

SPÉCIAL TOURISME

# ON (RE)DÉCOUVRE LA RÉGION!

À PIED, À VÉLO... NOS FEEL GOOD BALADES POUR S'ÉVADER À MOINS D'UNE HEURE DE CHEZ SOI. PAR **BARBARA ROMERO**

## PÉDALE DOUCE DANS LES VIGNES DEPUIS COLMAR

À cheval sur nos vélos électriques, on sillonne les charmants villages du sud de l'Alsace entre maisons à colombages et géraniums fleuris, au départ d'Eguisheim ou de Colmar. Au détour de la route des vins, on s'offre une pause pique-nique dans les jardins à la française de l'Abbaye de Marbach datant du XI<sup>e</sup> siècle. Nappe à carreaux et panier en rotin mis à disposition par notre guide, on s'offre un moment bucolique et hors du temps, au pied d'un château médiéval.

Le spécialiste Alsa cyclo tours nous guide ensuite dans les fameux villages médiévaux de la région, au cœur du vignoble. Les plus aventurières peuvent aussi opter pour une balade en parfaite autonomie (35 € la journée), en téléchargeant l'appli gratuite Maps.me proposant une multitude de tours avec leurs spots incontournables. On se lance en famille – tout est pensé pour les kids dès 10 mois –, en couple ou entre amis. Avec en option la possibilité depuis le 1<sup>er</sup> avril de réserver un package avec une nuit d'hôtel en 3 ou 5 étoiles, des options de déjeuner en restaurant gastronomique ou des dégustations chez le vigneron. À partir de 149 € par personne.

**Alsa cyclo tours.** 3, rue de Pairis, Eguisheim.  
Tél. : 03 69 45 92 70. [alsacyclotours.alsace](http://alsacyclotours.alsace)

**Un petit détour par** le belvédère de la maison Cattin. Le spot idéal pour une pause gourmande associant une dégustation de vins d'Alsace et des petites planchettes de fromages ou végétales, avec un point de vue exceptionnel.

**35, rue Roger-Frémeaux, Voegtlinshoffen.**  
Tél. : 03 89 49 30 21. [cattin.fr](http://cattin.fr)

## FLÂNERIE AU TOP DANS LE VAL D'ARGENT

On se réjouit de la réouverture de la route des Crêtes (de mai à novembre), qui nous offre des points de vue époustouffants sur la plaine du Rhin jusqu'aux Alpes suisses, entre le col du Bonhomme au nord et le Grand Ballon au sud. En famille, on file au col des Bagenelles, dans le val d'Argent, pour des balades plutôt easy, de une à six heures, offrant chacune un centre d'intérêt, un point de vue, un lac d'altitude, des terrasses naturelles. En quête d'histoire ? On parcourt la balade de la Tête des Faux, à partir de l'étang du Devin, qui nous fait découvrir des vestiges de la Première Guerre mondiale, entre un ancien téléphérique construit par les Allemands, ou le cimetière Duchesne.

**Un petit détour par** le Studio VillaGrimm, une petite boutique où les objets chinois côtoient les coups de cœur déco de Philippe Meyer. Petit mobilier, déco, luminaires, épicerie fine, on se fait plaisir avec des marques originales comme Trademark Living, les savons Meraki, Madam Stoltz, Bloomingville, ou Nicolas Vahé. Si on a la chance d'avoir une place dans sa chambre d'hôtes, on réserve le petit-déjeuner en haut du col au lever du soleil, servi dans une vaisselle en porcelaine à faire pâlir d'envie la Queen Mum ! ○ ○ ○  
166, rue Clemenceau, Sainte-Marie-aux-Mines.  
[studiovillagrimm.com](http://studiovillagrimm.com)

Alsa cyclo tours





Lac de la forêt d'Orient

## AU FIL DE LA MANGROVE DU LAC DE LA FORÊT D'ORIENT

On embarque en kayak pour une randonnée orchestrée par un guide nature à la découverte de la forêt immergée du lac de la forêt d'Orient, dans l'Aube. Une expérience nature onirique, particulièrement aux lieux de fin de printemps et d'été, où l'on navigue entre des saules têtards semi-immergés, transformant le paysage en une dense mangrove. On aime le silence, le côté feng shui du clapotis de l'eau tout en observant la faune et la flore décryptées par notre guide. Entre grèbes huppés, foulques et brochets, on pagaie tranquillement en famille ou entre amis, sans peur d'un petit plongeon ! Labellisée expérience écotourisme, la sortie est accessible à tous... À condition, bien sûr, de savoir nager ! 30 € par personne.

