



GASTRONOMIE

« L'hôtel au naturel » : la plus jolie façon de découvrir les Vosges du Nord

Situé dans le Parc naturel régional des Vosges du Nord, Alsace-Village est une auberge authentique deux étoiles, labellisée « Hôtel au naturel ». Une maison à colombage, avec 9 chambres, dont 7 studios équipés, qui accueille 24 personnes. Un lieu de séjour atypique idéal pour tous ceux qui souhaitent vivre la Nature autrement, car, ici, tout est différent : un environnement plus que remarquable, entouré de châteaux forts médiévaux, une Nature omniprésente et préservée, une demi-pension faite exclusivement avec les produits du terroir mais aussi de la générosité du potager maison certifié Ecocert, une



© D.R.

équipe de passionnés avides de partager leurs connaissances historiques, géographiques et botaniques du territoire.

En séjour libre ou en séjour à thèmes (« Amoureux de la forêt », « Savourer les produits de la campagne », « Le bonheur est dans le jardin »...), il est certain que vous vous souviendrez de cette halte Nature dans ce village de forêt. ■

ALSACE-VILLAGE AUBERGE AU NATUREL
49, au Village côté jardin
67510 Obersteinbach – 03 88 09 50 59
info@alsace-village.com
www.alsacevillage.com
www.parc-vosges-nord.fr



© D.R.

Découvrez l'histoire du pain depuis la Préhistoire

C'est dans le poêle d'une ancienne corporation des boulangers datant de 1522 que la Maison du pain, animée par d'anciens boulangers à la retraite, dévoile sur trois niveaux toute l'histoire du pain, du blé et de la farine. Présentation sous formes de maquettes de la fabrication du pain à la Préhistoire et au Moyen Âge, techniques, exposition d'objets du XIX^e siècle, machines, fournil, moulin à farine retraçant les différentes étapes entre la récolte, le traitement du blé jusqu'à la production de farine... Avec, pour les enfants, des ateliers leur permettant de fabriquer sur place deux viennoiseries. À visiter pour mieux comprendre. ■ LA MAISON DU PAIN : rue du Sel 67600 Sélestat – 03 88 58 45 90 – www.maisondupain.org



© D.R.

Une auberge gastronomique*** sur la Route des vins

Située au cœur du vignoble alsacien, cette petite auberge de charme et de caractère vous propose des chambres douillettes*** et une restauration gastronomique en demi-pension.

Côté nuit, des chambres avec la vue sur le château de l'Ortenbourg ou sur l'infini des vignobles qui encerclent l'auberge. Et côté cuisine, des mets de terroir dans un style créatif régional, composés de produits frais et naturels, assortis d'une carte de plus de 250 références des meilleurs crus.

Une cuisine raffinée et un service soigné salués par les guides Gault & Millau, Michelin, Champerard, Logis de France, Tables et Auberges de France et Meininger Verlag... ■ AUBERGE RAMSTEIN : 1, rue du Riesling – 67750 Scherwiller 03 88 82 17 00 – hotel.ramstein@wanadoo.fr – www.hotelramstein.fr



© D.R.



La Sommelière

© D.R.

Depuis 20 ans, Anne-Marie et Marc Tempé se consacrent au vin dans leur jolie boutique au cœur de Colmar. Vous aurez lors de votre visite tout loisir d'y découvrir le meilleur des vins d'Alsace avec des domaines tels que Zind-Humbrecht, P.Frick, Ostertag, Josmeyer, L.Barth, etc... ainsi que ceux d'autres régions françaises, sélectionnés pour leur qualité et également pour leur attachement au respect de l'environnement et du consommateur... (Domaines Leflaive, Drouhin, Rousseaux, Trapet, Chapoutier, Gauby, Mas Jullien, Peyre-Rose – la liste des vins est disponible sur de-

mande). Les vins que Marc produit sont également à la vente (et à la dégustation), au prix départ domaine. Vous trouverez dans cette cave un très grand choix de verres et carafes Riedel, Spiegelau, Chef&Sommelier, etc... créés pour magnifier le vin. Les livraisons sont gratuites à Colmar à partir de 75€ d'achats. Quant aux expéditions en France et à l'international, il suffit de les consulter. ■

LA SOMMELIÈRE
19, place de la Cathédrale – 68000 Colmar
03 89 41 20 38 – contact@lasommeliere.fr
La Sommelière vous accueille
du mardi au vendredi,
de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h 30 ;
le samedi, de 10 h à 18 h.

HABITAT – TENDANCE

Et si vous mettiez un brin de nature dans vos bureaux ?

C'est la promesse que vous fait Décotropic, paysagiste d'intérieur depuis 40 ans, spécialisé en hydroculture (culture sans terre à base d'argile expansée) sur toute l'Alsace.

Son système à réserve d'eau sans terre permet d'installer partout au sol comme aux murs des plantes vertes sans aucun souci d'entretien. Et l'absence de terre évite tout développement de bactérie ; une option pertinente en hôpitaux ou en maisons de retraite. Un système astucieux, adapté pratiquement à tous les types de plantes vertes et, notamment, aux plantes dépolluantes fortement appréciées.

Après étude de la luminosité, de la température et de l'hygrométrie des lieux, Décotropic vous fera une proposition personnalisée d'installation de plantes sur



Installation.



Mur végétalisé.

sol ou, pourquoi pas, de mur végétalisé. En location longue durée comme à l'achat, vous avez le choix, Décotropic s'occupant de l'entretien tous les mois.

Pour mieux comprendre et mieux choisir, rendez-vous directement dans la serre d'exposition à Rosheim. ■

DÉCOTROPIC
12, rue du Maire Baruch
ZAC du Rosenmeer
67560 Rosheim
03 88 50 40 73
decotropic@wanadoo.fr