

Autour de Turckheim

Livret voyage du circuit - Version du 2 février 2022



Table des matières

Information régionale	2
Haut-Rhin.....	2
Haute-Saône.....	4
Territoire de Belfort.....	6
Vosges.....	8
Bas-Rhin.....	9
Carte du circuit	12
Programme du circuit	13
Jour 1.....	13
Jour 2.....	15
Jour 3.....	16
Fiches communes	18
Kaysersberg Vignoble.....	18
Luxeuil-les-Bains.....	19
Munster.....	20
Plombières-les-Bains.....	21
Riquewihr.....	22
Trois-Épis.....	23
Activités de loisirs	25
Hébergement et restauration	26
Restaurants.....	26
Chambres d'hôtes.....	27
Locations de vacances.....	28
Campings.....	29
Hôtels.....	29



Conditions d'utilisation: Les informations contenues dans ce document sont indicatives, et doivent être reconsidérées pour la période de visite effective en fonction de la saison, des horaires d'ouverture, et du mode de transport. L'impression de ce document est autorisée dans le cadre d'un usage privé uniquement. Malgré le soin apporté au traitement des informations, France-Voyage.com ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité des informations mises à la disposition dans ce document. En conséquence, France-Voyage.com décline toute responsabilité pour toute imprécision ou omission portant sur ces informations. Les textes, images et photos contenus dans ce document sont protégés. Toute représentation, reproduction intégrale ou partielle sans consentement préalable est considérée comme illicite.



Information régionale

Haut-Rhin



Gastronomie

Avec la présence de son massif des Vosges, le [Haut-Rhin](#) est une destination merveilleuse pour profiter des joies de la nature et de la montagne. Réputé pour ses musées prestigieux, ce département l'est aussi pour ses ravissants villages, colorés et abondamment fleuris, tellement propices à la flânerie. C'est également le lieu rêvé pour déguster de fameux vins et savourer d'excellents plats typiquement alsaciens.

[La tarte aux brimbelles](#)

Prisée des gourmands, la tarte aux brimbelles, proposée par de nombreuses fermes-auberges du massif vosgien, se compose d'une pâte brisée, que l'on recouvre de semoule ou de biscuit émietté pour absorber le jus des fruits, et d'une généreuse couche de brimbelles, terme vosgien signifiant les myrtilles sauvages que l'on cueille en saison estivale. Une fois préparé, l'ensemble est mis au four pour une vingtaine de minutes, puis saupoudré de sucre avant d'être à nouveau enfourné pour quelques minutes.

Cette fameuse tarte se déguste au goûter ou au dessert, tiède ou froide, telle quelle ou encore accompagnée de crème chantilly. Un délice !

Chaque année au 15 août, pour célébrer cette pâtisserie, le village de Metzeral accueille la fête de la tarte aux myrtilles. On peut y déguster cette spécialité, ainsi qu'assister à des concerts de groupes folkloriques ou s'initier aux danses alsaciennes.

[Le baeckeoffe](#)

Le baeckeoffe, signifiant four du boulanger, est un incontournable de la cuisine alsacienne. Ce plat se compose principalement de trois viandes marinées (boeuf, porc et agneau) et de pommes de terre cuisinées avec du Riesling, de l'ail, de l'oignon et un bouquet garni. Le tout doit alors mijoter dans la fameuse terrine alsacienne pendant trois heures.

Jadis, lors des jours de lessive, ce plat était directement cuit chez le boulanger et récupéré trois heures plus tard.

[Le kougelhopf](#)

Cette délicieuse brioche typiquement alsacienne, aux raisins secs et aux amandes, est facilement reconnaissable à sa forme particulière. Elle se déguste sucrée ou salée. Un délice !

[La choucroute](#)

En Alsace, la choucroute s'accompagne traditionnellement de viande de porc et de charcuterie. La célèbre choucroute de Strasbourg est cuisinée au vin blanc d'Alsace. Il est aujourd'hui également possible de retrouver la choucroute dans des mets tout à fait originaux et être accompagnée de poisson ou d'oie. Bon appétit !

[Le vignoble d'Alsace](#)

Situé entre le massif vosgien et la plaine d'Alsace, le vignoble alsacien s'étend sur 15 000 hectares, de Thann, dans le Haut-Rhin, à Marlenheim, dans le Bas-Rhin. Le climat semi-continental (chaud et sec) et la situation géographique exceptionnelle du vignoble sont propices au développement de 7 cépages: Riesling, Gewurztraminer, Sylvaner, Pinot Blanc, Tokay Pinot Gris, Pinot Noir et Muscat d'Alsace. Le seul cépage à ne pas produire de vin blanc est le Pinot Noir.

Les trois Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) Alsace, Grand Cru d'Alsace et Crémant d'Alsace ainsi que les deux mentions prestigieuses Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles sont les appellations et mentions des vins d'Alsace.



Ces vins sont traditionnellement présentés dans la flûte d'Alsace, célèbre bouteille longue et fine.

Dans le Haut-Rhin, un musée du Vignoble et des Vins d'Alsace, exposant l'art et histoire du vin d'Alsace, est à découvrir au château de Kientzheim, siège de la confrérie Saint-Etienne.

La tarte flambée

Le flammekueche se présente sous la forme d'une fine pâte à pain garnie de crème fraîche, de lardons et d'oignons.

Le munster

Bénéficiant d'une AOC depuis 1969, le munster est un fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte lavée. Connu pour son arôme puissant et sa saveur fruitée, ce fromage de caractère se déguste tel quel ou saupoudré de cumin, avec une tranche de pain de campagne et un verre de Gewurztraminer. Le munster se prête aussi à la réalisation de plats savoureux tels que le gratin ou la quiche au munster.

Au cœur de la vallée de Munster, à Gunsbach, l'on ne manquera pas de visiter la Maison du Fromage, un complexe agro-touristique mettant à l'honneur le célèbre fromage alsacien et les traditions pastorales de la vallée.

Les fêtes de Noël

De l'Avent à l'Épiphanie, l'Alsace célèbre les fêtes de Noël avec authenticité et chaleur. Rues, maisons et vitrines s'illuminent et se parent de magnifiques décorations de Noël. Quelle féerie ! Les marchés de Noël sont un grand moment de fêtes et de traditions avec les incontournables vins chauds aux épices, les délicieux gâteaux de Noël parfumés à la cannelle, le tout dans un cadre de lumières et de décorations. Un moment magique et inoubliable ! En Alsace, les fêtes de Noël sont indissociables des gâteaux tels que pains d'épices, bredele (petits gâteaux de Noël aux multiples formes), christstollen (gâteau brioché de Noël aux raisins secs et aux fruits confits fourré de pâte d'amande et recouvert de sucre glace).

Les marchés de Noël de Strasbourg, de Colmar, de Ribeauvillé ou encore de Kaysersberg comptent parmi les plus réputés d'Alsace !

Le bretzel

Ce petit biscuit parsemé de sel, en forme de double noeud, accompagne à merveille l'apéritif. Il est également possible de déguster le grand bretzel, plus moelleux, qui est confectionné par les boulangers alsaciens.

Le pain d'épices

Cette délicieuse friandise, tant appréciée des enfants, est confectionnée à Gertwiller, capitale du pain d'épices alsacien. Ce village du Bas-Rhin vous propose de découvrir son musée du Pain d'Épices et des Douceurs d'Autrefois.

Le foie gras

Le foie gras, d'oie et de canard, est la grande spécialité gastronomique de l'Alsace.

Les fleischnacka

Originaires de la région de Mulhouse, les fleischnacka font le régal des habitants de l'Alsace. Traditionnellement, on les cuisinait le lundi, afin d'accommoder les restes des repas de famille du week-end. Cela en faisait un plat peu onéreux pour une partie de la semaine. De par leur forme un peu particulière, les fleischnacka sont également appelés les escargots de viande.

Ce plat à base de farce est un mélange de viande cuite, en général du reste de pot-au-feu, d'œufs frais, d'oignons, de persil, de sel et de poivre. Tous les ingrédients sont roulés dans une pâte à nouille qu'on découpe ensuite en tranches égales. Ces dernières sont dorées à la poêle, puis pochées dans un bouillon de volaille. En général, on sert les fleischnacka avec le fond de ce bouillon.



Le beerawecka

Traditionnellement servi à Noël dans le Haut-Rhin et le Bas-Rhin, le beerawecka se trouve également dans les pays proches comme l'Allemagne, l'Autriche ou encore la Suisse. Il consiste en un gâteau à base de fruits secs comme la noix, la noisette, l'abricot ou encore la figue et de fruits confits, en général du citron ou de l'orange. On fait macérer le tout dans du schnaps de quetsche ou de mirabelle, puis on recouvre d'une fine couche de pâte très épicée.

A l'origine, ce gâteau vient de la communauté juive d'Alsace qui servait ce gâteau de fruits secs lors de la pâque juive. Le reste de la population l'a peu à peu adopté pour le servir lors des fêtes de Noël. Dans le Bas-Rhin, le beerawecka est également appelé le Hutzelbrot.

Le bibeleskaes

Le bibeleskaes est l'une des grandes spécialités culinaires du Haut-Rhin et du Bas-Rhin, à l'exemple des fleischnacka. Le terme signifie fromage des poussins, car à l'origine ce plat était utilisé pour nourrir les poussins. A cette époque, le bibeleskaes était composé de lait caillé, d'avoine et de son. Rapidement, le bibeleskaes a été adapté pour les humains, en changeant quelque peu la recette d'origine. On y trouve désormais du fromage caillé non salé produit lors de l'élaboration du Munster, de la crème, de l'ail, de la ciboulette, du sel et du poivre. On le sert généralement avec des pommes de terre en robe des champs, froid, à la fin du repas.

La matelote du Rhin

Cette spécialité du Ried est un mélange de poissons d'eau douce cuisiné au vin d'Alsace.

La tourte de la vallée de Munster

Originnaire du Haut-Rhin, la tourte de la vallée de Munster est un plat très apprécié dans la région. Elle fait notamment partie de la carte des repas marcaires des fermes du massif des Vosges.

Traditionnellement, la tourte de la vallée de Munster est composée de pâte feuilletée, de porc haché, généralement du collet, d'œuf, de pain au lait, de lait, d'oignons, de beurre, d'ail, de sel, de poivre et de noix de muscade. On mélange ensemble tous les ingrédients, que l'on pose sur la tarte, puis on recouvre le tout de pâte feuilletée que l'on mouille au jaune d'œuf. Cette tourte se déguste très bien accompagnée d'une salade verte, et d'un Pinot, noir ou blanc, d'Alsace.

La carpe frite du Sundgau

Originnaire du Haut-Rhin, la carpe frite du Sundgau est une spécialité très appréciée dans cette partie de la France. Elle bénéficie même de ce que l'on appelle, la Route de la carpe frite, qui regroupe les meilleures auberges proposant ce mets savoureux.

Généralement servie avec des frites ou des pommes de terre, la carpe frite du Sundgau est d'abord marinée, puis panée à la semoule de blé. Elle est ensuite saisie dans deux bains d'huile très chaude, avant d'être servie avec une salade verte. Il est également possible de l'accompagner de jus de citron ou encore de mayonnaise, pour les plus gourmands. Bénéficiant d'une chair très tendre sous un croustillant très appréciable, la carpe frite est traditionnellement mangée avec les mains.

En plus d'être délicieuse et succulente, cette spécialité bénéficie aussi des bienfaits nutritionnels de la carpe, riche en acides gras oméga 3.

Le village de Munchhouse propose chaque année, dans la première quinzaine du mois d'août, une fête de la carpe frite. L'occasion d'assister à des animations musicales et de déguster ce plat emblématique du Sundgau !

