

Posés au cœur du vignoble,  
comme dans un écrin,  
les villages typiques qui  
jalonnent la route des vins  
semblent tout droit sortis  
d'un conte de fées. Ici,  
Ribeauvillé et l'église  
Saint-Grégoire, paisibles  
dans le soleil couchant.

# L'ALSACE

## *Sur la route des vins*

S'étirant sur 170 kilomètres, du nord au sud de la région, cette route réputée célèbre la richesse du patrimoine alsacien, entre vins, gastronomie, art et architecture. Traversant des villages aux maisons à colombages, colorées et débordantes de fleurs, des ruines de châteaux forts perchés sur les sommets et des collines plantées de vignes à perte de vue, l'itinéraire réserve mille merveilles, tel un jardin pittoresque.

REPORTAGE ANNE VALÉRY. PHOTOS ALEXANDRE RÉTY.



# Le vignoble et les femmes

Puissants et fruités, les vins blancs d'Alsace sont réputés dans le monde entier, certains produits par des femmes passionnées.

On trouve des vestiges de la culture de la vigne en Alsace datant de l'époque romaine. Les transports s'effectuaient alors sur les rivières et les fleuves. Mais l'âge d'or de la viticulture alsacienne débute au XIII<sup>e</sup> siècle. Jusqu'au XVI<sup>e</sup> et la guerre de Trente Ans, la région se couvre progressivement de traminer, de muscat et de riesling. Depuis toujours, les femmes sont des actrices incontournables, tant au niveau de la culture que de l'élaboration des vins. Respectueux de leur terre, bien des domaines sont travaillés en biodynamie. Une voie plus exigeante et plus coûteuse que la viticulture conventionnelle : au lieu d'utiliser des produits chimiques systémiques qui agissent comme des antibiotiques pour l'homme, on utilise des plantes (prêle, ortie ou osier) sous forme de tisanes ou de décoctions pour réduire au maximum les doses de soufre et de cuivre. C'est le cas au Domaine Jospmeyer, qu'Isabelle et Céline pilotent depuis le décès de leur père, en 2016. Situés à Wintzenheim, un village viticole proche de Colmar, les 28 hectares bénéficient d'un microclimat exceptionnel pour des vins denses et équilibrés, à la personnalité unique. Ou au Domaine Weinbach (« ruisseau du vin »), installé au pied de la colline du Schlossberg et édifié au début du XVII<sup>e</sup> par les moines capucins. En 1979, Colette Fallier et ses filles, Catherine et Laurence, reprennent le domaine, passent en biodynamie pour offrir des vins raffinés et puissants, reconnus dans le monde entier pour leur excellence. ■

1. En ces premiers jours de vendanges, les grappes sont gorgées de soleil. Sylvaner, riesling, pinot blanc, pinot noir, pinot gris, Gewurztraminer et Muscat sont les principaux cépages des vins d'Alsace. 2. Isabelle Meyer bichonne ses vignes avec des soins de nounou attentionnée. 3. Situé au pied de la majestueuse colline du Schlossberg, le clos historique du Domaine Weinbach est cité dès 890. Il est protégé par les murs d'enceinte de l'ancien couvent des capucins. 4 et 5. Depuis 1987, les étiquettes Jospmeyer sont créées par des artistes contemporains. Ici, les vendanges sont faites à la main, dans le respect du fruit, et un rang sur deux du vignoble est laissé en enherbement naturel pour une plus grande diversité de faune et de flore. 6. Catherine Fallier surveille l'évolution des vins du Domaine Weinbach. Les jus sont extraits par des pressurages doux et progressifs avant de faire leur fermentation dans d'anciens foudres de chêne, sous l'action exclusive de levure indigène... Un gage d'authenticité et de complexité pour ces vins.

Au Domaine Jospmeyer, à Wintzenheim, les deux sœurs Isabelle et Céline Meyer travaillent en biodynamie, un système rigoureux qui permet de respecter les sols et la vigne.





# La gastronomie haute couture

Une nouvelle génération de cuisiniers surfent sur le terroir pour proposer une cuisine créative qui sublime les saveurs.

