une journée champêtre pour le festival, ou comment l'ensemble de vents nous invite à une découverte insolite au coeur de la forêt. Voilà ce que propose le festival des abbayes pour cette saison dont le thème sera « Nature et Jardins ». Pour fêter l'ouverture des grands jardins de l'abbaye de Moyenmoutier, vous allez emprunter l'ancienne voie du chemin de fer du Rabodeau rebaptisée depuis « abbey road », et vivre un voyage des sens, gourmand et surprenant...

Haben Sie schon mal mit den Bäumen Musik gemacht? Schauen Sie wie sich eine Gruppe hochstämmiger Bäume zum Klang der Hörner und Oboen wiegt. Oder wie der sanfte Wind mitten im Wald Überraschungen für Sie bereithält? Ein absolut originelles Erlebnis!

Découvrez le reste de la journée à prix spécial sur www.festivaldesabbayes.com ou au 03 29 35 35 76.

P Tarif (concert inclus) : 40 € / Rendez-vous à l'Abbaye de Moyenmoutier

🎵
Le Concert Impromptu
 J-S. Bach /
 W-A. Mozart /
 G. Rossini /
 H. Berlioz /
 C. Debussy /
 M. Marais /
 A. Dvorak

SAM
16
 JUIL
 2016
 18:30



BUSSANG Théâtre du peuple

Utopie théâtrale unique au monde née dans un petit village des Vosges, il y a 120 ans par la volonté d'un homme, Maurice Pottecher; c'est un théâtre en bois de neuf cent places avec les portes du fond de scène qui s'ouvrent sur la forêt, un parc ombragé et trente mille spectateurs qui viennent chaque été partager une autre manière de vivre le temps de la représentation théâtrale.

Le songe d'une nuit d'été de William Shakespeare (JUILLET)

Deux couples d'amoureux transis, une dispute entre le roi des elfes et la reine des fées, Puck et sa potion qui s'en mêlent et une troupe de comédiens amateurs qui préparent une pièce pour le mariage d'un prince, tous vont s'entrecroiser dans cette forêt étrange...

Lady First de Sedef Ecer (AOÛT)

Une Première Dame capricieuse, ambitieuse, belliqueuse, tapageuse. Un chef de cabinet aigri. Une courtisane transsexuelle. Et une jeune fille victime d'une tragédie et prise en otage dans une comédie burlesque.

P Tarif (spectacle inclus) : 45 € / RDV au 40, rue du Théâtre 88540 Bussang

22
23
29
30
 JUIL
 2016
 18:00

12
13
19
20
 AOÛT
 2016
 18:00



LA PETITE-PIERRE Maison et jardin des Païens

Dans le cadre du OFF du festival de jazz, venez vous ressourcer autour de la Maison des Païens, lieu magique d'Alsace, en dégustant à l'heure de midi, un pique-nique bio, de saison et de terroir de Martine Holveck. Et accompagné par la Fanfare de poche, en déambulation jazz dans les jardins.

Das Festival "au Grès du Jazz" hat sich hauptsächlich auf Jazzmusik spezialisiert. Es bietet aber auch in seinem Programm Musik aus aller Welt an. Eine niveauvolle, facettenreiche Veranstaltung.



La fanfare de poche

Depuis sa création, la Fanfare de poche offre une musique joyeuse et inédite. Des morceaux aux titres rêveurs, poétiques et pleins d'humour emportant l'auditeur pour un périple musical imaginaire et inattendu. Les compositions de ce quartet unique en son genre, oscillant entre jazz et musiques traditionnelles, laissent une large place à l'improvisation.



Tarif (concert inclus): **45 €** / Rendez-vous à l'**office du tourisme du Pays de la Petite Pierre - 2, rue du Château 67290 la Petite-Pierre**

VEN
05
AOÛT
2016
12:00

SAM
06
AOÛT
2016
12:00

DIM
07
AOÛT
2016
12:00



TENDON La ferme de la Hutte

« Les Petits Fruits de la Hutte » est une exploitation de fruits et de plantes sauvages sur le massif vosgien. Solange et Guy Guggenbuhl vous proposent un large choix de confitures et de gelées, d'apéritifs à base de fleurs, de liqueurs, de sirops, de tisanes, de pâtes de fruits et de sels aromatisés. Pendant deux jours, Solange et Guy vous ouvrent leurs portes afin de vous faire découvrir leur savoir-faire, leurs produits et leur philosophie. Venez prendre part à un pique-nique hors du temps... Enfin, à votre guise, une randonnée vous amènera plus haut, là où vous attendront un point de vue remarquable et un petit goûter !

