

DESTINATION **SÉLESTAT**
HAUT-KœNIGSBURG

le *♥* de l'Alsace

DOSSIER
DE PRESSE
2023

un terroir à déguster

SK Sélestat *♥* TOURISME
Haut-Kœnigsbourg

www.selestat-haut-koenigsbourg.com



**SÉLESTAT HAUT-KOENIGSBOURG
TOURISME**
2 Place du Dr Maurice Kubler
Hôtel d'Ebersmunster - Cour des Prélats
67604 SÉLESTAT CEDEX
+33 (0)3 88 58 87 20

www.selestat-haut-koenigsbourg.com

RELATIONS PRESSE
Lisa CONREAUX
presse@selestat-haut-koenigsbourg.com
+33 (0)3 90 57 57 81

COMMUNICATION
Nathalie PETIT
communication@selestat-haut-koenigsbourg.com
+33 (0)3 88 58 87 24

Sommaire

4

**LES ATOUTS EN UN
CLIN D'OEIL**

10

100% LOCAL

5

**UNE DESTINATION
AU COEUR DE
L'ALSACE**

12

**UNE ROUTE...
DES VINS**

7

**UNE DESTINATION
ETOILÉE**

14

**LA BIÈRE...
À DÉCOUVRIR
SANS PRESSION**

8

**PATRIMOINE ET
GASTRONOMIE**

16

**WHISKY ET EAUX
DE VIE EN ALSACE**

Ses atouts en un clin d'oeil...

12 communes
2 Stations Vertes
Kintzheim
Châtenois

34 monuments
protégés
à Sélestat
au titre des Monu-
ments Historiques



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Bibliothéque de Beatus Rhenanus
Inscrite au Registre en 2011
Mémoire du monde

**Bibliothéque
Humaniste**
Bibliothéque de
Beatus Rhenanus
inscrite au Registre
Mémoire du monde
de l'UNESCO

Sélestat ville d'Alsace
3^e pour son patrimoine bâti
**Ville d'art et
d'histoire**

350
Km de sentiers
balisés pour
la randonnée

500
000 visiteurs au
**Château du
Haut-Koenigs-
bourg**, l'un des monu-
ments les plus visités de
France

55
ans **Volerie des
Aigles** plus
ancienne volerie de
France

1 Capitale fran-
çaise de la bio-
diversité en 2017
Muttersholtz

2000
ha pour l'III*Wald,
Réserve Naturelle
Régionale, avec
plus de 300 daims
à l'état sauvage

200 magots en to-
tale liberté à la
**Montagne des
Singes**



Une destination au cœur de l'Alsace

Résumer la région de Sélestat Haut-Koenigsbourg en quelques mots serait un exercice audacieux, voire illusoire, tant ce territoire est riche de multiples attractions.

Située au cœur de l'Alsace, entre les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin, à proximité de Strasbourg et de Colmar, la région de Sélestat dispose de tous les attraits pour une escapade unique et inoubliable.

Facile d'accès, à moins de trois heures de Paris en TGV, y séjourner permet de visiter les hauts lieux touristiques alsaciens, tout en s'adonnant à l'appréciation de ses richesses naturelles remarquables et aux activités de pleine nature en toute liberté.

Une échappée dans la région de Sélestat Haut-Koenigsbourg c'est aussi la promesse de belles découvertes gustatives, de l'appréciation des meilleurs crus à la dégustation de la gastronomie régionale et locale.





© C. Dumoulin



© French Wanderers



© Ville de Sélestat



© ART GE - Creutz



© ART GE - Creutz



© Auberge Frankenburg

Une destination étoilée

L'AUBERGE DU FRANKENBOURG À LA VANCELLE


MICHELIN
1 étoile Michelin


MICHELIN
1 étoile Verte Michelin


Gault-Millau
3 toques Gault&Millau



C'est au cœur d'une auberge familiale chaleureuse et conviviale, au cadre raffiné et ouvert sur la nature, que le Chef Sébastien Buecher propose à ses convives, une cuisine vivante, audacieuse et gourmande, à la fois contemporaine et traditionnelle, rythmée par les saisons et les traditions, mais aussi ses voyages et ses découvertes.

Étoilé depuis 2005, le Frankenburg s'est également vu attribuer une Etoile Verte Michelin en 2021, récompense de son engagement pour une gastronomie durable et respectueuse de l'environnement.