Maison du Parc, Pisey. Tél. : 03 25 43 38 88.  
pnr-foret-orient.fr

**Un petit détour par** M-Beach, une guinguette sur la plage de Mesnil-Saint-Père pour prendre un mocktail ou un cocktail entre amis ou en famille, et grignoter un morceau sur des tables ou dans l'herbe. Ambiance chill garantie avec vue sur le lac et concert live ! On guette l'ouverture en juin.  
mbeach.fr

## UN SITE INTER-RÉGIONS

En quête d'infos touristiques sur les cinq différentes régions du Grand Est ? Une adresse, [art-grandest.fr](http://art-grandest.fr), nous guide d'Alsace en Ardenne, en passant par la Lorraine, la Champagne ou les Vosges.



My Vintage Tour Company

## PETIT VINTAGE TOUR EN CHAMPAGNE

Entre la montagne de Reims, la vallée de la Marne et la côte des Blancs, on sillonne le vignoble champenois en Estafette Alouette résolument stylée ! My Vintage Tour Company propose des circuits œnotouristiques adaptés aux goûts de chacun. On y croise de nombreux jeunes Parisiens, des enterrements de vie de jeune fille, des amoureux, mais aussi des locaux curieux de découvrir leur région autrement. Avec sa tribu, on opte pour le Famille Champagne tour, avec quiz et énigmes. Les plus sportives choisiront le Champagne running tour alliant sport et détente, et les plus pointues détermineront leur circuit avec leur guide. On attend aussi avec impatience l'été pour une expérience magique avec le Sunset Champagne tour, où l'on pourra siroter une coupette en admirant le coucher de soleil sur le vignoble.

À partir de 42 € par personne.  
myvintagetourcompany.com

**Un petit détour par** la toute nouvelle salle de dégustation du domaine de Sabine Godmé. Et on profite d'un point de vue singulier depuis sa terrasse.

1, rue du Phare, Verzenay. Tél. : 03 26 49 45 28.  
champagne-godme-sabine.fr

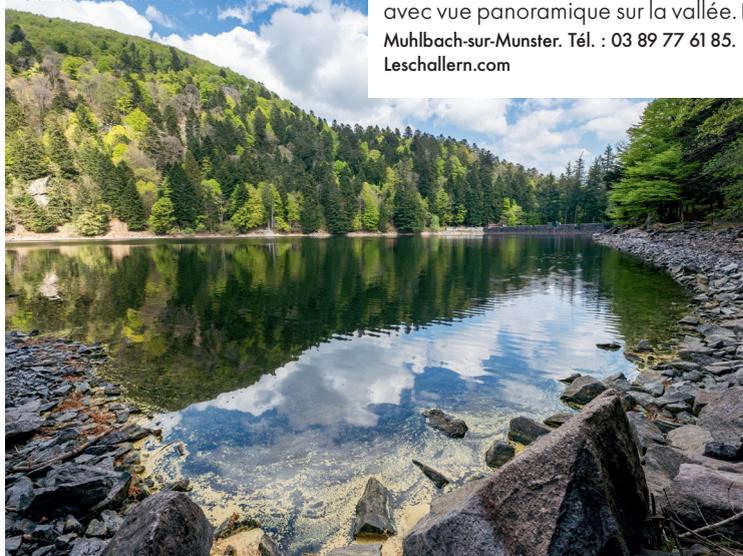
## AU SON DES LACS DE LA HAUTE VALLÉE DE MUNSTER

Seule ou en groupe, on s'offre une balade sonore créée par Jim Petit. Une randonnée guidée par la musicalité électro de l'artiste qui a su capter les sons de la nature, les arranger, pour en faire une composition planante pour synthétiseur. Accompagnée du compositeur lui-même (15 € à 30 €) ou de l'appli dédiée (10 €), on découvre sous un jour musical les lacs Fischboedle, Schiessrothried et Altenweiher, dans la haute vallée de Munster. Plutôt adapté aux randonneurs, mais adaptable aux petits marcheurs, le parcours de 5 h 30 offre un paysage époustoufflant évoquant davantage les massifs alpins que vosgiens. Un moment onirique et envoûtant, sur la bande-son du compositeur qui a analysé au pendule de sourcier les sons des eaux de ces lacs et de leur environnement... Rien que ça !