Besichtigen Sie die Wildfrucht- und Wildpflanzenplantage "Les Petits Fruits de la Hutte" in den Vogesen. Sie haben die Möglichkeit, die Tische für Ihr Picknick so aufzustellen, wie es Ihnen gefällt. Danach wird Ihnen eine Wanderung zu einem Aussichtspunkt mit kleinem Imbiss angeboten.



Tarifs : adulte : **35 €** / enfant : **15 €**
Rendez-vous au **19, chemin de Faing Janel 88460 Tendon**

SAM
13
AOÛT
2016
12:00

DIM
14
AOÛT
2016
12:00



GIGNEY La ferme de Maronchamp

Le GAEC de Maronchamp est une ferme qui produit des céréales et des fruits. Ses vergers sont situés sur des coteaux argilo-calcaires. La ferme produit 6 variétés de cerises, des mirabelles, des quetsches, 16 variétés de pommes. Elle produit aussi du jus de pomme, du jus pomme-poire, pomme-cerise, pomme-coing et de l'eau de vie de mirabelle de Lorraine. Le temps de deux journées, Philippe Thomas vous ouvrira les portes de son exploitation et vous emmènera dans ses vergers ; là où vous découvrirez les mirabelliers, où vous dégusterez un pique-nique Vosges terroir et faisant face à un point de vue imprenable !

Die Kooperative Maronchamp ist ein Hof, der Getreide und Früchte produziert. Philippe Thomas führt sie durch den Obstanbau. Dort wo die Mirabellenbäume stehen, organisieren wir für Sie ein Picknick mit Produkten aus den Vogesen. Von hier aus haben Sie eine unvergleichliche Aussicht in die Natur.

 Tarifs : adulte : 35 € / enfant : 15 €
Rendez-vous au 145, Grande Rue 88390 Gigney

SAM
27
AOÛT
2016
12:00

DIM
28
AOÛT
2016
12:00



LA NEUVEVILLE-SOUS-MONTFORT Les coteaux du Montfort

En 1995, dix vignerons démarrent le projet de production d'un vin vosgien et le 1^{er} janvier 1999 naît la coopérative. Aujourd'hui, elle compte 31 coopérateurs. À l'heure actuelle, elle produit entre 10 et 15000 bouteilles de vin gris fruité et de vin bleu par an. Venez découvrir, à travers les dires de Gilles Cousot, la passion des vignes et tout un savoir-faire. Vous dégusterez les vins accompagnés d'un pique-nique Vosges Terroir.

1994 stellte man sich die Frage, ob man in den Vogesen Wein keltern soll. Heute teilen sich 31 Kooperativen die Höhen von Montfort, um hier einen fruchtigen Vin Gris und Vin Bleu zu produzieren. Entdecken Sie Ihre Leidenschaft für Wein und erfahren Sie eine Menge Wissenswertes über dieses interessante Thema.

 Tarifs : adulte : 35 € / enfant : 15 €
Rendez-vous à la coopérative 88800 La Neuveville-sous-Montfort

SAM
03
SEPT
2016
12:00

DIM
04
SEPT
2016
12:00

En Alsace,
à 8 km de Kaysersberg

MUSÉE DES EAUX-DE-VIE

Importantes collections de mignonnettes, d'affiches anciennes,
collection sur l'Absinthe et les anisés...



À l'issue de la visite libre ou guidée,
la distillation n'aura plus de secret pour vous.