© Auberge Frankenburg



Patrimoine... et gastronomie

PARTIR À L'ASSAUT DU HAUT-KOENIGSBOURG ET PÉNÉTRER DANS LES CUISINES IMPÉRIALES

Sur les hauteurs d'Orschwiller, du haut de son éperon rocheux, son imposante silhouette domine toute de la plaine. Impossible de passer à côté de cet édifice emblématique, l'un des plus visités de France, accueillant chaque année plus d'un demi-million de visiteurs.

Admirablement restauré, ce monument d'exception invite à un véritable voyage dans le temps et permet de revenir sur neuf siècles d'histoire. Une immersion unique dans le quotidien de la vie d'un château médiéval !

L'expérience gourmande à ne pas manquer :
La découverte des cuisines impériales, aménagées en 1908 par l'architecte Bodo Ehardt lors de la restauration du château. Elles présentent quelques-uns des équipements les plus modernes des années 1900 : cuisinière en fonte avec ballon d'eau chaude, armoire chauffante, évier avec mélangeur d'eau, réfrigérateur, coffre à glace, pour n'en citer que quelques exemples.

📍 ORSCHWILLER | www.haut-koenigsbourg.fr



© CEA - Château du Haut-Koenigsbourg

© Thestant-Vuano

© Marc Dossmann - Château du Haut-Koenigsbourg

DÉCOUVRIR LES TRÉSORS DE LA BIBLIOTHÈQUE HUMANISTE

Installée au cœur du centre historique de Sélestat, dans un écrin d'exception imaginé par le célèbre architecte Rudy Ricciotti, la Bibliothèque Humaniste invite à une véritable immersion dans le monde de l'humanisme rhénan, sur les traces du célèbre humaniste Beatus Rhenanus, grâce au témoignage précieux laissé par son exceptionnelle bibliothèque (670 ouvrages ; l'une des plus riches collections de la Renaissance) inscrite au Registre Mémoire du Monde de l'UNESCO.

Avec ses 154 manuscrits médiévaux et ses 1611 imprimés des 15ème et 16ème siècle, le Trésor de la Bibliothèque Humaniste se découvre livre par livre, thème par thème. Un dispositif numérique inédit permet de rentrer au cœur du Trésor pour feuilleter les ouvrages les plus précieux des collections.

Les expériences à ne pas manquer :

- **Feuilleter des ouvrages précieux liés aux végétaux ou à la gastronomie.**
- **Découvrir et admirer de près, au cœur de la salle de lecture en compagnie d'un médiateur, un ouvrage sorti exceptionnellement du trésor de la bibliothèque.**
- **Prendre part à une visite ou à une animation thématique.**

📍 SÉLESTAT | www.bibliotheque-humaniste.fr



SE LAISSER CONTER L'HISTOIRE DU PAIN ET RÉALISER DES SPÉCIALITÉS ALSACIENNES

Impossible de passer à côté de ce véritable musée vivant en plein cœur de Sélestat ! Les effluves gourmandes qui s'échappent du fournil de la Maison du Pain d'Alsace sont une irrésistible invitation.

Le musée, aménagé dans l'ancien « poêle » de la corporation des boulangers de 1522, vaut le détour ! Une collection d'objets uniques et des écrans interactifs sur 300m² d'exposition et 5 espaces permettent de découvrir l'histoire du pain, sous toutes ses formes. Un salon de thé vient compléter la promesse d'un moment savoureux.

Entrer dans la Maison du Pain d'Alsace, c'est aussi découvrir le travail des boulangers fabriquant pains spéciaux, kougelhopfs, bretzels, bredele (proposées tout au long de l'année ; plus de 32 sortes proposées durant la période des fêtes de Noël), sapins feuilletés (la spécialité exclusive de la maison : un sapin en pâte feuilletée sucrée, hommage à la plus ancienne mention écrite faisant référence à la tradition de l'arbre de Noël), et autres spécialités régionales et locales déclinées au fil des saisons.

L'expérience gourmande à ne pas manquer : Mettre à son tour, la main à la pâte, dans le cadre d'ateliers thématiques, pour apprendre à confectionner soi-même les incontournables gourmandises alsaciennes.

📍 SÉLESTAT | maisondupain.alsace





100% local...