De l'Alsace, on connaît la fameuse flammekueche, cette tarte flambée à base de crème, d'oignons et de lard fumé, ou le baeckeoffe, un plat traditionnel où viande et légumes mijotent au four dans une terrine. Au fil de nos pérégrinations, nous découvrons une étonnante variété de tables et de recettes, concoctées par des bons vivants, des amateurs de bonne chère qui, par leur travail et leur créativité, transforment un voyage dans la région en balade gourmande. *« En Alsace, nous sommes riches de produits singuliers, comme la livèche, les racines de raifort, le genièvre sauvage ou l'oseille »*, explique le chef Éric Girardin, dans la salle du Girardin, son nouveau restaurant situé au cœur de la célèbre Maison des Têtes, à Colmar. Avec sa femme, Marilyn, il a repris cette célèbre étape gastronomique en 2015. Construite en 1609 par Anton Burger, la superbe bâtisse doit son nom aux cent six petites têtes humaines qui ornent la façade et en font la singularité. Si la brasserie a conservé son cadre authentique, habillé de boiseries, Le Girardin est une table gastronomique ultra-design, aussi bien dans la salle que dans l'assiette. Sur la carte, les classiques revisités à la sauce moderne ont été couronnés d'une étoile au printemps dernier. Autre cadre, autre cuisine mais toujours d'excellence, avec Jérôme Jaegle à L'Alchémille, à la sortie de Kayserberg, qui nous offre du « land art », grand cru, où toutes les saveurs du potager sont magnifiées. Le goût du naturel, des circuits courts, des produits de la cueillette ou de la chasse, mais aussi ceux provenant son propre potager... Jérôme est un virtuose : Bocuse d'or France en 2010, 4e au Bocuse d'or monde en 2011, il a reçu récemment sa première étoile. ■

1. Au Girardin, le maître queux joue sur les textures, les nuances de saveurs et les arômes, déclinés à partir d'un même produit. Comme cette langoustine d'abord en découpe à cru avec une bisque glacée, puis rôtie et servie avec de fines rondelles de radis noir. 2. À L'Alchémille, l'avant de pigeon caramélisé, présenté dans une fleur de courgette rôtie est extrêmement raffiné. Jérôme Jaegle recrée dans les assiettes le plus verdoyant des jardins ou une balade en forêt, un jour d'automne. Comme des tableaux gourmands, les saveurs se côtoient, se répondent dans une explosion de goûts.



Luxe discret et design épuré, le restaurant Girardin, installé dans la célèbre Maison des Têtes, à Colmar, est résolument ancré dans son époque, selon le souhait de son chef, Éric Girardin.