Ouvert tous les jours, toute l'année
de 9h à 12h et de 14h à 18h
(sauf le 25 décembre)

Entrée libre - Visite et dégustation gratuites

68650 LAPOUTROIE

Tél. 03 89 47 50 26 - www.musee-eaux-de-vie.com



Vos achats doublés
sur la carte de fidélité
sur présentation
de ce livret

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



WISSEMBOURG Maison Schaaf

Venez-vous prélasser dans les jardins de cette maison patricienne construite au XV^e et remaniée aux XVI^e et XVII^e siècles. Propriété, à la fin du XVIII^e, de la branche alsacienne des Bartholdi, dont Auguste, le sculpteur colmarien de la fameuse statue de la Liberté à New-York, entre autres. Au XX^e siècle, l'érudit Auguste Schaaf y habita et collecta les éléments architecturaux présentés dans la cour alsacienne. Georges Flaig, restaurant le Anthon à Obersteinbach et Jacques Gunder du Gimbelhof prépareront un pique-nique composés des produits de la ferme.

Dieses Fachwerkhaus aus dem XV. Jahrhundert war im Besitz der Familie Bartholdi, dessen Auguste der Schöpfer der Freiheitsstatue in NewYork war. Mittagsbuffet wird mit lokalen Bauernhofprodukten vorbereitet.

 Tarif (concert inclus) : 45 €
Rendez-vous à l'office de tourisme 11, Place de la République 67160 Wissembourg



Stéphane Amos
Samedi 10 sept.
comédien, jongleur
et illusionniste,
Compagnie La
Trappe à Ressorts.

Le Duo An Mo
Dimanche 11 sept.
Une musique
créative rock folk
et poétique.

SAM
10
SEPT
2016
11:30

DIM
11
SEPT
2016
11:30



PROVENCHÈRES-SUR-FAVE La ferme du canard argenté

La ferme du canard argenté, installée sur les hauteurs de Provenchères-sur-Fave, élève et transforme des canards gras, des lapins et des vaches Highland. Les propriétaires de l'exploitation, Denis et Bernadette Schaal, transforment leur production sur place dans leur laboratoire et proposent de superbes produits : foies gras, magrets de canard frais ou fumés, terrines, rillettes... Cette belle production s'appuie sur un gage de qualité, le label : Vosges Terroir. Une fois sur place, vous découvrirez une jolie ferme de montagne prête à vous accueillir en chambre d'hôte le temps d'un week-end ! Venez découvrir des producteurs et leur savoir-faire unique !

Der Hof "Le canard argenté" befindet sich seit etwa zwanzig Jahren auf den Anhöhen von Provenchères-sur-Fave. Hier werden hauptsächlich Enten, Kaninchen und Hochland-Rinder gezüchtet. Entdecken Sie diesen Betrieb mit seinen hochwertigen Produkten.

P Tarifs : adulte : 35 € / enfant : 15 €
Rendez-vous au 5, route de Saales 88490 Provenchères-sur-Fave

SAM
17
SEPT
2016
12:00

SAM
18
SEPT
2016
12:00



GUEBWILLER Les Dominicains

Ancien couvent classé monument historique, les Dominicains de Guebwiller est un haut-lieu du patrimoine architectural alsacien où souffle l'humanisme rhénan. Il a été construit au XIV^e siècle, sous le Saint-Empire germanique. Aujourd'hui, propriété du Département, il a été magnifiquement restauré et il est aujourd'hui entièrement dédié à la musique sous toutes ses formes. Un concert de Pâques exceptionnel de l'ensemble vocal « Les Métaboles » sera proposé à l'issue des pique-niques.

Das ehemalige Kloster "Les Dominicains" im elsässischen Guebwiller, das unter Denkmalschutz steht, ist architektonisch sehr interessant. Heute ist das Kloster im Besitz des Départements. Hier wird Ihnen ein Picknick geboten, an das sich ein Oster-Konzert anschließt.

P Tarif (concert inclus) : 45 €
Rendez-vous au 34, rue des Dominicains 68502 Guebwiller



« O Sacrum Convivium »
Sacré Banquet
Pascal, œuvres pour chœur de Pergolesi, Lotti, Bach, Mendelssohn et Hersant.
Ensemble vocal Les Métaboles,
Viola de gambe : Ronald Martin
Alonso, Orgue : Denis Comtet,
Direction : Léo Warynski.