Tél. : 06 95 41 52 29. jimpetit.com

**Un petit détour par** l'auberge du Schallern pour prendre un verre en dégustant leur fameuse tarte flambée, avec vue panoramique sur la vallée. ■  
Muhlbach-sur-Munster. Tél. : 03 89 77 61 85.  
Leschallern.com

Vallée de Munster



SPÉCIAL TOURISME

# JOUR DE FOOD !

NOS EAT EXPÉRIENCES PRÉFÉRÉES IMAGINÉES PAR LA CRÈME DES CHEFS DE LA RÉGION. PAR **BARBARA ROMERO**

## LA MERISE TAKE AWAY ÉTOILÉ

Tout juste auréolée d'un deuxième macaron Michelin, La Merise se découvre en take away tous les week-ends. Le chef Cédric Deckert propose une sélection d'amuse-bouches, d'entrées, de plats et de desserts pour réaliser un mix & match parfait ! Ce mois-ci, on aime l'un de ses plats signatures, le fameux bar en pâte à l'estragon (120 € pour 4), mais aussi la poitrine de canette de Challans laquée aux asperges d'Alsace (30 €). On surveille ses pages Facebook et Instagram tous les dimanches soir, et on réserve pour le week-end suivant. 7, rue d'Eschbach, Laubach. Tél. : 03 88 90 02 61. [lamerise.alsace](http://lamerise.alsace)

## DOMAINE LES CRAYÈRES DÎNER PRIVATIF AU CHÂTEAU

Marre de dîner sur son canapé ? Direction le prestigieux Relais & Châteaux Domaine des Crayères qui propose des suites dînatoires pour une parenthèse gastronomique deux étoiles orchestrée par le chef Philippe Mille, avec majordome et gouvernante dédiés ! Envie de prendre la place de l'impertinente Madame de Polignac ? On réserve vite un salon privatisé pour l'occasion. Chaque vendredi et samedi soir, demi-pension à partir de 200 € par personne. 7, avenue du Général-Giraud, Reims. Tél. : 03 26 24 90 00. [lescraieres.com](http://lescraieres.com)



Domaine Les Crayères



Cédric Deckert, chef de La Merise

## LES SEMAILLES PAPILOTES HYPER PRATIQUES

Grâce aux ingénieuses papillotes de ce traiteur malin et créatif, on réchauffe chaque petit plat au four, à 170 degrés, le temps indiqué, et le tour est joué ! Au menu, une cuisine de saison où le produit est roi. En ce moment, le chef Jean-Michel Loessel se réjouit de mettre à l'honneur l'asperge blanche d'Alsace, la rhubarbe, ou l'agneau cuit trois jours et trois nuits pour une viande tendre et goûteuse. On passe récupérer la commande ou on se fait livrer par Chronofresh. De 11 € à 17 € les entrées, de 21 € à 26 € les plats. Desserts à partir de 6 €. 10, rue du Petit-Magmod, La Wantzenau. Tél. : 03 88 96 38 38. [restaurant-semailles.fr](http://restaurant-semailles.fr)

## LE GARDE CHAMPÊTRE CLICK & COLLECT LOCAVORE

Auréolée d'une étoile verte Michelin, la brigade du Garde champêtre du restaurateur parisien Juan Sanchez concocte chaque semaine un nouveau menu de haut vol à partir de légumes de son potager, de viande locale et de poissons et crustacés en pêche responsable. En cuisine, le couple Sayaka Sawaguchi et Gil Nogueira délivre des assiettes authentiques et exigeantes. Coup de cœur pour Le kimchi de choux blanc (8 €) et les tortellini cabillaud, bouillon de Saint-Jacques et poivre de Sichuan (14 €). De 22 € à 38 € le menu en click & collect du mercredi au samedi. ○ ○ ○ 50, route des Ricey, Gyé-sur-Seine. Tél. : 03 52 96 00 06. [legardechampetre.fr](http://legardechampetre.fr)