LA MATELOTE

Cet ancien plat typique du Ried se compose traditionnellement de poissons d'eau douce (brochet, anguille, sandre, tanche, perche et lotte de rivière) cuisinés au vin blanc d'Alsace, servi avec des nouilles d'Alsace. Chaque plat de matelote du Ried se veut unique et original, car sa recette et sa tradition diffèrent généralement d'un village et d'une famille à l'autre. À déguster accompagné d'un Riesling.

📍 **Restaurant Aux Deux Clefs à Ebersmunster** | restaurantauxdeuxclefs.fr



LA CARPE FRITE

Ce plat, spécialité du pays du Sundgau dans le sud de l'Alsace, est composé de fritures de carpes, généralement accompagnées de frites, ou plus rarement, de pommes de terre. C'est le plat signature de l'Auberge de la Hühnelmühle à Scherwiller !

📍 **Auberge de la Hühnelmühle à Scherwiller** | aubergedelahuhnelmuehle.com



LE MANDELBARI

Spécialité d'Ebersmunster, le Mandelbari (« Mont aux Amandes ») est un gâteau sucré léger, composé de sablés au beurre en forme d'anneaux empilés les uns sur les autres, surmonté d'amandes effilées meringuées. Cette douceur, traditionnellement servie lors des fêtes de fin d'année, accompagne aujourd'hui les tables alsaciennes, au moment du café.

📍 **Boulangerie Meyer à Ebersmunster**
📍 **Moulin Kircher à Ebersheim** | moulin-kircher.fr



LA TOMME DE L'ILLWALD

La fabrication de ce fromage, préparé à base de lait de vaches du Ried, permet de valoriser l'herbe des prairies riediennes et contribue à maintenir un des derniers paysages alsaciens de zones humides. À savourer nature ou aux herbes.

📍 **Ferme Goetz à Mussig** |



LA RIES'SOUBE®

La Ries'soupe® a été créée en 1996 par Didier Roeckel, Chef et propriétaire du restaurant La Couronne à Scherwiller, à l'occasion du premier Sentier Gourmand®. Scherwiller étant un des hauts lieux de ce cépage en Alsace, l'idée était de créer un plat à base de Riesling. La Ries'soupe est aujourd'hui une marque déposée.

📍 **Restaurant La Couronne à Scherwiller | www.couronne.com**



LA NARREKLEPFER

La narreklepfer ou « bâton de fous » a été créée en 1975 par la corporation des bouchers de Sélestat, dans l'idée de relancer la tradition du carnaval. Il s'agit d'une saucisse épicée longue de 70 cm et pesant 135 grammes, dont la recette originale est secrètement gardée. Ce met unique attire chaque année les gourmands dans les boucheries et sur le marché de Sélestat, à la période du Carnaval.

📍 **Boucherie Jaegli à Sélestat**



LE MIEL ALSACIEN

Le miel est l'affaire du Rucher des 3 Châteaux à Châtenois où Damien Colin produit six miels différents tous labellisés « Miel d'Alsace ».

📍 **Le Rucher des 3 châteaux à Châtenois | www.rucher3chateaux.fr**



LES CONFITURES TRADITIONNELLES

Les Confitures de Nicole à Châtenois, déclinent une centaine de variétés de confitures et gelées traditionnelles, avec parfois des associations insolites de fruits, d'agrumes et d'épices.

📍 **Les Confitures de Nicole à Châtenois | www.confiture-alsace.fr**





Une route... des vins

Un des plus célèbres et plus anciens itinéraires alsaciens est sans nul doute **La Route des Vins d'Alsace**, qui serpente du nord au sud de l'Alsace sur 170 kilomètres, et traverse cinq communes viticoles de notre territoire : **Dieffenthal, Scherwiller, Châtenois, Kintzheim et Orschwiller.**

Cette route mythique célèbre cette année ses **70 ans** ! L'occasion de participer à de nombreux événements et activités autour du vin.

LES CÉPAGES

7 cépages composent les vins d'Alsace : Sylvaner, Pinot Blanc, Gewurtztraminer, Riesling, Muscat, Pinot Gris (blancs) et Pinot noire (rouge).

L'APPELATION COMMUNALE SCHERWILLER

Réputée pour ses vins, notamment le Riesling, Scherwiller fait partie du trio de tête des communes les plus importantes du Bas-Rhin en matière de superficie viticole. L'appellation Alsace, Scherwiller, ne peut être revendiquée qu'à partir du cépage Riesling.