VEN
14
AVRIL
2017
19:00



Couvent du XIV^e siècle classé monument historique

Guebwiller (68) **Visites Juillet-Août 2016**

Installations numériques

Visites audio-guidées en sept langues - Jardin sonore

Bar à glaces

Les Dominicains
DE HAUTE-ALSACE
Centre Culturel de Rencontre



Greta Gratos
pétasse cosmique
artiste en résidence

www.les-dominicains.com

DÎNERS INSOLITES 2016-2017 | 163

Un séjour sur mesure

Un Dîner Insolite du Patrimoine vous invite à plonger dans un univers éphémère et féérique. Pourquoi ne pas prolonger l'expérience, en profitant d'un séjour « à la carte » ?

Après votre soirée, ou avant votre déjeuner dominical, reposez-vous dans un hôtel ou une chambre d'hôte de charme, recommandés par nos équipes. Découvrez à cette occasion l'environnement du site de votre dîner, pour un week-end dépaysant, au cœur des trésors du Grand Est !

Les Brunchs Insolites

En partenariat avec Metz en scènes, et à l'occasion de concerts en matinée, poursuivez agréablement votre journée avec les Brunchs Insolites dans l'Orangerie de l'Arsenal.

Les Brunchs Insolites sont composés de produits frais et de saison et présentés sous la forme d'un buffet et de ses incontournables : œufs brouillés, salades fraîcheur, viennoiseries et pâtisseries, charcuterie de terroir, saumon fumé et terrines de poisson...

Dimanche 9 octobre 2016
Dimanche 6 novembre 2016
Dimanche 20 novembre 2016
Dimanche 22 janvier 2017
Dimanche 26 février 2017
Dimanche 19 mars 2017
Dimanche 26 mars 2017
Dimanche 23 avril 2017
Dimanche 25 avril 2017

Tarifs : adulte : 23 € / enfant : 15 €

Pour tous renseignements et réservations : Metz en scènes
03 87 74 16 16 / www.arsenal-metz.fr

Conseil départemental



Haut-Rhin

VÉRITABLES FOURS À BOIS

Fabriqués en France 

Livrés en kit faciles à monter



Régalez vos amis et votre famille

Pizzas ■ Pains ■ Grillades ■ Plats mijotés...

03 29 65 20 53

fourgrandmere.com


FOUR GRAND-MÈRE
— *Le temps du bon !* —



La boutique des Insolites du Patrimoine

Pour poursuivre votre histoire d'amour avec les Dîners Insolites, nous vous invitons sur la boutique en ligne des Insolites du Patrimoine.

En plus des Dîners, que vous pouvez vous offrir ou offrir, sous forme de Box Cadeau, vous découvrirez tout au long de l'année des cadeaux gourmands, utiles ou décoratifs - toujours originaux et de fabrication française. Notre offre présente et à venir...

- * Les arts de la table, avec les entreprises du Grand Est (rien que du beau et du bien fait),
- * Les gourmandises du terroir, avec les labels de nos régions, garants de qualité et de traçabilité
- * Les objets insolites, créés en exclusivité pour la marque Insolites du Patrimoine,
- * Les Box des Dîners, superbe idée cadeau pour faire des heureux... Pourquoi chercher ailleurs des idées cadeaux, alors que la grande région a tant à offrir ?