Maison Baubon

## MAISON BAUBON MENU FAMILY FRIENDLY

De la fraîcheur, de l'ingéniosité, un menu unique par mois pour être au plus près des produits de saison : la Maison Baubon a tout bon. Imaginé par le chef du M, Julien Mutschler, pendant le premier confinement, le concept permet de s'offrir un déjeuner ou un dîner savoureux et équilibré, livré à domicile ou au bureau, du mardi au samedi dans le Bas-Rhin (29 € et 36 €). Pour Pâques, le chef nous contera une histoire gourmande, avec des saveurs déclinées autour du foin, de la carotte, du lapin, de l'agneau et des petits œufs. On aime aussi pouvoir partager le même repas avec nos kids avec le menu Petit Baubon proposé en demi-portion (12 €).  
Tél. : 03 67 37 01 53. [Maisonbaubon.fr](http://Maisonbaubon.fr)

## THIERRY SCHWARTZ- LE RESTAURANT CUISINE FAMILIALE MALINE

Menus complets les jours de fête, plats cuisinés ou formule apéro à partager, on craque pour la cuisine nature du chef étoilé Thierry Schwartz. La garantie d'un circuit ultracourt avec, en bonus, son pain bio fait maison. Le chef nous facilite le quotidien grâce à ses plats familiaux vendus sous vide comme son fameux dos d'agneau du Bassemberg accompagné de petits légumes (15,50 €), ou ses coquillettes à la truffe (22 €). Côté douceurs, on craque pour son chou vanille noisette ou sa tarte au citron revisitée (3,50 €). Une cuisine familiale étoilée à récupérer dans sa boulangerie ou à se faire livrer.  
35, rue de Sélestat, Obernai. Tél. : 03 88 95 54 80. [thierry-schwartz.fr](http://thierry-schwartz.fr)

## DERRIÈRE & LE PAMPRE FOOD TRUCK ENTRE AMIS

Amis dans la vie, partageant la même passion pour la cuisine authentique, les chefs des restos Le Pampre et Derrière ont décidé de traverser ensemble cette drôle de période. Au déjeuner, ils cuisinent leurs petits plats dans leur food truck installé à Ennery. Vendredi et samedi, place au menu gastronomique (30 €) à commander et à récupérer chez Derrière. C'œuf à 64 degrés, tataki de thon, barbut, polenta et chou vert confit, filet de veau sauce morille... Miam !  
Derrière, 17, rue de la Chèvre, Metz. Tél. : 03 87 66 23 63. [restaurant-derriere.com](http://restaurant-derriere.com)  
Le Pampre, 31, place de Chambre, Metz. Tél. : 03 87 50 16 20. [lepampre.fr](http://lepampre.fr)

## UNE LIVRAISON RESPONSABLE !

Alternative aux plateformes internationales, Kooglof ! nous livre à vélo ou vélo cargo les petits plats de restaurateurs strasbourgeois indépendants et garantit le paiement de ses livreurs en salaire. Une démarche éthique et écoresponsable : on valide !  
[kooglof.fr](http://kooglof.fr)

## MADemoiselle 10 ESCAPADE MARINE

Avec un chef mosellan installé à Strasbourg et rêvant de vivre en Bretagne, ici la cuisine navigue entre l'Alsace et la Lorraine avec un souffle marin. Des assiettes bistro-miques mettant à l'honneur les circuits courts, les produits de saison et les vins bio. On craque pour leurs coquilles Saint-Jacques, tataki de thon, foie gras truffé, pêche du jour... Le chef Jean-Luc Nopre et sa fille Céline proposent des menus à emporter qui varient en fonction de l'arrivage. Du mardi au vendredi, 22 € la formule déjeuner, et du jeudi au samedi, de 32 € à 39 € le dîner.  
10, quai des Pêcheurs, Strasbourg. Tél. : 03 88 35 10 60. [mille10.fr](http://mille10.fr)

## LA TOQ' MIX TERRE & MER À EMPORTER

On attend avec impatience les plats créatifs du chef Bertrand Heckmann autour de l'asperge d'Alsace et la morille, stars du mois d'avril. Du vendredi au dimanche, la Toq' propose des menus à emporter (30 €) faisant la part belle aux produits locaux et de saison. Nos coups de cœur ? Sa raviole de langoustine ou le mille-feuille cuit minute à la crème vanille de Madagascar.  
1, rue Monseigneur Trouillet, Nancy. Tél. : 03 83 30 17 20. [latoq.fr](http://latoq.fr)

## LE VALENTINO DRIVE RAFFINÉ

Cette table installée à Troyes dans une maison à colombages propose un drive tous les week-ends avec un menu entre terre et mer, avec parfois des influences asiatiques. Langoustines en tataki, crème de brillat-savarin, magret de canard laqué et wok de légumes, dos de mulot, risotto crémeux au chorizo... On se régale d'une cuisine contemporaine, accompagnée des bulles des champagnes Éric Therrey. De 25 € à 100 €. ■  
35, rue Paillet-Montabert, Troyes. Tél. : 03 25 73 14 14. À suivre sur Facebook.