LE GRAND CRU PRAELATENBERG

Sur les coteaux des villages de Kintzheim et d'Orschwiller, situé entre 250 et 350 mètres d'altitude, mûri le Grand Cru du Praelatenberg. C'est un terroir où le Riesling, le Gewurtzraminer, le Muscat et le Pinot Gris se développent à la perfection. Le Praelatenberg produit des vins de garde qui développent avec le temps de grandes typicités et de fortes personnalités.



TERROIR DU RITTERSBERG

Ce lieu-dit, situé au pied du château de l'Ortenbourg, renferme un terroir très granitique et sablonneux, sec, chaud et filtrant, avec un micro-climat de 7° à 8° supérieurs à la moyenne alsacienne ; tous les ingrédients réunis pour un vin d'exception.





À LA RENCONTRE DES VIGNERONS

De la taille à la vinification, en passant par les vendanges, les vignerons s'activent tout au long de l'année pour faire déguster les fameux vins d'Alsace.

Faire une halte dans les caves ou les domaines viticoles permet de découvrir leurs histoires et de partager un bon moment autour du vin.

De la cave historique avec foudres de 1900 au chai bioclimatique contemporain, chacun y trouve son bonheur !

Découvrez tous nos viticulteurs :

<https://www.selestat-haut-koenigsbourg.com/sejour-alsace/vin-viticulture.htm>





La bière... à découvrir sans pression

La bière est la boisson emblématique de l'Alsace ! **Premier territoire brassicole de France** avec plus de **50 % de la production nationale**. La bière est un produit phare du terroir alsacien.

Dans les années 70, l'Alsace comptait plus de 250 brasseries. Au fur et à mesure des regroupements, l'Alsace n'en comptera plus que 23.

De nos jours, seules 4 brasseries indus-

trielles subsistent et s'entourent de plus de **80 micro-brasseries en Alsace** (production de moins de 200 000 hectolitres par an) !

La bière fait partie du patrimoine alsacien ! Le premier brasseur alsacien s'installe à Strasbourg en 1259. Et à Hochfelden, à environ 1h de Sélestat, vous pouvez visiter la plus ancienne brasserie de France fondée en 1640 et encore en activité, Meteor.

BRASSERIE L'ALTRUISTE

Blonde, blanche, brune, ambrée, IPA... La Brasserie l'Altruiste à Scherwiller propose une gamme de bières artisanales 100% biologiques, permanentes mais aussi de saison et éphémères, issues de recettes originales. À l'arrivée des beaux jours, il est agréable de s'installer dans leur Biergarten, pour déguster l'une de leurs productions, au soleil, face aux châteaux de l'Ortenbourg et du Ramstein.

📍 **BRASSERIE L'ALTRUISTE** | brasserie-laltruiste.fr



BRASSERIE DU RIED

La Brasserie du Ried à Muttersholtz est le lieu idéal pour déguster des bières classiques ou saisonnières, accompagnées d'une tarte flambée ou d'une planchette paysanne, en plein cœur de la nature.

📍 **LES BRASSEURS DU RIED** | brasseurs-du-ried.fr



ACCORD METS ET BIÈRE

Pourquoi ne pas associer une bière à un plat typiquement alsacien ?

Il n'y a pas que le vin en Alsace même si les deux se côtoient sans problème ! La bière accompagne également très bien la gastronomie alsacienne. Voici quelques suggestions.

L'incontournable BB, bière et bretzel.

Un grand bretzel tout frais au sel, ou pour les plus gourmands au fromage-lardons, pour un en-cas, un pique-nique entre amis....

Le classique Choucroute et bière

Notre conseil, une bière blonde ou une pils, une tourbée ou fumée

Tarte flambée et bière

L'association favorite de bons nombres d'alsaciens. On dégustera une bière ambrée ou à l'inverse une blanche.

Fromage et bière

Avec une bière blanche, des fromages frais comme la ricotta ou du chèvre ou du gruyère. Avec une bière blonde, du beaufort ou du comté. Et avec une ambrée, du munster bien de chez nous ou du brie.

Et la bière en dessert ?

Avec des fruits, on optera pour une bière blanche, et avec du chocolat, on préférera une bière brune. Pour en savoir davantage sur cet accord, la Chocolaterie Daniel Stoffel à Ribeauvillé, propose un atelier Choco'Bière.