Retrouvez la boutique en ligne sur
www.dinersinsolites.com

La carte

des Dîners Insolites



Le calendrier en un coup d'œil

DATES	LIEU	○	●	●	●	●	PAGE
25 MAI 2016	① ÉPINAL - Le Magic Mirrors				●		34
28 MAI 2016	① ÉPINAL - La Plomberie				●		37
03, 04, 05 JUIN 2016	② MULHOUSE - Usine Dollfus-Mieg				●		38
10, 11 JUIN 2016	① ÉPINAL - Hôtel départemental des Vosges					●	41
11, 12 JUIN 2016	④ MOUSSEY - Le rucher		●				147
17, 18, 19 JUIN 2016	⑤ VITTEL - Les jardins de la Terre		●				147
17, 18, 19 JUIN 2016	⑥ CHÂTEL / MOSELLE - La forteresse			●			42
23, 24, 25 JUIN 2016	⑦ AUTREY - L'abbaye Notre-Dame	○		●			45
24, 25, 26 JUIN 2016	⑧ XERTIGNY - Château des Brasseurs		●				149
01, 02, 03 JUILLET 2016	⑨ RAMBERVILLERS - Château des Capucins		●				149
01, 02, 03 JUILLET 2016	⑩ TOUL - Cloître de la Cathédrale St-Étienne			●			46
07, 08 JUILLET 2016	⑪ FLECKENSTEIN - Château		●				151
08, 09, 10 JUILLET 2016	⑤ VITTEL - Pavillon de la Grande Source			●			49
09, 10 JUILLET 2016	⑫ FROVILLE - Festival de musique baroque		●				151
15, 16, 17 JUILLET 2016	⑬ UCKANGE - Parc du haut-fourneau U4				●		50
16 JUILLET 2016	⑭ SENONES - Festival des Abbayes		●				153
22, 23 JUILLET 2016	⑮ BUSSANG - Théâtre du peuple		●				153
22, 23 JUILLET 2016	⑯ PHALSBOURG - Les Poternes, festival théâtre			●	●		53
29, 30 JUILLET 2016	⑮ BUSSANG - Théâtre du peuple		●				153
29, 30, 31 JUILLET 2016	⑰ CHARMES - Éco musée du Battant			●			54
5, 6, 7 AOÛT 2016	⑱ LA PETITE-PIERRE - Festival de jazz		●				155
5, 6, 7 AOÛT 2016	⑨ RAMBERVILLERS - Château des Capucins				●		57
13, 14 AOÛT 2016	⑲ TENDON - Les Petits Fruits		●				155
12, 13 AOÛT 2016	⑮ BUSSANG - Théâtre du peuple		●				153
12, 13, 14 AOÛT 2016	⑭ SENONES - Abbaye Saint-Pierre			●			58
19, 20 AOÛT 2016	⑮ BUSSANG - Théâtre du peuple		●				153

○ DÉGUSTATION / 35€
 ● PIQUE-NIQUE / 75€
 ● DINER / 15 A. 55€
 ● ÉTOILE / 95€
 ● EXCEPTIONNEL / 105€
 ● NOUVEL AN / 125€

DATES	LIEU	○ DÉGUSTATION / 35€	● PIQUE-NIQUE / 75€	● DINER / 75€	● ÉTOILE / 95€	● EXCEPTIONNEL / 105€	● NOUVEL AN / 125€	PAGE
19, 20, 21 AOÛT 2016	20 WESSERLING - Parc de Wesserling				●			61
26, 28 AOÛT 2016	21 PONT-À-MOUSSON - Musée au fil du papier		●					62
27, 28 AOÛT 2016	22 GIGNEY - La ferme de Maronchamp	●						157
02, 03 SEPTEMBRE 2016	23 VAGNEY - Usine Bleuforêt		●					65
03, 04 SEPTEMBRE 2016	24 LA NEUVEVILLE SOUS MONFORT	●						157
10, 11 SEPTEMBRE 2016	25 WISSEMBOURG - Maison Schaaf	●						159
09, 10, 11 SEPTEMBRE	15 BUSSANG - Théâtre du Peuple			●				66
16, 17 SEPTEMBRE 2016	26 FÉNÉTRANGE - Château, festival musique		●	●				69
17, 18 SEPTEMBRE 2016	27 PROVENCHÈRE / FAVE - Le Canard argenté	●						161
23, 24, 25 SEPTEMBRE	28 SOULTZMATT - Les sources de Soultzmatt			●				70
30 SEPT & 01 OCT 2016	29 STRASBOURG - La gare			●				73
07, 08 OCTOBRE 2016	30 RAON L'ÉTAPE - Halle au blé		●					74
14, 15, 16 OCTOBRE 2016	31 SAVERNE - Chocolaterie Jacques Bockel			●				77
20 OCTOBRE 2016	32 NANCY - Théâtre de la Manufacture		●					78
21, 22 OCTOBRE 2016	33 GUEBWILLER - Les Dominicains	○			●			81
28, 29, 30 OCTOBRE 2016	8 XERTIGNY - Château des brasseurs	●	●					82
04, 05, 06 NOVEMBRE 2016	18 LA PETITE PIERRE - Château, Maison du Parc		●					85
18, 19 NOVEMBRE	34 COLMAR - Musée Unterlinden			●				86
23, 25, 26 NOVEMBRE	32 NANCY - Fac de droit	○	●					89
02, 03, 04 DÉCEMBRE	35 METZ - Musée de la Cours d'Or			●				90
09, 10 DÉCEMBRE 2016	36 ERSTEIN - Musée Wurth			●				93
16, 17 DÉCEMBRE 2016	37 VILLERS LES NANCY - Mairie			●				94
31 DÉCEMBRE 2016	8 XERTIGNY - Château des Brasseurs					●		97
31 DÉCEMBRE 2016	38 COMMERCY - Château Stanislas					●		98
13, 14, 15 JANVIER 2017	1 ÉPINAL - École supérieure d'art de Lorraine			●				101
20, 21, 22 JANVIER 2017	39 LUNÉVILLE - Château des lumières		●					102