Haute-Saône



Située entre le massif vosgien au Nord et les monts du Jura au Sud, la [Haute-Saône](#) figure parmi les premières régions boisées de France. Ses nombreuses rivières constituent un véritable paradis pour les amateurs de sports d'eau douce et ses étangs apportent une véritable note de fraîcheur tout en étant entourés de verdure.

La potée comtoise

A l'origine, la potée était cuisinée dans un pot, ce qui a donné son nom aux différents plats dégustés dans toute la France. Si les ingrédients dépendent depuis toujours de la saison et du portefeuille, il existe cependant quelques essentiels pour la potée comtoise.

Plat campagnard et convivial, la potée comtoise se distingue des autres par la présence de ses viandes fumées. En effet, on y trouve, entre autres, de la palette, de la saucisse, et du lard de salaison du Haut-Doubs. A cela s'ajoutent différents légumes comme les pommes de terre, le chou, les carottes, les navets et le céleri.

Son caractère hivernal en fait un mets riche qui permettait aux paysans de tenir la journée de travail sans aucun souci. En général, il s'agit d'un plat unique où il n'est pas nécessaire d'ajouter autre chose, et que l'on sert avec un petit vin de la région.

La cancoillotte

Spécialité franc-comtoise, la cancoillotte est préparée à base de lait cru écrémé caillé, appelé le meton. Celui-ci est ensuite affiné et fondu accompagné d'eau, de beurre, de sel et d'aromates. La cancoillotte peut se déguster froide ou chaude comme une fondue. Régali garanti !

La croûte aux champignons

La croûte aux champignons est une recette qui permet de révéler toute la saveur de cet ingrédient aux formes si variées. Elle se compose généralement, en plus des champignons, d'échalotes, de beurre, de farine, de vin blanc, de crème fraîche crue, de poivre, et de sel. On commence par faire revenir les échalotes avec le beurre et la farine, puis on ajoute le vin blanc. Dans une poêle, on fait revenir des champignons dans du beurre, avant de les ajouter au premier mélange. On laisse ensuite cuire à feu doux pour laisser épaissir la sauce, et on ajoute la crème fraîche au tout dernier moment. Ce mélange est ensuite haché pour être ajouté à des bouchées à la reine, ou encore servi avec des tranches de pain grillé et aillé. Un vin blanc du Jura sera très apprécié avec la croûte aux champignons. Une variante appelée la croûte aux morilles existe également. En général, on mélange différents champignons, comme la chanterelle, la girolle, le bolet ou encore le pied-de-mouton.

Le jambon de Luxeuil

Le jambon de Luxeuil est depuis toujours considéré comme un produit haut de gamme. Il se compose d'une cuisse entière de porc élevé et engraisé dans la région. Cette dernière bénéficie, selon la tradition, d'une macération lente dans un bain de vin d'Arbois ou d'un autre alcool aromatisé aux épices. Puis, le jambon est salé à la saumure, fumé et séché pendant neuf mois minimum. Il est ensuite frotté à la main au sel sec afin de parfaire son goût inimitable. Une fois terminé, le jambon de Luxeuil peut être consommé durant des mois ; il se conserve particulièrement bien, qu'il soit entamé ou non.

En général, cette charcuterie est très appréciée en accompagnement d'une bonne raclette franc-comtoise. Plus surprenant, le jambon de Luxeuil se marie également parfaitement avec le sucré, et il n'est pas rare de le voir associé à un bon melon bien frais.

Le kirsch

Nichée au coeur du pays de la cerise, au nord de la Haute-Saône, la petite ville de Fougerolles est réputée pour son kirsch, une eau-de-vie de cerise bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Les griottines, ces petites cerises sauvages macérées dans un sirop au kirsch, constituent également une spécialité de Fougerolles.



À visiter: l'écomusée du Pays de la Cerise, installé dans une ancienne distillerie, au hameau du Petit Fahys, qui évoque, au travers d'une muséographie originale, l'histoire et le savoir-faire liés à la culture de la cerise et la distillation du kirsch.

La galette comtoise

Dessert très apprécié en Franche-Comté, la galette comtoise est une variante intéressante à la fameuse galette des rois à la frangipane. Celle-ci se compose traditionnellement de pâte à choux parfumée à la fleur d'oranger.

Au Moyen Âge, elle était considérée comme un dessert simple et économique accessible à tout le monde. La galette comtoise trouve son origine au XI^e siècle. A cette époque, les chanoines du chapitre de Besançon se mettent à désigner leur dirigeant en cachant une pièce d'argent dans le pain. Cette façon de faire est bientôt adoptée par toutes les congrégations. Rapidement, le pain est remplacé par une brioche, puis par une sorte de pâte à pain caramélisée, avant d'en arriver à la fameuse galette comtoise.

La salade comtoise

Spécialité culinaire très appréciée, la salade comtoise a l'avantage d'être un plat complet qui permettait autrefois aux paysans de tenir la journée.

La salade comtoise, traditionnellement, se compose de salade verte, de jambon fumé ou de lardons, de saucisse de Montbéliard ou de Morteau selon le lieu, de pommes de terre rissolées, de comté, de tomates, de noix, de chou rouge râpé, de croûtons, et bien sûr, de vinaigrette ! Toujours froid, ce plat peut être dégusté en entrée, en petite quantité, ou encore en plat principal. Il est généralement très apprécié lorsqu'il est accompagné d'un verre de vin du Jura.

Le gandeuillot

Également appelé gandoyau, le gandeuillot est une spécialité charcutière de la petite ville de Fougerolles. Elle consiste en une très grosse saucisse en forme de jésus, composée d'un mélange de chair de porc et de tripes. Le tout est mis dans une panse de porc, puis cuit et fumé au feu de bois.

Le gandeuillot peut se manger indifféremment chaud ou froid, à l'apéritif coupé en rondelles, ou encore au barbecue, accompagné de pommes de terre.

Le biscuit de Montbozon

Le biscuit de Montbozon, originaire de la ville du même nom, est un biscuit légèrement glacé de forme ovale et de couleur jaune. Peu sucrée, cette friandise collée deux à deux est délicatement parfumée à la fleur d'oranger. Apprécié au moment du café ou en accompagnement de glace, le biscuit de Montbozon l'est aussi pour son côté fondant en bouche.

Cette sucrerie aurait été inventée par le pâtissier de Louis XVI, Guichard, et sa recette serait restée cachée jusqu'en 1856, date à laquelle elle a été brevetée. Aujourd'hui, le biscuit de Montbozon est produit par un artisan local, la biscuiterie Lanternier.

Territoire de Belfort



Avec ses 610 km², le [Territoire de Belfort](#) est le plus petit département de France hors région parisienne. Mais sa petite superficie ne constitue pas un inconvénient puisque le département offre bien des découvertes comme sa ville principale, Belfort, mais aussi ses paysages composés de forêts, de rivières, de lacs et d'étangs.



Gastronomie

La potée comtoise

A l'origine, la potée était cuisinée dans un pot, ce qui a donné son nom aux différents plats dégustés dans toute la France. Si les ingrédients dépendent depuis toujours de la saison et du portefeuille, il existe cependant quelques essentiels pour la potée comtoise.

Plat campagnard et convivial, la potée comtoise se distingue des autres par la présence de ses viandes fumées. En effet, on y trouve, entre autres, de la palette, de la saucisse, et du lard de salaison du Haut-Doubs. A cela s'ajoutent différents légumes comme les pommes de terre, le chou, les carottes, les navets et le céleri.

Son caractère hivernal en fait un mets riche qui permettait aux paysans de tenir la journée de travail sans aucun souci. En général, il s'agit d'un plat unique où il n'est pas nécessaire d'ajouter autre chose, et que l'on sert avec un petit vin de la région.

La croûte aux champignons

La croûte aux champignons est une recette qui permet de révéler toute la saveur de cet ingrédient aux formes si variées. Elle se compose généralement, en plus des champignons, d'échalotes, de beurre, de farine, de vin blanc, de crème fraîche crue, de poivre, et de sel. On commence par faire revenir les échalotes avec le beurre et la farine, puis on ajoute le vin blanc. Dans une poêle, on fait revenir des champignons dans du beurre, avant de les ajouter au premier mélange. On laisse ensuite cuire à feu doux pour laisser épaissir la sauce, et on ajoute la crème fraîche au tout dernier moment. Ce mélange est ensuite haché pour être ajouté à des bouchées à la reine, ou encore servi avec des tranches de pain grillé et aillé. Un vin blanc du Jura sera très apprécié avec la croûte aux champignons. Une variante appelée la croûte aux morilles existe également. En général, on mélange différents champignons, comme la chanterelle, la girolle, le bolet ou encore le pied-de-mouton.

L'épaule du Ballon

Originaire du Territoire de Belfort, l'épaule du Ballon est une recette savoureuse confectionnée par l'union des artisans bouchers-charcutiers du département. Traditionnellement, on la déguste de septembre à mai, avec un bon verre de vin rouge comme un Vacqueyras, un Pomerol ou un Saint-Émilion.

L'épaule du Ballon consiste en une épaule d'agneau désossée et farcie aux myrtilles, que l'on fait ensuite cuire au four. Il s'agit d'un plat de fête que l'on trouve au menu des plus grands restaurants belfortains. Il est très apprécié pour son originalité et son goût sucré-salé.

La galette comtoise

Dessert très apprécié en Franche-Comté, la galette comtoise est une variante intéressante à la fameuse galette des rois à la frangipane. Celle-ci se compose traditionnellement de pâte à choux parfumée à la fleur d'oranger.

Au Moyen Âge, elle était considérée comme un dessert simple et économique accessible à tout le monde. La galette comtoise trouve son origine au XI^e siècle. A cette époque, les chanoines du chapitre de Besançon se mettent à désigner leur dirigeant en cachant une pièce d'argent dans le pain. Cette façon de faire est bientôt adoptée par toutes les congrégations. Rapidement, le pain est remplacé par une brioche, puis par une sorte de pâte à pain caramélisée, avant d'en arriver à la fameuse galette comtoise.

La salade comtoise

Spécialité culinaire très appréciée, la salade comtoise a l'avantage d'être un plat complet qui permettait autrefois aux paysans de tenir la journée.

La salade comtoise, traditionnellement, se compose de salade verte, de jambon fumé ou de lardons, de saucisse de Montbéliard ou de Morteau selon le lieu, de pommes de terre rissolées, de comté, de tomates, de noix, de chou rouge râpé, de croûtons, et bien sûr, de vinaigrette ! Toujours froid, ce plat peut être dégusté en entrée, en petite quantité, ou encore en plat principal. Il est généralement très apprécié lorsqu'il est accompagné d'un verre de vin du Jura.



Le belflore

Le belflore est une spécialité pâtissière créée en 1993 par un syndicat de boulangers et de pâtisseries du Territoire de Belfort, afin de fêter le dixième anniversaire du marché aux fleurs belfortain. Un délicieux gâteau composé d'un lit de framboises parfumées placé sous une couverture d'amandes meringuées, parsemée de noisettes. Le tout donne un résultat léger et parfumé, que les amateurs de sucré dégustent en dessert ou au goûter, avec une coupe de champagne ou une tasse de café.

Vosges



Troisième département le plus boisé de l'Hexagone, les [Vosges](#) bénéficient d'un environnement naturel remarquable: sources thermales à la renommée mondiale, cascades, lacs de montagne, massif vosgien, flore préservée, rivières et superbes forêts de sapins.