Whisky et eaux de vie... en Alsace



MAISON DU DISTILLATEUR DISTILLERIE MEYERS

Située à Châtenois, la Maison du Distillateur, initiée par la Distillerie Meyer, entreprise familiale indépendante la plus primée de la région, propose un espace muséographique inédit sur l'art de la distillation des eaux-de-vie et du whisky.

Entre tradition et modernité, d'alambics en bornes interactives, sur les traces du lutin Wurtzel, mascotte du site, le musée révèle l'histoire et les secrets de l'univers magique de la distillation, pratique ancestrale et savoir-faire typiquement français et alsacien.

Un voyage sensoriel dans un lieu unique en Alsace ! En fin de parcours du musée, une boutique propose des produits du terroir et les spécialités de la Distillerie alsacienne Meyer.

L'occasion de découvrir et déguster leurs eaux-de-vie, liqueurs et crèmes, des grands classiques aux variétés rares et originales, mais aussi leurs whiskies alsaciens, Blend ou Pur Malt, ou encore leurs apéritifs alsaciens : pastis, Alsaquina, gins, spritz...

- CHÂTENOIS | www.musee.distilleriemeyer.fr
- SAINT-PIERRE-BOIS | www.distilleriemeyer.fr



DISTILLERIE NUSSBAUMER

Fondée en 1947 à Steige, cette distillerie artisanale indépendante et familiale est spécialisée, depuis plus de 75 ans, dans la distillation d'eaux-de-vie et l'élaboration de liqueurs et crèmes de fruits et de plantes. Elle a développé, depuis quelques années, son savoir-faire, avec le lancement de nouvelles distillations végétales, un gin de montagne et un aquavit français notamment.

Gage de son engagement artisanal, la distillerie Nussbaumer est labélisée « Entreprise du Patrimoine Vivant » (label décerné par le Ministère de l'Économie et des Finances). Ses produits sont positionnés dans un segment premium et sont distribués de manière sélective en France et à l'étranger (auprès des cavistes et d'épiceries fines, ainsi que chez les professionnels de la gastronomie et de la restauration). Il est possible de découvrir et de déguster la cinquantaine de produits qu'elle propose, directement au sein de la boutique de Steige. L'occasion de prendre part à une visite guidée de la distillerie. Préparation des fruits et plantes, salle des alambics, cuves de stockage et atelier d'embouteillage sont au programme.

- STEIGE | www.jos-nusbaumer.com



GESTE D'ACCUEIL LA CARTE D'HÔTES

A partir de 1 nuit, faites des économies !

Plus de 80 AVANTAGES sur présentation de la carte dans de nombreux sites, restaurants et commerces... dans les régions de Sélestat Haut-Koenigsbourg, Val de Villé et Val d'Argent.

La carte vous sera remise gratuitement par votre hébergeur à votre arrivée ou à l'Office de Tourisme.

www.carte-hotes.alasce

Comment venir



- Autoroute A35 – E25
- Sortie Nord (N°16) : accès ZI Nord et centre ville
 - Sortie Sud (N°17) : accès Sélestat ouest et centre ville
 - Sortie Sud (N°18) puis D 1083 : Sélestat centre

Organiser et planifier
ses déplacements : www.fluo.eu

Distances / Distance
Strasbourg 52 Km - Colmar 27 Km
Mulhouse 68 Km - Paris 538 Km
Bruxelles 480 Km
Luxembourg 270 Km
Genève 345 Km