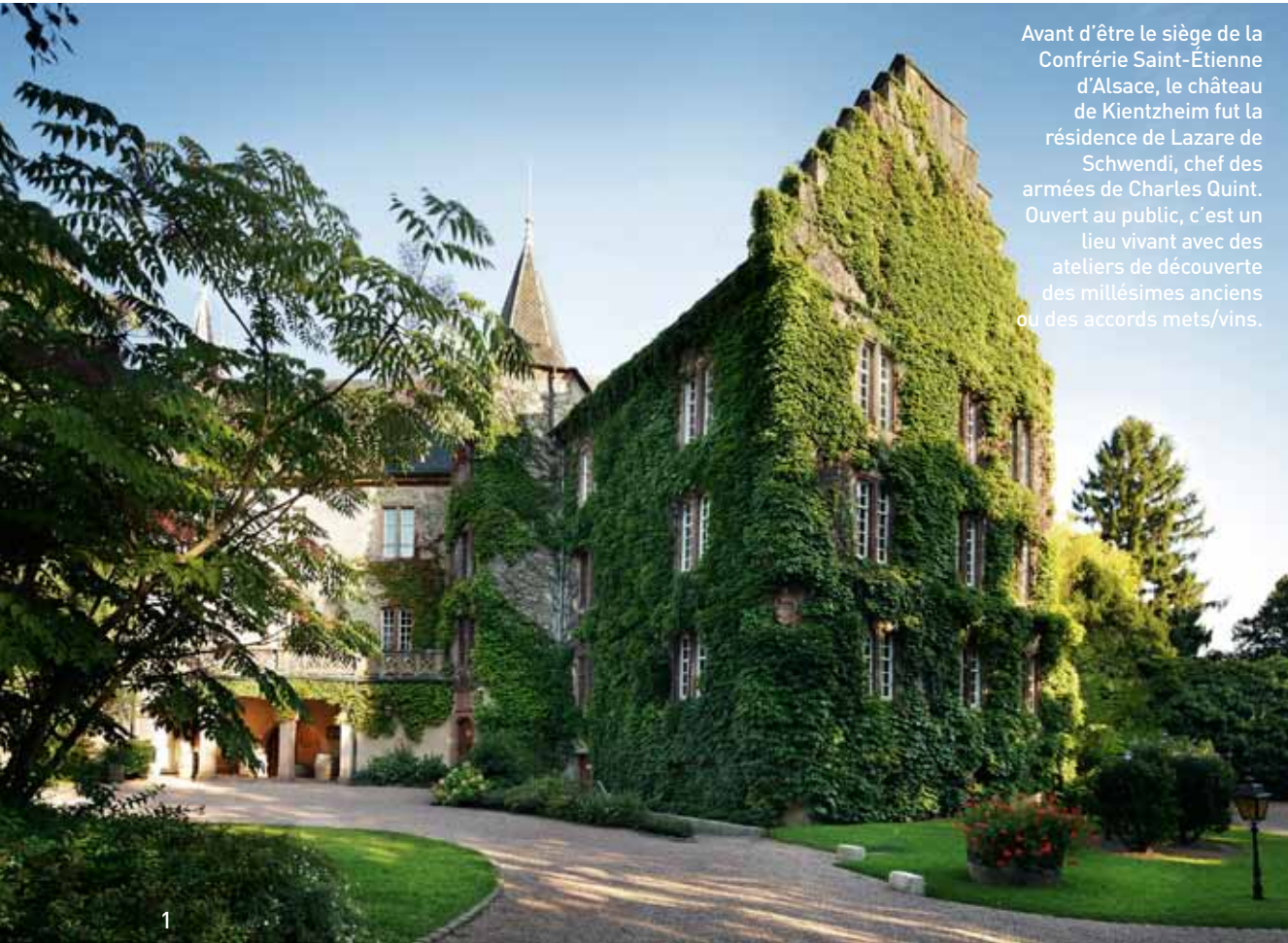


La cuisine de Jérôme Jaegle, du restaurant L'Alchémille, à Kayserberg, est celle d'un puriste qui cueille et utilise les plantes de son potager et de la campagne environnante.



À L'Enfariné, à Kayserberg, le boulanger Olivier Krieg fabrique ses pains avec des farines bio provenant de blés anciens. Un produit nature et brut, qui exige un savoir-faire maîtrisé.





Avant d'être le siège de la Confrérie Saint-Étienne d'Alsace, le château de Kientzheim fut la résidence de Lazare de Schwendi, chef des armées de Charles Quint. Ouvert au public, c'est un lieu vivant avec des ateliers de découverte des millésimes anciens ou des accords mets/vins.

1



3



4



5

# Le culte du vin et des bulles

Entre faste et tradition, les chapitres des confréries ponctuent la vie des amateurs de vins et de crémant, appellation qui a fêté ses 40 ans !