La tarte aux brimbelles

Prisée des gourmands, la tarte aux brimbelles, proposée par de nombreuses fermes-auberges du massif vosgien, se compose d'une pâte brisée, que l'on recouvre de semoule ou de biscuit émietté pour absorber le jus des fruits, et d'une généreuse couche de brimbelles, terme vosgien signifiant les myrtilles sauvages que l'on cueille en saison estivale. Une fois préparé, l'ensemble est mis au four pour une vingtaine de minutes, puis saupoudré de sucre avant d'être à nouveau enfourné pour quelques minutes.

Cette fameuse tarte se déguste au goûter ou au dessert, tiède ou froide, telle quelle ou encore accompagnée de crème chantilly. Un délice !

Chaque année au 15 août, pour célébrer cette pâtisserie, le village de Metzeral accueille la fête de la tarte aux myrtilles. On peut y déguster cette spécialité, ainsi qu'assister à des concerts de groupes folkloriques ou s'initier aux danses alsaciennes.

La quiche lorraine

Célèbre spécialité culinaire, la quiche lorraine tient son nom de l'allemand, Kuchen, qui signifie gâteau. Si aujourd'hui il s'agit d'une tarte salée servie généralement chaude, avec une pâte brisée, du lard fumé, des œufs, de la crème, du lait, du sel et du poivre, ce n'était pas le cas autrefois. En effet, avant le XIX^e siècle, on ne mettait pas de lard, mais du fromage, des œufs, du lait, du beurre et de la crème. Aujourd'hui, il n'est pas rare non plus de voir s'ajouter du gruyère râpé sur le dessus ou encore de la ciboulette. Il existe également une version alsacienne avec des petits oignons revenus préalablement dans du beurre.

Si la quiche lorraine se déguste le plus souvent chaude, accompagnée d'une petite salade verte, elle peut aussi se manger froide à l'apéritif ou à l'occasion d'un pique-nique.

Le géromé

Ce fromage vosgien à pâte molle et tellement reconnaissable à son odeur est également appelé munster géromé. Faisant l'objet d'une appellation d'origine contrôlée, le géromé est fabriqué dans les Vosges.

La glace Plombières

Spécialité de la charmante station thermale vosgienne de Plombières-les-Bains depuis le XIX^e siècle, cette douceur tant appréciée est une crème glacée garnie de fruits confits macérés dans du kirsch. En plus du kirsch et des fruits confits, la glace Plombières se compose de lait entier, de jaunes d'œufs et de sucre. Un dessert ou un goûter à déguster à n'importe quel moment de l'année !

Le miel de sapin des Vosges

Bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), ce miel à la saveur intense provient des sapins du massif vosgien. Quel délice !

L'andouille du Val-d'Ajol

De couleur rouge-orangée et d'aspect lisse, l'andouille du Val-d'Ajol consiste en un mélange d'échine de porc, de chaudins aromatisés, de gras de porc, d'épices et de vin blanc, que l'on insère dans un boyau naturel et que l'on fait fumer au bois de hêtre. Après une cuisson d'une trentaine de minutes au court-bouillon, on la déguste accompagnée de pommes de terre, de haricots, de lentilles ou encore d'une salade verte. L'andouille du Val-d'Ajol est également très appréciée à l'apéritif, coupée en rondelles.

Chaque année, une grande foire à l'andouille est organisée au Val-d'Ajol, le troisième lundi de février. C'est l'occasion d'y croiser la confrérie des Taste-Andouilles et Gandoyaux du Val-d'Ajol qui attribue chaque année un prix littéraire de l'andouille.

Le fumé vosgien

Spécialité du massif des Vosges, le fumé vosgien consiste en une pièce de viande, comme un filet mignon ou un jambonneau par exemple, qui est salée au gros sel et aux épices avant d'être fumée au bois de sapin ou de hêtre. Une technique qui, à l'époque, permettait de conserver la viande plus longtemps. A la fois tendre et moelleuse, cette charcuterie savoureuse peut être dégustée à l'apéritif, en salade, en accompagnement d'une raclette ou d'une choucroute, ou encore dans une omelette ou une quiche, à la place du jambon et des lardons.

Chaque année à la fin du mois de juillet, la petite ville de Cornimont organise la fête des kneffles et du fumé vosgien. L'occasion idéale pour déguster ces délicieuses spécialités tout en profitant des nombreuses animations proposées.

Les nonnettes et loriquettes de Remiremont

Petit gâteau rond au pain d'épices, à l'aspect légèrement bombé, la nonnette de Remiremont, dont l'origine est ancienne et incertaine, est recouverte d'un glaçage au sucre ou au chocolat, ou encore fourrée d'une confiture de myrtille. Sa pâte se compose de miel de sapin des Vosges, de farine, de jaunes d'œufs et d'épices telles la cannelle et la noix de muscade. Fort appréciées à la Belle Epoque, les nonnettes se dégustent à n'importe quel moment de la journée, accompagnées d'une tasse de thé.

Les loriquettes, quant à elles, sont de petits gâteaux à base de pâte d'amande en forme d'étoile à trois branches, dorés sur le dessus, parsemés d'amandes effilées et saupoudrés de sucre glace. D'origine païenne, cette spécialité serait une survivance d'un ancien culte lunaire établi par les Gaulois. Composées de farine, d'œufs, de lait, de miel et de poudre d'amandes, les loriquettes étaient autrefois préparées à Lunéville, au mois de décembre.

Bas-Rhin



Gastronomie

Le [Bas-Rhin](#) offre une extraordinaire palette de découvertes, tant au niveau architectural, historique et religieux qu'au niveau gastronomique et traditionnel. La route romane, le patrimoine brassicole, les villages typiquement alsaciens, les châteaux forts, la célèbre route des Vins, les forêts des Vosges du Nord, et la capitale européenne, Strasbourg, comptent parmi les nombreux sites remarquables du Bas-Rhin.

Le baeckeoffe

Le baeckeoffe, signifiant four du boulanger, est un incontournable de la cuisine alsacienne. Ce plat se compose principalement de trois viandes marinées (boeuf, porc et agneau) et de pommes de terre cuisinées avec du Riesling, de l'ail, de l'oignon et un bouquet garni. Le tout doit alors mijoter dans la fameuse terrine alsacienne pendant trois heures.



Jadis, lors des jours de lessive, ce plat était directement cuit chez le boulanger et récupéré trois heures plus tard.

Le kougelhopf

Cette délicieuse brioche typiquement alsacienne, aux raisins secs et aux amandes, est facilement reconnaissable à sa forme particulière. Elle se déguste sucrée ou salée. Un délice !

La choucroute

En Alsace, la choucroute s'accompagne traditionnellement de viande de porc et de charcuterie. La célèbre choucroute de Strasbourg est cuisinée au vin blanc d'Alsace. Il est aujourd'hui également possible de retrouver la choucroute dans des mets tout à fait originaux et être accompagnée de poisson ou d'oiseau. Bon appétit !

Le vignoble d'Alsace

Situé entre le massif vosgien et la plaine d'Alsace, le vignoble alsacien s'étend sur 15 000 hectares, de Thann, dans le Haut-Rhin, à Marlenheim, dans le Bas-Rhin. Le climat semi-continental (chaud et sec) et la situation géographique exceptionnelle du vignoble sont propices au développement de 7 cépages: Riesling, Gewurztraminer, Sylvaner, Pinot Blanc, Tokay Pinot Gris, Pinot Noir et Muscat d'Alsace. Le seul cépage à ne pas produire de vin blanc est le Pinot Noir.

Les trois Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) Alsace, Grand Cru d'Alsace et Crémant d'Alsace ainsi que les deux mentions prestigieuses Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles sont les appellations et mentions des vins d'Alsace.

Ces vins sont traditionnellement présentés dans la flûte d'Alsace, célèbre bouteille longue et fine.

Dans le Haut-Rhin, un musée du Vignoble et des Vins d'Alsace, exposant l'art et histoire du vin d'Alsace, est à découvrir au château de Kientzheim, siège de la confrérie Saint-Etienne.

La tarte flambée

Le flammekueche se présente sous la forme d'une fine pâte à pain garnie de crème fraîche, de lardons et d'oignons.

Les fêtes de Noël

De l'Avent à l'Épiphanie, l'Alsace célèbre les fêtes de Noël avec authenticité et chaleur. Rues, maisons et vitrines s'illuminent et se parent de magnifiques décorations de Noël. Quelle féerie ! Les marchés de Noël sont un grand moment de fêtes et de traditions avec les incontournables vins chauds aux épices, les délicieux gâteaux de Noël parfumés à la cannelle, le tout dans un cadre de lumières et de décorations. Un moment magique et inoubliable ! En Alsace, les fêtes de Noël sont indissociables des gâteaux tels que pains d'épices, bredele (petits gâteaux de Noël aux multiples formes), christstollen (gâteau brioché de Noël aux raisins secs et aux fruits confits fourré de pâte d'amande et recouvert de sucre glace).

Les marchés de Noël de Strasbourg, de Colmar, de Ribeauvillé ou encore de Kaysersberg comptent parmi les plus réputés d'Alsace !

Le bretzel

Ce petit biscuit parsemé de sel, en forme de double noeud, accompagne à merveille l'apéritif. Il est également possible de déguster le grand bretzel, plus moelleux, qui est confectionné par les boulangers alsaciens.

Le pain d'épices

Cette délicieuse friandise, tant appréciée des enfants, est confectionnée à Gertwiller, capitale du pain d'épices alsacien. Ce village du Bas-Rhin vous propose de découvrir son musée du Pain d'Épices et des Douceurs d'Autrefois.

La bière d'Alsace

Le Bas-Rhin est réputé pour sa bière de grande qualité, et ce depuis 1260. La tradition est aujourd'hui encore perpétuée. Près de Strasbourg, Schiltigheim est une ville brassicole abritant plusieurs grandes brasseries célèbres. D'autres brasseries alsaciennes sont également à découvrir comme celles d'Obernai, de Saverne ou encore de Strasbourg. De nombreuses brasseries ouvrent leurs portes aux visiteurs pour mieux leur faire connaître le monde de la bière ainsi que le métier de brasseur.

Le foie gras

Le foie gras, d'oie et de canard, est la grande spécialité gastronomique de l'Alsace.

Les fleischnacka

Originaires de la région de Mulhouse, les fleischnacka font le régal des habitants de l'Alsace. Traditionnellement, on les cuisinait le lundi, afin d'accommoder les restes des repas de famille du week-end. Cela en faisait un plat peu onéreux pour une partie de la semaine. De par leur forme un peu particulière, les fleischnacka sont également appelés les escargots de viande.

Ce plat à base de farce est un mélange de viande cuite, en général du reste de pot-au-feu, d'œufs frais, d'oignons, de persil, de sel et de poivre. Tous les ingrédients sont roulés dans une pâte à nouille qu'on découpe ensuite en tranches égales. Ces dernières sont dorées à la poêle, puis pochées dans un bouillon de volaille. En général, on sert les fleischnacka avec le fond de ce bouillon.

Le beerawecka

Traditionnellement servi à Noël dans le Haut-Rhin et le Bas-Rhin, le beerawecka se trouve également dans les pays proches comme l'Allemagne, l'Autriche ou encore la Suisse. Il consiste en un gâteau à base de fruits secs comme la noix, la noisette, l'abricot ou encore la figue et de fruits confits, en général du citron ou de l'orange. On fait macérer le tout dans du schnaps de quetsche ou de mirabelle, puis on recouvre d'une fine couche de pâte très épicée.

A l'origine, ce gâteau vient de la communauté juive d'Alsace qui servait ce gâteau de fruits secs lors de la pâque juive. Le reste de la population l'a peu à peu adopté pour le servir lors des fêtes de Noël. Dans le Bas-Rhin, le beerawecka est également appelé le Hutzelbrot.