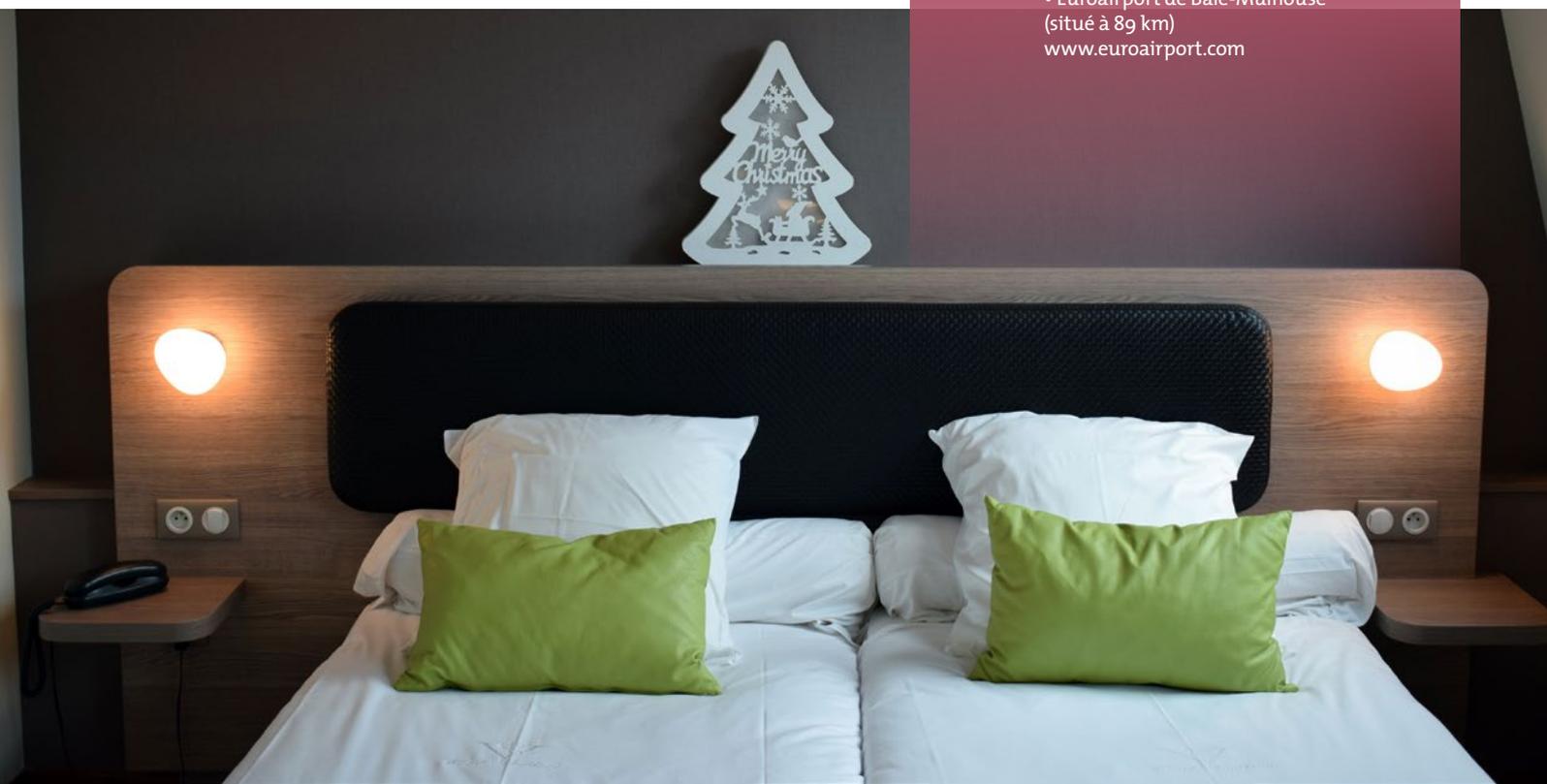
TGV Est : Paris - Sélestat 2h12
un aller / retour quotidien

- Autres liaisons TGV :
- Strasbourg / Champagne Ardennes TGV - 1h18
 - Strasbourg / Lorraine TGV - 38mn
 - Strasbourg / Stuttgart - 1h18
 - Mulhouse / Lyon - 3h50
 - Gare Sélestat / Strasbourg 20 mn (TER)
 - Gare Sélestat / Mulhouse 34 mn (TER)



• Aéroport international
de Strasbourg (situé à 37 km)
www.strasbourg.aeroport.fr

• Euroairport de Bâle-Mulhouse
(situé à 89 km)
www.euroairport.com





www.selestat-haut-koenigsbourg.com

2 Place du Dr Maurice Kubler
Hôtel d'Ebersmunster - Cour des Prélats
67600 SÉLESTAT

RELATIONS PRESSE

Lisa CONREAUX

Tél. +33 (0)3 90 57 57 81

presse@selestat-haut-koenigsbourg.com

COMMUNICATION

Nathalie PETIT

Tél. +33 (0)3 88 58 87 24

communication@selestat-haut-koenigsbourg.com



VisitSelestat