DATES	LIEU	○ DÉGUSTATION / 35€	● PIQUE-NIQUE / 75€	● DINER / 75€	● ÉTOILE / 95€	● EXCEPTIONNEL / 105€	● NOUVEL AN / 125€	PAGE
28, 29 JANVIER 2017	40 SIERSTHAL - Le Simserhof				●			105
03, 04, 05 FÉVRIER 2017	35 METZ - Porte des Allemands				●			106
10, 11, 12 FÉVRIER 2017	41 CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE - Musée				●			109
17, 18 FÉVRIER 2017	35 METZ - Friche culturelle TCRM BLIDA					●		110
24, 25 FÉVRIER 2017	32 NANCY - Muséum aquarium				●			113
03, 04, 05 MARS 2017	25 WISSEMBOURG - La grange aux Dîmes				●			114
10, 11, 12 MARS 2017	35 METZ - Saint-Pierre-aux-Nonnains		●					117
16, 17 MARS 2017	29 STRASBOURG - Les cafés Reck				●			118
24, 25, 26 MARS 2017	42 GOLBEY - Norske Skog		●					121
31 MARS & 01, 02 AVRIL	43 KEMBS - Centrale hydroélectrique EDF				●			122
07, 08, 09 AVRIL 2017	44 THAON LES VOSGES - Salon des vins	●	●	●				125
14 AVRIL 2017	33 GEBWILLER - Les Dominicains	●						161
14, 15, 16 AVRIL 2017	37 VILLERS LES NANCY - Monoprix		●					126
21, 22, 23 AVRIL 2017	45 HARSULT - Moulin Gentrey		●					129
28, 29, 30 AVRIL 2017	46 PETITE ROSSELLE - Les Mineurs Wendels				●			130
05, 06 MAI 2017	47 RHODE - Parc de Sainte-Croix				●			133
12, 13 MAI 2017	48 LICHTENBERG - Château de Lichtenberg					●		134
19, 20, 21 MAI 2017	49 ST JEAN DE LOSNE - Le port, cale sèche		●					137
24 MAI 2017	1 ÉPINAL - Imaginales		●					138
26, 27, 28 MAI 2017	38 COMMERCY - Château Stanislas			●				141

RÉSERVATIONS

Par téléphone :

03 29 35 35 76

03 29 82 53 32

En ligne sur :

www.dinersinsolites.com

COMMUNICATION

Flavie Najean

flavienajean@wanadoo.fr

06 87 35 02 16

RELATIONS PRESSE

Aurélien Sohet

aurelien@oxygen-rp.com

06 81 33 80 97

ORGANISATION

Léa Larbaoui

llarbaoui@pays-epinal.fr

03 29 35 35 76

Remerciements

Les Dîners Insolites du Patrimoine remercient tous leurs partenaires sans qui la saison 2016-2017 n'aurait pu être si magnifique :