Le bibeleskaes

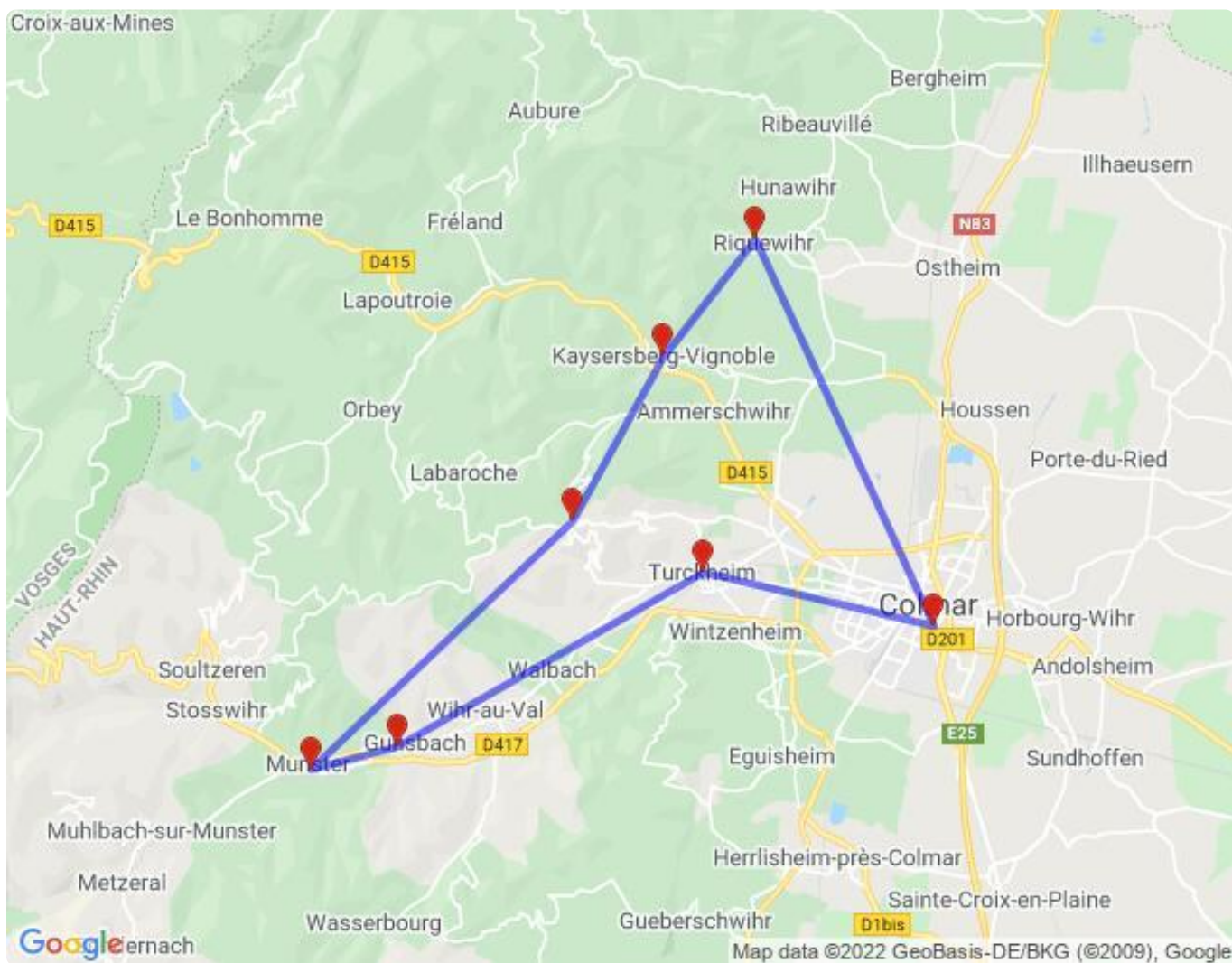
Le bibeleskaes est l'une des grandes spécialités culinaires du Haut-Rhin et du Bas-Rhin, à l'exemple des fleischnacka. Le terme signifie fromage des poussins, car à l'origine ce plat était utilisé pour nourrir les poussins. A cette époque, le bibeleskaes était composé de lait caillé, d'avoine et de son. Rapidement, le bibeleskaes a été adapté pour les humains, en changeant quelque peu la recette d'origine. On y trouve désormais du fromage caillé non salé produit lors de l'élaboration du Munster, de la crème, de l'ail, de la ciboulette, du sel et du poivre. On le sert généralement avec des pommes de terre en robe des champs, froid, à la fin du repas.

La matelote du Rhin

Cette spécialité du Ried est un mélange de poissons d'eau douce cuisiné au vin d'Alsace.

Carte du circuit

La carte ci-dessous offre une vue générale du circuit. Le trajet est dessiné en bleu, alors que les étapes sont indiquées par des points rouges.



Programme du circuit

Jour 1



Départ depuis Turckheim en direction de la première étape

13 min



Colmar

3h00

La Petite Venise, quartier romantique de la vieille ville de Colmar

Coordonnées GPS: Latitude 48.0745557 (N 48° 4' 28") - Longitude 7.3604965 (E 7° 21' 38")

Capitale des vins d'Alsace, Colmar a conservé son riche patrimoine architectural ainsi que son caractère pittoresque. Le musée d'Unterlinden, consacré à l'art rhénan, est un lieu incontournable de la ville. Exposant peintures et sculptures de la période du Moyen Age et de la Renaissance, cet ancien couvent de Dominicaines abrite également le célèbre retable d'Issenheim, oeuvre de Mathias Grünewald.

Les vieux quartiers, aux maisons anciennes à colombages et aux façades décorées de vieilles enseignes en fer forgé, sont un véritable enchantement. L'un des lieux les plus prisés de Colmar est la Petite Venise, quartier romantique par excellence. Les belles maisons à colombages aux murs colorés du quai de la Poissonnerie et les petits ponts fleuris enjambant la Lauch accentuent le charme du site. Une promenade en barque sur le canal est également un moyen agréable de découvrir les jolies berges de la Petite Venise.

Le quartier des Tanneurs, aux hautes maisons renfermant des greniers autrefois destinés au séchage des peaux, est fort pittoresque. La rue des Marchands est connue pour ses belles demeures et plus particulièrement pour la maison Pfister, de 1537, ornée d'un oriel d'angle et d'une galerie de bois. C'est dans cette rue que se trouve la maison natale d'Auguste Bartholdi, sculpteur de la statue de la Liberté de New York. Cette ancienne demeure abrite aujourd'hui un musée exposant les oeuvres de l'artiste.

La visite de la vieille ville continue avec la collégiale Saint-Martin, ancienne cathédrale du XIII^e et XIV^e siècle ; l'église des Dominicains, de style gothique rhénan ; la maison des Arcades et l'Ancienne Douane, Koïfhus, avec sa jolie place animée ornée d'une fontaine.

La foire aux vins de Colmar, qui a lieu au mois d'août, est immanquable. Cette fête propose un ensemble de dégustations, de gastronomie, d'expositions et d'animations. L'ambiance est au rendez-vous ! Le festival International de Colmar, en juillet, est une grande fête de la musique classique. L'hiver, lors des fêtes de Noël, la vieille ville de Colmar offre un cadre enchanteur avec ses illuminations, ses décorations et ses chaleureux marchés de Noël.



Déjeuner

1h30





Colmar

1h00

La Petite Venise, quartier romantique de la vieille ville de Colmar

Suite de la visite...



Trajet jusqu'à la prochaine étape

26 min


Riquewihr

1h30

Cité fortifiée aux belles demeures colorées

Coordonnées GPS: Latitude 48.1670622 (N 48° 10' 1") - Longitude 7.2967136 (E 7° 17' 48")

Entourée de vignes, cette cité fortifiée est un vrai bijou. Le village de Riquewihr regorge en effet de belles demeures colorées à colombages aux façades décorées de vieilles enseignes. Certaines maisons sont ornées de jolis oriels. Les fleurs et plantes grimpantes, omniprésentes, renforcent l'attrait du village.

Riquewihr, peut-être la plus romantique cité médiévale d'Alsace, est cachée parmi les vignobles et les montagnes des Vosges.

On aborde la rue principale de Riquewihr par la porte de l'Hôtel de Ville. La rue du Général De Gaulle est absolument spectaculaire. Non, ce n'est pas un décor de cinéma, c'est une authentique petite cité surgie du fond des âges, de la Renaissance plus exactement. Cette rue sait transmettre une sorte de magie, en toute saison et par tous les temps: en été, lorsque les fleurs des balconnières transcendent les couleurs chatoyantes des façades, en automne lorsque l'animation des vendanges réjouit les amateurs de vin ou au cœur de l'hiver avec la féerie des festivités de Noël.

De chaque côté de la rue principale, se trouvent de superbes petites rues cachées souvent délaissées par les touristes. Prenez le temps de vous éloigner de la rue principale et des sentiers battus. Levez les yeux et vous verrez de magnifiques détails architecturaux.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Riquewihr...](#)



Trajet jusqu'à la prochaine étape

11 min


Kaysersberg

1h00

Superbe village de la route des Vins

Coordonnées GPS: Latitude 48.1388563 (N 48° 8' 20") - Longitude 7.2637862 (E 7° 15' 50")

Ce village est une étape incontournable du vignoble alsacien pour découvrir un superbe patrimoine architectural: ruelles pavées, anciennes demeures à pans de bois, hôtel de ville de la Renaissance rhénane, ruines du château du XIII^e siècle surplombant le village, pont fortifié du XVI^e siècle offrant un beau point de vue sur la rivière.

Le marché de Noël de Kaysersberg est réputé pour son caractère authentique.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Kaysersberg Vignoble...](#)



Jour 2



Kaysersberg

30 min

Superbe village de la route des Vins

Suite de la visite...



Trajet jusqu'à la prochaine étape

14 min



Les Trois-Épis

2h30

Station climatique

Coordonnées GPS: Latitude 48.0996218 (N 48° 5' 59") - Longitude 7.2313106 (E 7° 13' 53")

La station climatique des Trois-Épis dans le val d'Orbey, région de forêts de sapins, constitue un excellent point de départ pour des randonnées pédestres dans les Vosges.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Trois-Épis...](#)



Déjeuner

1h30



Les Trois-Épis

25 min

Station climatique

Suite de la visite...



Trajet jusqu'à la prochaine étape

24 min



Le Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges

2h55

Paradis de la randonnée, il est l'un des plus grands Parcs Naturels Régionaux de France

Coordonnées GPS: Latitude 48.0401946 (N 48° 2' 25") - Longitude 7.1379393 (E 7° 8' 17")

Créé en 1989, le Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges s'étend sur les trois anciennes régions Alsace, Franche-Comté et Lorraine, et, plus précisément, sur quatre départements que sont le Haut-Rhin, la Haute-Saône, les Vosges et le Territoire de Belfort. Ses 3 000 km² en font l'un des Parcs Naturels les plus vastes de France. 14 sommets y culminent, dont le plus important, le Grand Ballon d'Alsace, à 1 424 mètres d'altitude.

Ce magnifique territoire protégé offre des patrimoines naturels et culturels de toute beauté. Côté nature, une succession de paysages de montagnes, de ballons arrondis et de pâturages d'altitude, et deux trésors: la grande crête qui forme les Hautes-Vosges, aux versants abondamment boisés, et le plateau des Mille Étangs, en Franche-Comté. Hautes Chaumes, tourbières, lacs et cours d'eau, forêts de



chênes, de hêtres et de sapins composent l'essentiel de ces paysages naturels. La faune et la flore sont abondantes, et emblématiques du massif: lynx, faucons pèlerins, chevreuils, chamois, loups gris dont on constate le retour depuis 2011, canneberges, pensées des Vosges, œillets superbes, droséras... et plantes médicinales comme l'arnica.