Le vin et l'Alsace, c'est une longue histoire d'amour, entretenue par des passionnés du précieux liquide, regroupés au sein de confréries. Les origines de la Confrérie Saint-Étienne d'Alsace remontent au XIV<sup>e</sup> siècle. Tous les 26 décembre, jour de la Saint-Étienne, la société des notables d'Ammerschwahr, dont l'un des rôles majeurs était l'étroite surveillance de la qualité des vins de la cité, se réunissait pour son festin annuel. C'est aujourd'hui l'une des confréries les plus anciennes de France avec un règlement intérieur datant de 1561 et un but : faire connaître et aimer les vins d'Alsace. Toute l'année, dans le château de Kientzheim, près de Kayersberg, sont organisés des chapitres et des dégustations. Un joli musée du vin et une œnothèque sont ouverts à la visite. Et deux fois l'an, la Confrérie délivre un précieux Sigille, un label de qualité. Il est une autre spécialité alsacienne qui mérite attention : le crémant. Son histoire remonte en 1900, lors de l'Exposition universelle de Paris, lorsqu'un viticulteur alsacien, Julien Dopff, assiste à une démonstration de la méthode champenoise. À son retour, rajoutant du sucre et des levures à des « vins tranquilles », il amorce une deuxième fermentation qui permet la production de gaz carbonique et la transformation du sucre en alcool, créant ainsi les premiers vins mousseux alsaciens. Près de Colmar, Jean-Claude Buecher, dans son domaine, consacre sa vie et son activité à ce nectar de fête. Dans sa cave, on pétillie d'enthousiasme pour les bulles ! Avec sa femme, Sylviane, et leur fils Franck, il élabore une gamme de crémants à partir de vin élevé en barrique pendant un an. ■

1 et 2. Chez Jean-Claude Buecher, l'élaboration du crémant se fait sous l'œil attentif du fils, Franck. Après les vendanges, les raisins sont pressés afin d'en extraire le moût. Le jus, après clarification, fermente dans une cuve en Inox pendant plusieurs semaines. Le vin tranquille est filtré, puis mis en bouteille et ne sera dégorgé que 40 mois plus tard. Une technique qui donne du temps au vin pour se révéler. 3. Ici, vignoble oblige, même le pain se prépare au crémant ou au pinot ! 4. Siège de la Confrérie Saint-Étienne d'Alsace, le château de Kientzheim possède une œnothèque, constituée notamment par la collection Méquillet, des bouteilles de vins d'Alsace, datant de 1834 à 1837, découvertes dans la cave murée d'une villa à Colmar. 5. La crémantaise est une délicieuse brioche au crémant... à déguster avec une flûte de bulles roses !



1



2





# Colmar, la ville aux enseignes

Il faut s'y balader, nez en l'air, pour découvrir sa richesse architecturale et ses enseignes dessinées par Hansi, le croqueur de l'Alsace traditionnelle.

Avec ses canaux, ses maisons à colombages colorées et ses ruelles médiévales, Colmar offre un parfait condensé du patrimoine architectural alsacien. Pour apprécier tous les atouts de la capitale des vins, rien de mieux qu'une visite guidée organisée par l'office de tourisme. Ne manquez pas la maison Pfister, rue des Marchands, un des symboles de la ville, construite en pierre et en bois en 1537 par le chapelier Ludwig Scherer. Arrêtez-vous aussi devant le plus ancien bâtiment public de la ville, le Koïfhus (ou ancienne douane), achevé en 1480, et qui vient de retrouver sa silhouette d'origine après la restauration de sa balustrade Renaissance. Mais surtout, admirez les enseignes suspendues aux maisons. Pour la plupart, elles sont l'œuvre de Jean-Jacques Waltz, alias Hansi (1873-1951), un dessinateur-illustrateur qui a croqué les traditions alsaciennes avec beaucoup de tendresse. Né à Colmar, il a grandi dans une famille très attachée à l'identité alsacienne. Son père deviendra même, en 1891, le conservateur du musée Unterlinden, une fonction que lui-même occupera dès 1923. Après des études à Lyon, il revient en Alsace, au tournant du siècle et devient rapidement célèbre pour ses cartes postales. Ses dessins, qui mettent souvent en scène des enfants, sont des représentations modernes d'une Alsace fière de ses traditions. Des scènes villageoises, pleines de charme mais qui, sous une innocence de façade, cachent, en réalité, des satires anti-allemandes... Ce sera la marque de fabrique de Hansi. ■

Office de tourisme de Colmar, tél. : 03 89 20 68 92 et [www.tourisme-colmar.com](http://www.tourisme-colmar.com)

1. Ouvert en 2015, le musée Hansi arbore une façade polychrome. Au rez-de-chaussé une place de village a été reconstituée, et au 1<sup>er</sup> étage sont exposées les œuvres de l'artiste : eaux-fortes, cartes postales et une belle collection d'aquarelles. 2. Face à la Maison des Têtes, deux charcutiers dodus, une alsacienne conduisant ses oies... Témoignages d'une époque, ces enseignes en fer forgé sont émaillées pour certaines. 3. Réalisées entre 1927 et 1947, les enseignes sont soigneusement entretenues par leurs propriétaires (ici, place de la Cathédrale).