Le Pays d'Épinal et l'ensemble de ses communes, le Conseil Départemental des Vosges, la Communauté d'Agglomération d'Épinal, le Parc des Vosges du Nord, le Conseil Général de Meurthe-et-Moselle, la Communauté d'Agglomération de Metz Métropole, les Dominicains et l'Office du Tourisme de Guebwiller, la ville de Mulhouse, la Lune en Parachute, l'Abbaye Notre-Dame d'Autrey, la ville de Toul, la ville de Vittel, le Parc du Haut Fourneau U4 d'Uckange, la ville de Phalsbourg, la ville de Senones et l'Office du Tourisme du Pays des Abbayes, le Parc de Wesserling, la ville de Pont-à-Mousson, l'entreprise Bleuforêt, le Théâtre du Peuple, la société des Sources de Sultzmatz, la SNCF Direction Régionale Strasbourg, la ville et l'Office du Tourisme de Raon-l'Étape, la chocolaterie Bockel, le Théâtre de la Manufacture de Nancy, le Musée Unterlinden et la ville de Colmar, la Faculté de Droit de Nancy, le Musée Würth, la ville de Villers-lès-Nancy, la ville de Commercy, l'Ouvrage du Simserhof et l'Office de tourisme du Pays de Bitche, la ville de Châlons-en-Champagne et son Musée des Beaux-Arts, le Muséum Aquarium de Nancy, l'Office de Tourisme de Wissembourg, les Cafés Reck, la société Norske Skog, la Centrale de Kembs, la Communauté d'Agglomération de Forbach, le Parc de Sainte-Croix, la Chambre d'agriculture des Vosges et ses partenaires, le Festival et la commune de Froville, le Pass Museum, le magazine en ligne PatrimoineDefrance.fr, les chefs, l'association Les Étoiles d'Alsace et les artistes qui font vivre cette nouvelle saison...



Directrice de la publication: Elisabeth Del Genini **Secrétaire de rédaction:** Stéphanie Rauscent **Rédaction:** Léa Larbaoui, Céline Lutz, Flavie Najean **Conception graphique & couverture** (selon Andy Wahrol) : Stéphanie Yverneau-Brahy avec J-S. Mondy **Photos:** J.F. Hamard (p.4, p.6, p.10, p.11, p.12, p.14, p.24, p.27, p.29, p.32, p.35, p.43, p.43, p.44, p.49, p.57, p.59, p.63, p.66, p.72, p.91, p.95, p.96, p.99, p.100, p.103, p.104, p.112, p.127, p.128, p.131, p.138, p.140, p.149, p.152); M. Laurent (p.10, p.15, p.16, p.39, p.64, p.68, p.71, p.75, p.84, p.115, p.119, p.120, p.135, p.159); Api&You (p.16); C. Voegelé (p.28, p.83); J.M. Viriet (p.31, p.55); peinture de Nazanin Poyandeh (p.36); Conseil départemental des Vosges (p.40); Florence Reich, ville de Toul (p.47); Tous les Soleils - ADAGP Claude Lévêque 2006 (p.51); Raymond Weigel (p.60); Parc des Vosges du Nord (p.52); Chocolaterie Bockel (p.76); Jérôme Baudoin (p.79); Jean-Marc Hedouin (p.80); Ville de Metz (p.107); Stéphane Pitti (p.111); Christian Legay (p.116); P. Lortscher (p.123); Morgane Bricard (p.132); T. Bichler (p.150); Fotolia-Toanet (p.160).

Lisbeth

Créées depuis plus de 150 ans au cœur de l'Alsace, les Sources de Sultzmatz embouteillent la Lisbeth, une eau de source issue des montagnes vosgiennes à déguster nature, légère ou pétillante.

Une eau de qualité qui permet aujourd'hui de proposer une large gamme de boissons dont l'Elsass Cola, le T'Glacé, le Pom' de Lisbeth (le schörle alsacien) ou encore la limonade Liness, pour que petits et grands dégustent leur boisson « Made in Alsace » préférée !

C'est ainsi près de 100 000 bouteilles verre et plastique qui sont produites chaque jour.

www.dinersinsolites.com