La main de l'homme a façonné le massif vosgien: l'eau, le bois, la pierre ont permis de développer l'industrie et l'artisanat, en témoignent les nombreuses scieries, les carrières de granit, les usines textiles, et les laves de grès qui couvrent les toits.

Côté culture, le Parc comprend 350 sites "Monuments Historiques", 2 territoires "Pays d'Art et d'Histoire", une dizaine de villages remarquables, des routes thématiques: route des Crêtes, route des Vins d'Alsace, route du Fromage, route des Mille Étangs...

Les amateurs de tourisme de mémoire seront également comblés par les nombreux sites liés aux conflits mondiaux.

Deux stations thermales réputées attendent les curistes: Plombières-les-Bains dans les Vosges, et Luxeuil-les-Bains, en Haute-Saône.

Les beaux paysages du Parc Naturel des Ballons des Vosges se découvrent à pied, sur ses chemins balisés très nombreux, à vélo, à cheval, mais aussi en raquettes ou ski de fond l'hiver... Amoureux de la nature, de superbes espaces vous attendent pour profiter de la pleine nature, des plans d'eau pour les activités nautiques, d'une trentaine de sites naturels aménagés pour l'escalade, des via ferrata, des sites de pêche ou de vol libre...

La Maison du Parc à Munster propose une exposition permanente et fournit aux visiteurs toutes les informations utiles pour la découverte du Parc.

[Pour plus d'informations, consultez les fiches communes de Plombières-les-Bains, Luxeuil-les-Bains, Munster...](#)

Jour 3



[Le Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges](#)

3h15

Paradis de la randonnée, il est l'un des plus grands Parcs Naturels Régionaux de France

Suite de la visite...



Déjeuner

1h30


[Le Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges](#)

1h35

Paradis de la randonnée, il est l'un des plus grands Parcs Naturels Régionaux de France

Suite de la visite...



Trajet jusqu'à la prochaine étape

5 min




Le munster

1h55

Célèbre fromage alsacien

Coordonnées GPS: Latitude 48.0456368 (N 48° 2' 44") - Longitude 7.1686515 (E 7° 10' 7")

Bénéficiant d'une AOC depuis 1969, le munster est un fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte lavée. Connu pour son arôme puissant et sa saveur fruitée, ce fromage de caractère se déguste tel quel ou saupoudré de cumin, avec une tranche de pain de campagne et un verre de Gewurztraminer. Le munster se prête aussi à la réalisation de plats savoureux tels que le gratin ou la quiche au munster. Au cœur de la vallée de Munster, à Gunsbach, l'on ne manquera pas de visiter la Maison du Fromage, un complexe agro-touristique mettant à l'honneur le célèbre fromage alsacien et les traditions pastorales de la vallée.



Retour vers Turckheim

19 min

Fiches communes

Kaysersberg Vignoble



Kaysersberg:

Jalon illuminé sur la route des Vins, Kaysersberg, surprend par le charme de ses sites médiévaux groupés autour de l'église (portail roman et au retable sculpté, chef d'oeuvre rarement égalé) et du pont fortifié dominé par le château (vestige de l'ancienne ville libre de la décapole). Sa position stratégique ranime le souvenir de la route romaine qui reliait l'Alsace à la Lorraine. C'est une des plus charmantes cités d'Alsace avec ses ruelles pavées et ses maisons à colombages richement ornées. De plus, la ville natale du docteur Schweitzer se caractérise par l'agrément de ses promenades forestières dans un calme absolu. Située sur la route de St Jacques de Compostelle.

Kientzheim:

Avec le château de la Confrérie St Etienne où l'on déguste parmi les meilleurs crus de Vins d'Alsace: Riesling, Muscat, Gewurztraminer, et surtout le Pinot Gris importé par l'illustre Schwendi, Kientzheim a su garder de son passé de prestigieux souvenirs: un mur d'enceinte avec ses tours, la chapelle Notre-Dame des Pleurs, les pierres tombales des barons de Schwendi.

Sigolsheim:

Productrice de crus réputés, la côte de Sigolsheim est un haut lieu caractéristique de la Bataille de la "Poche de Colmar". Au flan de cette dernière le monastère de Marie-Médiatrice appelle à la méditation et à la paix de l'âme.

Les combats pour la Libération de Sigolsheim ont été particulièrement dramatiques le 19 décembre 1944. Ce jour-là, le village a été conquis par les 5 chars du 1er Peloton, 2ème Escadron du 1er R.C.A, sous les ordres de l'Aspirant Camille Girard. Mais l'Infanterie américaine n'ayant pas suivi, 3 chars ont été détruits et sur 25 hommes: 3 ont été blessés, 6 faits prisonniers et l'Aspirant Girard mortellement blessé.

A voir, à faire

Kaysersberg:

- » Circuit historique dans la vieille ville disponible à l'office de tourisme.
- » Balade ludique et "mystère à Kaysersberg" (jeu de piste) dédiés aux enfants, livrets disponibles à l'office de tourisme.
- » Circuits de randonnées circulaires au départ de Kaysersberg (plans disponibles à l'Office de Tourisme).
- » Maison natale et musée du docteur Albert Schweitzer, prix Nobel de la Paix (fermé pour rénovation du 1er juillet 2019 au 1er juillet 2020).
- » Verrerie d'art de Kaysersberg: son atelier de fabrication artisanale et son magasin aménagé dans une maison restaurée du XVI^e (entrée libre).
- » Musée local historique (en juillet-août).
- » Château médiéval de Kaysersberg. Pour s'y rendre à pied: au départ de la place de la mairie, passez sous le porche et prenez à droite (suivre le fléchage). Assez facile d'accès (10 minutes).
- » Nombreux commerces pour flâner, restauration et petits en-cas dans les restaurants, brasseries, boulangeries et salons de thé de la ville.



Évènements

Kientzheim:

- » Musée du vignoble et des vins d'Alsace.
- » Découverte des sentiers viticoles.
- » Confrérie Saint-Étienne.

Sigolsheim:

- » Eglise Saints Pierre et Paul (style roman, tympan et portail du XII^e siècle).
- » Chapelle Sainte-Anne.
- » Nécropole nationale: 1939-1945.

Kaysersberg:

- » Pâques à Kaysersberg: exposition, vente d'oeufs décorés, présentation des animaux de basse-cour, décorations de la ville: le week-end 15 jours avant Pâques.
- » Festival du jeu de rôle en avril: marché médiéval, animations, dédicaces et conférence autour des œuvres littéraires aux origines du jeu de rôle.
- » Marche gourmande: le 1^{er} mai.
- » Festival de folklore: le week-end du 14 juillet, tous les 2 ans.
- » Fête montagnarde au chalet Weibel: le 1^{er} dimanche d'août.
- » Marché des potiers: le 1^{er} week-end de septembre.
- » Marché et préludes de Noël à Kaysersberg: voyage au coeur des traditions. Marché de Noël authentique, illuminations de la vieille ville, concerts, expositions. Les 4 week-end de l'Avent: vendredi, samedi, dimanche: de 10h à 20h.

Kientzheim:

- » En août, les vendredis soir: les Marronniers (marché avec animation musicale et possibilité de restauration sur place).
- » Les dégustations de la Confrérie Saint-Étienne.

Luxeuil-les-Bains


Station thermale de Bourgogne-Franche-Comté, Luxeuil-les-Bains prend place dans le département de la Haute-Saône, à une trentaine de kilomètres de Vesoul. Elle est à l'heure actuelle la quatrième commune la plus peuplée derrière Vesoul, Héricourt et Lure.

Ville porte adhérente du Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges, Luxeuil-les-Bains s'est fait connaître dès l'époque celtique pour ses thermes et ses sources chaudes. Elle se développe au Haut Moyen Âge, notamment avec la construction de remparts au XIII^e siècle. Annexée à la France dans le courant du XVII^e siècle, la commune développe une nouvelle activité deux siècles plus tard, la fameuse dentelle de Luxeuil. Cette industrie fait encore les beaux jours de la cité qui a su également s'ouvrir au tourisme.

Riche d'un important patrimoine architectural, Luxeuil-les-Bains séduit également les amateurs de gastronomie avec ses spécialités culinaires comme le jambon de Luxeuil, une viande salée et fumée.

A voir, à faire

Les thermes sont le principal attrait de Luxeuil-les-Bains. Exploités depuis l'époque gallo-romaine, leurs eaux chaudes à 63°C et leurs eaux froides oligométalliques sont réputées pour traiter les problèmes gynécologiques et rhumatismaux. La commune propose aujourd'hui plusieurs infrastructures de soins et de bien-être, et l'eau de la source d'Hygie est désormais commercialisée.

Ancienne abbatale médiévale, la basilique Saint-Pierre a été construite au XIII^e siècle. De style gothique et néo-classique, elle est aujourd'hui classée aux Monuments Historiques.



Elle est en partie édifée en grès rose des Vosges et dévoile un chœur restauré par Viollet-le-Duc.

Classée et inscrite aux Monuments Historiques, l'abbaye Saint-Pierre-et-Saint-Paul a été fondée à la fin du VI^e siècle. Lieu de naissance de la première écriture calligraphique en minuscules, l'édifice présente encore aujourd'hui une chapelle gothique du XIV^e siècle, un cloître et quelques dépendances conventuelles. Egalement classée, l'église Saint-Martin se présente sous forme de vestiges découverts lors de la construction d'un parking en 2006. Des sarcophages du I^{er} siècle y sont également exposés.

En vous promenant dans la ville, vous admirerez plusieurs hôtels particuliers datant pour la plupart du XV^e siècle. On peut notamment découvrir la maison espagnole dont la façade et la toiture ont été inscrites aux Monuments Historiques, ou encore la maison à l'oriflamme, également inscrite. Construit au XVI^e siècle, l'hôtel Thiebaut de Montureux abrite aujourd'hui un fleuriste et a été inscrit aux Monuments Historiques. Considérée comme l'un des édifices de la Renaissance les mieux conservés de la ville, la maison de François I^{er} tient son nom de l'évêque François de La Palud, premier du nom. L'édifice est classé et inscrit aux Monuments Historiques. Ne manquez pas non plus la place de la Baille et ses façades des XV^e, XVI^e et XVII^e siècles, l'hôtel Pusel inscrit aux Monuments Historiques, l'hôtel Thiadot et l'hôtel Bretons-d'Amblans.

Luxeuil-les-Bains compte trois musées, la tour des Échevins avec ses collections archéologiques et sa pièce dédiée au peintre local Jules Adler, le conservatoire de la dentelle, et enfin le musée des anciens combattants.

Le site des fours de potiers permet de découvrir six fours d'un atelier de céramique de l'époque gallo-romaine.

Membre du Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges, Luxeuil-les-Bains propose quelques sentiers pédestres pour apprécier la faune et la flore locales. Essayez également le sentier pédestre des fontaines dans le bois du Banney.

La ville possède également un casino avec de nombreuses tables de jeux, des machines à sous ou encore des spectacles organisés tout au long de l'année.

Évènements

Le marché se tient tous les samedis matin. Le mardi, un marché nocturne est proposé entre juillet et août. La ville organise également un marché de Noël au mois de décembre.

Au mois de juillet, le festival musical et théâtral des Pluralies propose différents spectacles.