## LE MUSÉE UNTERLINDEN A FAIT PEAU NEUVE

Rénové par les architectes suisses Pierre de Meuron et Jacques Herzog, le nouveau musée Unterlinden comprend désormais un bâtiment moderne, relié au couvent médiéval par une galerie souterraine. Dans cette nouvelle aile sont installées les collections d'art moderne (Soulages, Dubuffet, Poliakov, etc.). Dans la chapelle de l'ancien couvent, le célèbre retable d'Issenheim, un polyptyque monumental réalisé par Nicolas de Haguenau et peint par Matthias Grünewald entre 1512 et 1516, fait la renommée du Musée.



Musée Unterlinden, place Unterlinden, 68000 Colmar. Tél. : 03 89 20 15 50.

Oriels, façades colorées avec pignons à redans, maisons à pans de bois et enseignes, comme celle de la maison « au pèlerin », située dans la Grand'Rue et datant de 1571... La commune du Haut-Rhin offre un décor de carte postale.







« Je reste tout petit face à cette extraordinaire matière qu'est le bois, c'est une symbiose entre la matière et l'élan artistique. Le bois est pour moi une palette, comme celle d'un peintre », explique Jean-Charles Spindler devant une de ses œuvres, un superbe panneau décoratif en partance pour le Japon.



# Spindler, la marqueterie en héritage

Sur les traces de son grand-père, Jean-Charles Spindler perpétue l'art de la marqueterie de bois, remise au goût du jour au début du XX<sup>e</sup> siècle.

C'est à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle que Charles Spindler (1865-1938) s'installe dans le hameau de Saint-Léonard, au pied du mont Saint-Odile (Bas-Rhin), plus précisément dans l'abbaye bénédictine du XII<sup>e</sup> siècle. L'ancienne cour du chapitre devient en quelques années un extraordinaire centre de création, avec le Cercle de Saint-Léonard. En ce tournant de siècle, l'Art nouveau déferle sur l'Europe. Ce courant artistique, qui rejette l'académisme et prône le retour à la nature et la démocratisation de l'art sous toutes ses formes, incite les artistes (peintres, écrivains, poètes,

dessinateurs et musiciens) à prendre conscience de la spécificité des traditions populaires alsaciennes pour les adapter dans des créations contemporaines, ancrées dans leur époque. Après des études de peinture, Charles Spindler se passionne pour la marqueterie d'art. Rapidement, les meubles qu'il dessine puisent leurs racines dans l'art décoratif alsacien. Son trait de génie sera de créer des œuvres indépendantes du meuble, comme ces panneaux décoratifs que l'on peut notamment admirer à l'hôtel Le Parc, à Obernai. Aujourd'hui, c'est son petit-fils, Jean-Charles, qui

perpétue la tradition en respectant l'esprit d'innovation de son aïeul, puisque chaque œuvre créée est unique ou en série limitée. Dans l'atelier, l'odeur du bois est bien présente. On y dénombre plus d'une centaine d'essences de placage, des milliers de variétés, sélectionnées pour leur qualité, leur couleur naturelle et leur structure. Il faut aussi prendre le temps de visiter le musée attenant, qui présente un ensemble de créations de la Maison Spindler. Pièces de mobilier, panneaux de marqueterie, objets d'art décoratif, sculptures et peintures, réalisés par Charles Spindler et son fils, Paul, ainsi que les œuvres de leurs amis artistes, témoignent du rôle essentiel qu'ils ont joué dans l'histoire des arts décoratifs. ■

Maison Spindler, 3, cour du Chapitre, Saint-Léonard, 67530 Boersch. Tél. : 03 88 95 80 17.