Munster



Munster est située au coeur de l'Alsace et de l'une des plus grandes et belles vallées du versant alsacien des Hautes-Vosges.

L'environnement naturel, le patrimoine historique de la ville et son nom associé au célèbre fromage sont des atouts de taille générateurs de nombreuses fréquentations touristiques.

La vallée de Munster - ou "Val Saint Grégoire" - est composée de seize communes dont Munster est le chef lieu de canton. Ses paysages, qui lient tradition et modernité, proposent aux visiteurs un panel de couleurs variant au rythme des saisons.

A voir, à faire

- » Les ruines de l'ancienne abbaye Saint Grégoire fondée vers 660.
- » L'Hôtel de Ville (1550).
- » L'église catholique Saint Léger: protestante de 1553 à 1685, puis simultaneum de 1685 à 1873, elle a été agrandie et rénovée à la fin du XIX^e siècle.
- » L'église protestante construite entre 1868 et 1873.
- » La fontaine au Lion, place du Marché: le lion héraldique date de 1576.
- » Le bâtiment de la Laub construit entre 1867 et 1869 (avec reprise des éléments de l'ancienne Laube, salle de réunion du conseil du val et de la ville de Munster et halle de marché).



- » Les parcs Dr Albert Schweitzer et de la Fecht.
 - Arbres superbes aux essences prestigieuses.
 - Griffons, Sphinx et Neptune réalisés par le sculpteur Landolin Ohmacht (1760-1834).
- » Le parc A. Hartmann (1866-1870).
 - Monument Kirschleger, grand botaniste alsacien, natif de Munster.
- » Le centre de réintroduction des cigognes.
- » La Maison du Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges.
- » Loisirs et activités:
 - Espace Culturel Saint Grégoire - Cinéma de Munster
 - Le centre nautique "La piscine"

Évènements

- » Jazz Festival de Munster: en mai. Fondé en 1988, le Jazz Festival de Munster est un événement artistique de renommée internationale. La longévité et la qualité exceptionnelle de ce festival s'expliquent essentiellement par l'aura de Michel Hausser, enfant du pays et célèbre nom du vibraphone.
- » Nombreuses autres manifestations tout au long de l'année.

Plombières-les-Bains



Station thermale de la région Grand Est, Plombières-les-Bains se situe dans le département des Vosges, dans l'ancienne Lorraine historique. Celle que l'on surnomme la Ville aux mille balcons prend place dans les Vosges méridionales, non loin de Remiremont, d'Épinal et de ses images.

Labellisée Village étape, "100 Plus Beaux Détours de France", et première ville de Lorraine à être labellisée "Petites cités de Caractère", la commune est une cité millénaire qui séduit par son architecture du Second Empire. Peuplée par les Celtes dès le V^e siècle avant J.-C., Plombières-les-Bains a vu naître sa première station thermale il y a 2 000 ans avec la découverte des eaux chaudes par les Romains. Dès lors, les célèbres hôtes désirant profiter des bienfaits de ces sources se succéderont au fil des siècles, à l'instar de Napoléon III, l'impératrice Joséphine, Voltaire ou encore Beaumarchais. La ville s'illustre en 1858 avec la rencontre entre l'empereur et le comte de Cavour qui donnera lieu au traité de Plombières qui signe l'annexion de la Savoie et de Nice par la France en échange d'aides militaires au Piémont-Sardaigne.

Toujours très touristique, la cité de Plombières-les-Bains attire encore de nombreux curistes, ainsi que des curieux désireux d'admirer une architecture homogène et très bien conservée témoignant de l'âge d'or de la ville.

A voir, à faire

La Ville aux mille balcons regorge de richesses architecturales le temps d'une promenade dans les ruelles de la station thermale.

Construits à la demande de l'empereur Napoléon III, le grand hôtel et les thermes Napoléon forment l'un des plus beaux ensembles architecturaux de Plombières-les-Bains. Edifiés au milieu du XIX^e siècle, ils sont le symbole du style Second Empire. A l'intérieur, vous serez accueilli par un marbre de l'empereur avant d'admirer un grand hall d'entrée de 55 mètres de long. Inscrit aux Monuments Historiques, l'ensemble séduit par la richesse de son décor, à l'instar des deux statues de Calliope, muse de la poésie épique et Thalie, muse de la Comédie, un prêt du musée du Louvre. Toujours en activité, la station thermale est reconnue pour traiter les affections intestinales et les rhumatismes à l'aide de nombreux soins.

Les bains de Plombières, quant à eux, réunissent huit hauts lieux du thermalisme de la commune. Cinq d'entre eux sont occupés par le centre balnéo-romain Calodaé unique en France. S'ils dévoilent un matériel de balnéothérapie ultra-moderne, ces bâtiments sont pour la plupart inscrits aux Monuments Historiques pour leur charme ancien. La galerie Jutier, construite au XIX^e siècle les relie entre eux. Le Bain national, du XIX^e siècle, prend place à l'emplacement de l'ancien couvent des Capucins et sert aujourd'hui de buvette thermale



avec ses belles mosaïques. De la même époque, le pavillon des Princes servait de résidence à la famille impériale, et a accueilli notamment la signature du traité de Plombières. Construit à la fin du XVIII^e siècle, le Bain tempéré abrite une piscine thermale, ainsi qu'une belle verrière du début du XX^e siècle. Présent depuis l'Antiquité, le Bain romain a été reconstruit dans les années 1930 mais a conservé quelques gradins d'origine. Décoré de mosaïques et de peintures murales, le site dévoile également une statue romaine prêtée par le Louvre. Le Bain Stanislas, fondé au milieu du XVIII^e siècle, permet encore d'admirer un escalier en pierre à rampe en fer forgé ainsi qu'une étuve sèche et une étuve humide qui servent encore au centre de balnéothérapie de la ville. Les jacuzzis se trouvent quant à eux dans le Bain Montaigne, un bâtiment de la première moitié du XIX^e siècle. Enfin, la maison des Arcades construite par Stanislas Leszczynski, beau-père de Louis XV, dans la seconde partie du XVIII^e siècle. Mairie au XVIII^e siècle, l'édifice accueille au rez-de-chaussée la source du Crucifix, inscrite aux Monuments Historiques.

Aménagé au XIX^e siècle, le parc impérial accueille depuis 2012 le Parc miniature Alsace-Lorraine. En plus de ses dizaines d'essences d'arbres différentes, le lieu permet d'admirer 28 maquettes reproduisant les plus célèbres monuments de la région. Différentes chapelles sont également disséminées dans la cité.

En vous promenant dans la ville, vous découvrirez plusieurs villas de la fin du XIX^e siècle et labellisées Fondation du patrimoine, notamment pour leurs balcons en ferronnerie. Le patrimoine religieux de Plombières-les-Bains ne manque pas non plus de charme, à l'instar de l'église Saint-Amé (fermée pour travaux jusqu'en 2019). Reconstituée au XIX^e siècle, elle dévoile un beau style néo-gothique flamboyant dû à Viollet-le-Duc. Inscrite aux Monuments Historiques, elle se situe non loin des jardins en terrasses de la ville: le 1001^{ème} balcon de la cité thermale, avec une vue imprenable sur la vallée. Magnifiques jardins qui dominent la ville et qui proposent animations, repos, détente, vente de produits, accrobranche, sentier Pieds nus.... Le parc miniatures dans le parc Impérial vous permettra de flâner entre les plus illustres bâtiments d'Alsace Lorraine en miniatures.

Plombières-les-Bains dispose également d'un casino animé par de nombreux spectacles et riches en machines à sous et autres tables de jeux. Et de plusieurs artisans d'art et antiquaires.

La spécialité est la glace Plombières qui se déguste en saison dans les restaurants, salons de thé et pâtisseries de la ville.

Évènements

Le marché hebdomadaire se déroule tous les vendredis matin. Les quatre week-ends qui précèdent Noël, Plombières-les-Bains propose un marché artisanal et animé de Noël. Une brocante est également organisée chaque deuxième dimanche du mois d'avril à octobre.

Au mois de mai, autour du jeudi de l'Ascension, Plombières-les-Bains organise sa traditionnelle bénédiction des sources thermales, des expositions, des portes ouvertes...

En juillet, ne manquez pas le festival d'art Plomb'Art ainsi que la semaine des arts en août.

Rock les Bains est un festival de musique gratuit qui prend place en août.

A Ruaux (4 km de Plombières-les-Bains), le marché du terroir a lieu un samedi sur deux en juillet-août et la fête du Miel prend place le 1er dimanche de septembre.

De nombreuses animations jalonnent l'année, festival Erotic'Art en février, salon du Bien-être le week-end de la Pentecôte, des concerts tous les week-ends en juillet et août...

Riquewihr



Riquewihr a tout pour séduire. Blotti au fond d'un vallon adossé à la montagne et à la forêt, le village est une perle du vignoble d'Alsace. Incontournable de la route des vins, Riquewihr cultive la vigne sur les sols lourds des coteaux pentus bien abrités du vent du Nord. L'endroit est agréable et verdoyant, ce qui ne gâche rien à ce décor de carte postale. Mais Riquewihr, c'est aussi une cité médiévale, épargnée par les deux guerres, possédant un patrimoine historique inimaginable composé de pas moins de 40 monuments classés aux Monuments Historiques. La ville elle-même semble tout droit sortie du passé avec ses belles maisons à colombages et ses



ruelles pittoresques. Maisons en pierre de taille avec pignons sur rue et bâtisses aux poutres apparentes s'alternent au fil des pavés. Le tout se mélange aux effluves montant des caves où le vin vieillit en fût sous le regard des viticulteurs passionnés. Son surnom, la perle des vignobles, en dit long sur le paysage chamarré qui vous attend, un sobriquet largement mérité au regard de la beauté architecturale de l'endroit serti dans un écrin de verdure.

A voir, à faire

Pour découvrir le patrimoine architectural unique de Riquewihr, le mieux est encore de s'y promener afin d'admirer, tout à loisir, les innombrables monuments. Au fil de vos pas, vous pourrez découvrir l'hôtel de ville de style néo-classique. Le château des Wurtemberg de 1539 abrite aujourd'hui le musée de la communication. Outre l'édifice remarquable, vous pourrez suivre l'évolution de la poste à travers les âges. L'ancienne cour de l'abbaye d'Autrey de 1510 possède un charme indéniable avec sa tourelle montant de la cave aux combles et sa voûte à huit nervures supportant une terrasse. Vous passerez par le musée du Dolder. Cette porte d'entrée fortifiée de la ville possède un beffroi de 25 mètres de haut offrant un visage belliqueux à l'extérieur et un aspect bienveillant à l'intérieur du village. La tour des Voleurs de 1550 est l'ancienne prison. Vous pourrez y visiter les salles de tortures et les cachots humides où les malfrats étaient enfermés. Enfin, en déambulant dans les rues, vous pourrez admirer les façades des maisons des XVI^e et XVII^e siècles inscrites à l'inventaire des Monuments Historiques. Parmi elles, pour n'en citer que quelques-unes juste pour le plaisir de leurs noms tellement évocateurs, l'ancienne maison des tonneliers, la maison dite Au bouton d'or et la maison des vigneron vous attendent bien sagement.

Pour parfaire votre culture alsacienne, il vous faudra passer par la maison de l'oncle Hansi. Sous cette dénomination insolite, se cache en fait un musée dédié à l'écrivain et aquarelliste colmarien Jean-Jacques Waltz qui a transmis par ses œuvres son amour de l'Alsace authentique.

Riquewihr ne serait pas Riquewihr sans ses vignobles. Vous ne pourrez donc passer dans cette ville sans vous immerger dans la culture vigneronne. Œnologue amateur ou confirmé, Riquewihr vous invite à pousser la porte de ses caves afin de découvrir le travail de la vigne, de la plantation des ceps jusqu'à la fermentation du vin. Bien entendu, des dégustations sont au programme de votre visite.

La détente est aussi au menu de votre visite. Vous pourrez donc partir en randonnées pédestres, VTT ou équestres dans les bois environnants à la découverte d'une flore et d'une faune particulièrement riches.

Évènements

Tous les vendredis matin et le 1er dimanche de chaque mois, les saveurs du terroir vous attendent sur le marché, place Voltaire. Vous pourrez y trouver les produits du terroir et de quoi garnir votre panier.

À partir de fin novembre et durant tout le mois de décembre, Riquewihr entre dans la féerie de Noël et propose son marché de Noël. Les monuments s'illuminent, les rues s'animent et les exposants vous invitent à découvrir l'artisanat local et les créations qui feront sans doute sensation au pied de votre sapin. Chocolat chaud et bretzel sont aussi de la fête pour les petits et grands gourmands.

Trois-Épis

A voir, à faire

Seul lieu de pèlerinage en Alsace où la Vierge Marie est apparue en 1491.

Monter au sommet du Galtz, en une promenade facile d'une heure (aller). La vue très étendue de tous côtés, depuis le sommet de la tour, est inoubliable !



Évènements

Début avril: Marché de la Rose.

Début mai: Brocante internationale.

Mi-juin: Rallye de voiture ancienne et festival Country.

Le troisième dimanche de juillet: Marché aux puces et Fête des Pompiers.

Début août: Fête des Épis.

Le premier week-end de septembre: Course de côte.

Pour plus de renseignements, contacter l'office de tourisme au 03 89 49 80 56.



Activités de loisirs

Les possibilités de loisirs sont nombreuses. Vous pouvez retrouver ici une sélection d'activités complémentaires pour votre circuit. Certaines activités nécessitant une réservation, nous vous conseillons de prendre contact avant de vous rendre sur place.



Musée des métiers du bois

Espace des Métiers du Bois et du Patrimoine

395 A la Place, Labaroche

Tel: 03 89 78 94 18 ou 06 30 18 37 82

Latitude: 48.1044610 (N 48° 6' 16")

Longitude: 7.1911213 (E 7° 11' 28")



Hébergement et restauration

Le guide en ligne France-Voyage.com vous propose de nombreuses options d'hébergement et de restauration tout au long de vos vacances. En voici quelques-unes, pertinentes dans le cadre de ce circuit.

Restaurants



[Restaurant Julien Binz](#)

Restaurant Cuisine française
7 Rue des Cigognes, Ammerschwihr
Latitude: 48.1257982 (N 48° 7' 33")
Longitude: 7.2829263 (E 7° 16' 59")

[La Maison des Têtes](#)

Restaurant Cuisine française
19 Rue des Tetes, Colmar
Latitude: 48.0785311 (N 48° 4' 43")
Longitude: 7.3556707 (E 7° 21' 20")

[Lyd'île](#)

Restaurant Créole
1a Rue des Papeteries, Colmar
Latitude: 48.0841568 (N 48° 5' 3")
Longitude: 7.3505845 (E 7° 21' 2")

[L'Essentiel](#)

Restaurant Cuisine française
9 Rue Jacques Preiss, Colmar
Latitude: 48.0764540 (N 48° 4' 35")
Longitude: 7.3501776 (E 7° 21' 1")

[Le Théâtre](#)

Restaurant Cuisine française
1 Rue des Bains, Colmar
Latitude: 48.0795305 (N 48° 4' 46")
Longitude: 7.3542095 (E 7° 21' 15")

[Campanile Colmar Parc des Expositions](#)

Restaurant Cuisine française
8, rue des Metiers, Colmar
Latitude: 48.1098153 (N 48° 6' 35")
Longitude: 7.3643899 (E 7° 21' 52")

[Virevol'Thés & Gourmandises](#)

Restaurant World food
2 Rue Rapp, Colmar
Latitude: 48.0791003 (N 48° 4' 45")
Longitude: 7.3590472 (E 7° 21' 33")

[Le Comptoir de Kamie](#)

Restaurant Cuisine française
54 Rue des Clefs, Colmar
Latitude: 48.0792033 (N 48° 4' 45")
Longitude: 7.3575440 (E 7° 21' 27")

[Oh Happy Day](#)

Restaurant Nord américain
12 Cours Sainte-Anne, Colmar
Latitude: 48.0802594 (N 48° 4' 49")
Longitude: 7.3568804 (E 7° 21' 25")

[Bistrot des Lavandières](#)

Restaurant Cuisine française
12 rue Saint-Jean, Colmar
Latitude: 48.0747318 (N 48° 4' 29")
Longitude: 7.3575473 (E 7° 21' 27")

[Auberge Le Bouc Bleu](#)

Restaurant Cuisine française
2 Rue du 5 Decembre, Beblenheim
Latitude: 48.1579648 (N 48° 9' 29")
Longitude: 7.3245030 (E 7° 19' 28")

[La Boucherie Colmar](#)

Restaurant Cuisine française
24 Rue Des Metiers, Colmar
Latitude: 48.1124196 (N 48° 6' 45")
Longitude: 7.3647036 (E 7° 21' 53")

[Bo Zine](#)

Restaurant World food
2 Route de Selestat, Colmar
Latitude: 48.0806105 (N 48° 4' 50")
Longitude: 7.3638963 (E 7° 21' 50")

[Meistermann](#)

Restaurant Cuisine française
2a, Avenue de la Republique, Colmar
Latitude: 48.0781554 (N 48° 4' 41")
Longitude: 7.3537502 (E 7° 21' 14")

[Le Bistrot des Copains Colmar](#)

Restaurant Cuisine française
18, place de la Cathedrale, Colmar
Latitude: 48.0773500 (N 48° 4' 38")
Longitude: 7.3577000 (E 7° 21' 28")

[Bord'eau](#)

Restaurant Cuisine française
17 Rue de la Poissonnerie, Colmar
Latitude: 48.0741079 (N 48° 4' 27")
Longitude: 7.3587199 (E 7° 21' 31")

[Les Délices du Maroc](#)

Restaurant Marocain
Place de la Mairie, Colmar
Latitude: 48.0794836 (N 48° 4' 46")
Longitude: 7.3575544 (E 7° 21' 27")

[Krishna](#)

Restaurant Indien
10 Avenue de la Liberté, Colmar
Latitude: 48.0747515 (N 48° 4' 29")
Longitude: 7.3453462 (E 7° 20' 43")

[Girardin](#)

Restaurant Cuisine française
19 Rue des Tetes, Colmar
Latitude: 48.0785311 (N 48° 4' 43")
Longitude: 7.3556707 (E 7° 21' 20")

[Sushi's Colmar](#)

Restaurant Japonais
68 Grand Rue, Colmar
Latitude: 48.0750719 (N 48° 4' 30")
Longitude: 7.3572175 (E 7° 21' 26")



[Wistub Brenner](#)

Restaurant Alsacien
1 Rue Turenne, Colmar
Latitude: 48.0738531 (N 48° 4' 26")
Longitude: 7.3577320 (E 7° 21' 28")

[L'Atelier du Peintre](#)

Restaurant Cuisine française
1, rue Schongauer, Colmar
Latitude: 48.0766185 (N 48° 4' 36")
Longitude: 7.3581901 (E 7° 21' 29")

[Les Racines](#)

Restaurant Cuisine française
20B Rue d'Alspach,, Colmar
Latitude: 48.0778269 (N 48° 4' 40")
Longitude: 7.3626978 (E 7° 21' 46")

[Restaurant Du Musée - Freland](#)

Restaurant Cuisine française
2 Rue de la Rochette, Fréland
Latitude: 48.1696639 (N 48° 10' 11")
Longitude: 7.1936592 (E 7° 11' 37")

[La Winstub de Chambard](#)

Restaurant Alsacien
9, rue du General de Gaulle, Kaysersberg Vignoble
Latitude: 48.1387800 (N 48° 8' 20")
Longitude: 7.2655500 (E 7° 15' 56")

[La Table d'Olivier Nasti](#)

Restaurant Cuisine française
9, rue du General de Gaulle, Kaysersberg Vignoble
Latitude: 48.1385800 (N 48° 8' 19")
Longitude: 7.2654500 (E 7° 15' 56")

[La Table des Walker](#)

Restaurant Alsacien
4 Grand Rue, Munster
Latitude: 48.0412308 (N 48° 2' 28")
Longitude: 7.1367229 (E 7° 8' 12")

[Auberge du Wasen](#)

Restaurant Cuisine française
40 Grand Rue, Munster
Latitude: 48.0416330 (N 48° 2' 30")
Longitude: 7.1339203 (E 7° 8' 2")

[À l'Ange](#)

Restaurant Cuisine française
125 Rue des Trois Epis, Niedermorschwihr
Latitude: 48.0998532 (N 48° 5' 59")
Longitude: 7.2740516 (E 7° 16' 27")

[Cocotte Rouge](#)

Restaurant Cuisine française
72, la Housserouse, Orbey
Latitude: 48.1016003 (N 48° 6' 6")
Longitude: 7.1614099 (E 7° 9' 41")

[La Palette](#)

Restaurant Cuisine française
9 Rue Herzog, Wettolsheim
Latitude: 48.0602184 (N 48° 3' 37")
Longitude: 7.3031628 (E 7° 18' 11")

[Annik](#)

Restaurant Européen
24 Av. de la Liberté, Colmar
Latitude: 48.0772661 (N 48° 4' 38")
Longitude: 7.3375644 (E 7° 20' 15")

[Sahmeran](#)

Restaurant Turc
4 Rue Golbery, Colmar
Latitude: 48.0813295 (N 48° 4' 53")
Longitude: 7.3576813 (E 7° 21' 28")

[La Ferme du Pape](#)

Restaurant Cuisine française
10 Gr Grand Rue, Eguisheim
Latitude: 48.0422518 (N 48° 2' 32")
Longitude: 7.3093886 (E 7° 18' 34")

[La Taverne Alsacienne](#)

Restaurant Cuisine française
99, rue de la République, Ingersheim
Latitude: 48.0955904 (N 48° 5' 44")
Longitude: 7.3052101 (E 7° 18' 19")

[L'Authentique Sophie](#)

Restaurant Italien
17 C Rue Basse du Rempart, Kaysersberg Vignoble
Latitude: 48.1371836 (N 48° 8' 14")
Longitude: 7.2639618 (E 7° 15' 50")

[Côté Gare](#)

Restaurant Cuisine française
1 Rue de la Gare, Munster
Latitude: 48.0393524 (N 48° 2' 22")
Longitude: 7.1343240 (E 7° 8' 4")

[Verte Vallée - Restaurant Les Grands Arbres](#)

Restaurant Cuisine française
10 Rue Alfred Hartmann, Munster
Latitude: 48.0406431 (N 48° 2' 26")
Longitude: 7.1424133 (E 7° 8' 33")

[Caveau Morakopf](#)

Restaurant Cuisine française
Niedermorschwihr
Latitude: 48.0995560 (N 48° 5' 58")
Longitude: 7.2736010 (E 7° 16' 25")

[Au bois le sire](#)

Restaurant Cuisine française
20 rue charles de gaulle, Orbey
Tel : 03 89 71 25 25
Latitude: 48.1266948 (N 48° 7' 36")
Longitude: 7.1653825 (E 7° 9' 55")

[Le Petit Frantz](#)