1. Tombée en désuétude, la marqueterie fut à nouveau enseignée à l'École Boulle dans les années 1980, lorsque Pierre Ramond ouvrit un atelier qui continue à former des artistes et artisans à cette technique. 2. La France a toujours été une grande productrice de bois de placage, un savoir-faire qui permettait aussi de travailler des bois exotiques. 3. Traditionnellement, le marqueteur n'était pas l'auteur du dessin. Toute la spécificité de la Maison Spindler, labellisée Entreprise du patrimoine vivant, réside dans le fait que Charles était avant tout un grand artiste peintre ! 4. Si le musée attenant à l'atelier de marqueterie à Saint-Léonard présente de nombreuses œuvres de la famille Spindler, on peut admirer de très beaux panneaux décoratifs de la maison Spindler à l'hôtel Le Parc, à Obernai. 5. Attaché à son Alsace natale, Charles Spindler fut aussi à l'origine, avec ses partenaires du Cercle de Saint-Léonard, du Musée alsacien, à Strasbourg. 6. Historiquement, c'est le monde méditerranéen qui possède une tradition de marqueterie. 7. Des outils simples et qui n'ont guère évolué, pour un savoir-faire très technique.



# Nos étapes gourmandes

Dans ce pays de Cocagne, les produits du terroir sont de grande qualité et ceux qui les travaillent de vrais artistes.

Installée au cœur du village de Niedermorschwihr, Christine Ferber est l'une des figures de la gastronomie locale. La grande prêtresse des confitures distille en petits pots toute la générosité de la région. Célèbre dans le monde entier, elle côtoie les plus grands cuisiniers, écrit des livres, passe à la télévision, reçoit la Légion d'honneur... Mais Christine Ferber, c'est avant tout une histoire de famille ! Vous imaginiez un laboratoire aseptisé dans une zone industrielle... Faux ! Les Ferber continuent de tenir la boulangerie-pâtisserie-traiteur-épicerie et maison de la presse du superbe village, et l'atelier attendant à la boutique ressemble à une ruche. Goûtez à tout : les confitures, mais aussi le foie gras de Bruno, le frère, une pure merveille, notamment parce que Maurice, le père, y ajoute un soupçon de vin de noix de sa fabrication. À quelques pas de là, faites aussi une halte au Caveau Morakopf, une winstub alsacienne dans son jus, avec rideaux à carreaux rouges et blancs et des plats traditionnels comme le bœuf gros sel ou la fondue vigneronne. Une référence sur la route des vins. Mélange de tradition et de modernité, le restaurant de l'Hôtel Le Parc, à Obernai, permet aussi de découvrir des produits locaux, revisités par le chef Cyril Bonnard, et un super petit déjeuner, préparé sous vos yeux. Et si vous n'avez pas pu faire toutes les caves d'Alsace, une séance de rattrapage est possible à la Sommelière, à Colmar... Une enseigne créée par Anne Tempé, où l'on déniché les meilleurs vins d'Alsace. ■

1. Créée par Anne Tempé, avec son mari Marc, vigneron à Zellenberg, la boutique de La Sommelière, à Colmar, face à la Collégiale Saint-Martin, offre une belle sélection de vins d'Alsace, des plus célèbres aux coups de cœur inconnus mais pleins de promesse. 2. Les petits déjeuners de l'hôtel Le parc, à Obernai, permettent d'affronter une journée de dégustation. 3. Le Caveau Morakopf est une winstub comme les imagine, un lieu intemporel qui, depuis 45 ans, reste une des références en matière de cuisine traditionnelle alsacienne. 4. Biscuits, confitures artisanales, pâtisserie, traiteur... La boutique de Christine Ferber et sa famille, à Niedermorschwihr, donne envie de tout acheter. 5. Au cœur de Ribeauvillé, La Grange du Couvent doit son nom aux Sœurs de la Divine Providence qui y ont vécu. c'est aujourd'hui une agréable maison d'hôte avec cinq chambres et une grande salle à manger.