Restaurant Cuisine française
4 Rue de l'Église, Soultzbach-les-Bains
Latitude: 48.0377052 (N 48° 2' 16")
Longitude: 7.2029930 (E 7° 12' 11")

[La Nouvelle Auberge](#)

Restaurant Cuisine française
9, route Nationale, Wihr-au-Val
Latitude: 48.0456064 (N 48° 2' 44")
Longitude: 7.2064300 (E 7° 12' 23")

Chambres d'hôtes


[Les lilas](#)

●● Pavillon avec 1 chambre
8 rue des lilas, Ammerschwihr
Tel : 03 89 47 17 49

[Clos des Raisins chambres d'hôtes de charme](#)

●●●● Ferme avec 4 chambres
5 rue des Raisins, Beblenheim
Tel : 03 89 79 45 11



[Mirabelles](#)

●●●● Appartement avec 3 chambres
 3 Route d'Ostheim, Beblenheim
 Tel : 03 89 49 03 77 ou 06 74 39 69 40
 Latitude: 48.1594226 (N 48° 9' 34")
 Longitude: 7.3446500 (E 7° 20' 41")

[La cour de l'ange accueil chez le Vigneron](#)

●●●●● Ferme avec 2 chambres
 12 rue de l'ange, Colmar
 Tel : 03 89 41 58 72 ou 07 83 10 06 58
 Latitude: 48.0786298 (N 48° 4' 43")
 Longitude: 7.3602031 (E 7° 21' 37")

[Chambres d'hôtes à Eguisheim Bombenger Albert](#)

●● Maison avec 2 chambres
 3, rue des 3 Pierres, Eguisheim
 Tel : 03 89 23 71 19 ou 06 61 94 31 09
 Latitude: 48.0446706 (N 48° 2' 41")
 Longitude: 7.3010079 (E 7° 18' 4")

[B&b les lanternes](#)

●●● Maison avec 2 chambres
 25b, rue de la Flieh, Kaysersberg Vignoble
 Tel : 06 36 66 29 08
 Latitude: 48.1445874 (N 48° 8' 41")
 Longitude: 7.2595140 (E 7° 15' 34")

[Domaine des Tuileries](#)

●●● Villa avec 4 chambres
 14 rue des Tuileries, Turckheim
 Tel : 03 89 27 18 84
 Latitude: 48.0860303 (N 48° 5' 10")
 Longitude: 7.2682444 (E 7° 16' 6")

[Sonnenglanz](#)

●●● Maison avec 4 chambres
 7 Rue du Sonnenglanz, Beblenheim
 Tel : 03 89 49 00 77
 Latitude: 48.1600176 (N 48° 9' 36")
 Longitude: 7.3207585 (E 7° 19' 15")

[La Maison des Fleurs](#)

●●● Maison avec 3 chambres
 3, rue des fleurs, Eguisheim
 Tel : 03 89 23 69 09
 Latitude: 48.0441194 (N 48° 2' 39")
 Longitude: 7.3075495 (E 7° 18' 27")

[Chambres d'hotels climatisées Rémy Hérold](#)

●●● Rez-de-jardin avec 3 chambres
 84 Rue du vignoble, Katzenthal
 Tel : 03 89 27 32 42
 Latitude: 48.1082758 (N 48° 6' 30")
 Longitude: 7.2819414 (E 7° 16' 55")

[A l'Ombre des Coteaux - Marcia Donatti](#)

●●●● Maison avec 3 chambres
 3, Rue des Aulnes, Kaysersberg Vignoble
 Tel : 03 89 78 28 73 ou 06 03 60 33 50
 Latitude: 48.1509512 (N 48° 9' 3")
 Longitude: 7.2517436 (E 7° 15' 6")

Locations de vacances


[Le sonnenglanz" française Bruppacher](#)

●●● Appartement pour 2 personnes
 Adresse_7 Rue du Sonnenglanz, Beblenheim
 Tel : 03 89 49 00 77
 Latitude: 48.1611269 (N 48° 9' 40")
 Longitude: 7.3203487 (E 7° 19' 13")

[Gîte D'r Neker - Le Nicolas](#)

● Appartement pour 5 personnes
 2 rue de l'Hôpital, Colmar
 Tel : 06 42 48 11 63 ou 03 89 80 51 60
 Latitude: 48.0764105 (N 48° 4' 35")
 Longitude: 7.3600607 (E 7° 21' 36")

[Gîte Léonie spa + piscine Rémy Hérold](#)

●●● Appartement pour 4 personnes
 84 rue du vignoble, Katzenthal
 Tel : 03 89 27 32 42
 Latitude: 48.1084759 (N 48° 6' 31")
 Longitude: 7.2818124 (E 7° 16' 55")

[Gîte Louis climatisé piscine spa Rémy Hérold](#)

●●●● Appartement pour 4 personnes
 Rue du vignoble, Katzenthal
 Tel : 03 89 27 32 42
 Latitude: 48.1084484 (N 48° 6' 30")
 Longitude: 7.2824718 (E 7° 16' 57")

[Gîte maeva*** à Kaysersberg](#)

●●● Appartement pour 5 personnes
 Jerome Gebwiller, Kaysersberg Vignoble
 Tel : 06 86 85 80 56 ou 06 70 78 00 42
 ou 03 89 27 20 60
 Latitude: 48.1404587 (N 48° 8' 26")

[Le gîte du facteur d'orgues](#)

●●● Appartement pour 4 personnes
 136 route d'Ingersheim, Colmar
 Tel : 03 89 79 13 62
 Latitude: 48.0857013 (N 48° 5' 9")
 Longitude: 7.3363603 (E 7° 20' 11")

[Gîte en location dans une maison rénovée](#)

●●● Maison pour 7 personnes
 4, rue Porte Haute, Eguisheim
 Tel : 03 89 23 71 19 ou 06 61 94 31 09
 Latitude: 48.0439368 (N 48° 2' 38")
 Longitude: 7.3029914 (E 7° 18' 11")

[Gîte Henriette piscine spa Rémy Hérold](#)

●●● Pavillon pour 2 personnes
 84 rue du vignoble, Katzenthal
 Tel : 03 89 27 32 42
 Latitude: 48.1084759 (N 48° 6' 31")
 Longitude: 7.2818124 (E 7° 16' 55")

[Gîte Madelyne *** à Kaysersberg](#)

●●● Maison pour 4 personnes
 2 rue Jerome Gebwiller, Kaysersberg Vignoble
 Tel : 06 86 85 80 56 ou 06 70 78 00 42
 ou 03 89 27 20 60
 Latitude: 48.1403751 (N 48° 8' 25")
 Longitude: 7.2591005 (E 7° 15' 33")

[Escapade Barochaise : pour découvrir l'Alsace](#)

●●● Appartement pour 4 personnes
 647A Les Evaux, Labaroche
 Tel : 06 74 79 81 92
 Latitude: 48.1009138 (N 48° 6' 3")
 Longitude: 7.2120831 (E 7° 12' 43")



[Gîte schwartz](#)

●●● Appartement pour 4 personnes
 1 rue du Général Petitdemange, Lapoutroie
 Tel : 03 89 47 26 19 ou 06 87 45 79 18
 Latitude: 48.1530887 (N 48° 9' 11")
 Longitude: 7.1697485 (E 7° 10' 11")

[Gîte Colmar](#)

●● Maison pour 5 personnes
 76 Rue des Trois-Épis, Niedermorschwihr
 Tel : 03 89 80 01 25 ou 06 15 13 09 50
 Latitude: 48.0999299 (N 48° 5' 60")
 Longitude: 7.2722619 (E 7° 16' 20")

[Le Balcon du Hopat](#)

●●● Appartement pour 5 personnes
 82 Le Hopat, Orbey
 Tel : 06 63 82 54 17 ou 03 89 71 25 12
 Latitude: 48.1031427 (N 48° 6' 11")
 Longitude: 7.1697356 (E 7° 10' 11")

[EauVive](#)

●●● Appartement pour 4 personnes
 24 Rue du Busset, Orbey
 Tel : 06 48 52 58 90 ou 06 24 55 95 03
 Latitude: 48.1261285 (N 48° 7' 34")
 Longitude: 7.1672458 (E 7° 10' 2")

[Chez Danielle et Roland](#)

●●● Rez-de-jardin pour 2 personnes
 7 rue de la Place, Orbey
 Tel : 06 13 50 85 69 ou 07 68 75 00 30
 Latitude: 48.1270052 (N 48° 7' 37")
 Longitude: 7.1560184 (E 7° 9' 22")

[Gîte le nid d'hirondelle](#)

●●● Appartement pour 6 personnes
 7a rue du stauffen, Wihr-au-Val
 Tel : 03 89 71 04 10 ou 06 61 71 02 07
 ou 06 83 95 12 64
 Latitude: 48.0540150 (N 48° 3' 14")
 Longitude: 7.2063779 (E 7° 12' 23")

[Maison Bellevue Munster](#)

●●● Maison pour 4 personnes
 5 chemin du Dumbuhl, Munster
 Tel : 03 89 77 49 21 ou 06 41 69 37 70
 Latitude: 48.0369166 (N 48° 2' 13")
 Longitude: 7.1429690 (E 7° 8' 35")

[Gîte la bonne adresse à Orbey Alsace](#)

●●● Appartement pour 4 personnes
 15 rue du busset, Orbey
 Tel : 03 89 71 30 20 ou 06 70 19 47 40
 Latitude: 48.1267355 (N 48° 7' 36")
 Longitude: 7.1675345 (E 7° 10' 3")

[Gîte Les 4 Saisons](#)

● Appartement pour 4 personnes
 374 le Lait, Orbey
 Tel : 03 89 71 33 81
 Latitude: 48.1256533 (N 48° 7' 32")
 Longitude: 7.1444151 (E 7° 8' 40")

[Gîte "chez Léon Bastien"](#)

●●●● Appartement pour 5 personnes
 93, Tannach, Orbey
 Tel : 03 89 71 28 50 ou 06 73 23 63 59
 ou 06 81 69 43 69
 Latitude: 48.1109481 (N 48° 6' 39")
 Longitude: 7.1690644 (E 7° 10' 9")

[Gîte Sainte Anne](#)

●●● Appartement pour 4 personnes
 94 Grand'rue, Turckheim
 Tel : 06 78 51 84 20 ou 03 89 27 58 20
 Latitude: 48.0862877 (N 48° 5' 11")
 Longitude: 7.2721675 (E 7° 16' 20")

Campings


[Camping Iefébure orbey](#)

★★ 55 emplacements sur 2ha
 Orbey
 Tel : 03 89 71 37 42 ou 06 83 98 15 52
 Latitude: 48.1262055 (N 48° 7' 34")
 Longitude: 7.1648835 (E 7° 9' 54")

Hôtels



2 hôtels à [Ammerschwihl](#)
 7 hôtels à [Eguisheim](#)
 1 hôtel à [Hohrod](#)
 1 hôtel à [Husseren-les-Châteaux](#)
 6 hôtels à [Kaysersberg Vignoble](#)
 6 hôtels à [Lapoutroie](#)
 6 hôtels à [Munster](#)
 6 hôtels à [Riquewihr](#)
 4 hôtels à [Turckheim](#)
 2 hôtels à [Wintzenheim](#)

32 hôtels à [Colmar](#)
 1 hôtel à [Fréland](#)
 2 hôtels à [Houssen](#)
 1 hôtel à [Ingersheim](#)
 2 hôtels à [Labaroche](#)
 2 hôtels à [Mittelwihr](#)
 4 hôtels à [Orbey](#)
 2 hôtels à [Trois-Épis](#)
 1 hôtel à [Wettolsheim](#)
 2 hôtels à [Zellenberg](#)