Derrière



« Le Théorème des dictateurs »,  
Vincent Mauger, VdF2009

SPÉCIAL TOURISME

# EXPOS OUTDOOR, C'EST IN !

2 AVRIL 2021

EN PLEINE NATURE,  
EN VILLE, DANS LES  
VIGNES... ON SE  
CULTIVE EN PLEIN AIR !

PAR **BARBARA ROMERO**

## LAND ART XXL DANS LA MEUSE

On file admirer la centaine d'œuvres d'art déployées sur 5 000 hectares de forêt au cœur de la Meuse. Centre d'art contemporain à ciel ouvert, Vent des forêts propose sept sentiers de découvertes artistiques d'une heure à cinq heures de marche tout en profitant d'un bon bol d'oxygène. On ne manque pas les Maisons sylvestres de la designer Matali Crasset pour observer et ressentir les mouvements de la forêt dans ses deux vaisseaux de bois et de verre. Avec un service traiteur et des chambres d'hôtes, Vent des forêts témoigne aussi de l'alchimie rare entre artistes, bénévoles et population rurale. **Vent des forêts**, 21, rue des Tassons, Fresnes-au-Mont. Tél. : 03 29 71 01 95. [ventdesforets.com](http://ventdesforets.com)

## STREET ART STYLE À NEUF-BRISACH

En attendant la réouverture du Musée d'art urbain et de street art (Mausa Vauban) et ses fresques monumentales, place à un Streetart Tour de haut niveau. Les artistes Popay, Wark, LadyM, ou encore Inkie ont déjà habillé les murs de Neuf-Brisach et des villages alentour. De nouvelles



« Everything Burns the Heart »,  
Guy Denning, Mausa Vauban.

pointures comme Quik, Eddie Colla ou le collectif IUP sont attendues en résidence dès que la situation sanitaire le permettra pour du live-painting dans et hors les murs de ce site exceptionnel. **Mausa Vauban**, Place de la porte de Belfort, Neuf-Brisach. Tél. : 03 89 72 56 66. [mausa.fr](http://mausa.fr)

## ŒUVRES À CIEL OUVERT À STRASBOURG

Témoin de la rencontre de l'art qui donne du sens, de l'entreprise qui crée de la ressource et de la collectivité qui rassemble, l'Industrie magnifique offre une exposition à ciel ouvert sur les vingt places les plus emblématiques de la ville. Parmi les trente œuvres déployées, on attend avec impatience de découvrir celle, monumentale – 7,50 m de haut –, de l'artiste Patrick Bastardoz, installée place Broglie. « Terre de ciel », en acier, tuiles et terre cuite, a été réalisée dans les usines du groupe Wienerberger et devrait laisser libre cours à l'imaginaire de chacun en évoquant une ville éclectique. Du 3 au 13 juin. [industriemagnifique.com](http://industriemagnifique.com)

## PLEIN DE BULLES DANS LE VIGNOBLE CHAMPENOIS

On se réjouit du retour du festival Vign'art entre Épernay et la Grande Vallée de la Marne. Tout en profitant du paysage, on admire les douze œuvres internationales sélectionnées. On aime « L'Hôtel des bavardages » mettant à l'honneur les lavandières, le « Triangle amoureux » évoquant la relation fragile entre l'homme et la nature, ou encore « Rayon doré », comme une bulle de champagne au soleil couchant...

Du 15 mai au 15 septembre. [vignart.fr](http://vignart.fr)

## COLLAB ARTY À METZ

On suit les 11 commandements du Centre Pompidou de Metz, injonctions positives et ouvertes pour un avenir meilleur, guidée par 11 artistes, durant le week-end « Renaissance anniversaire » programmé fin mai. Dans le musée, sur le parvis, dans les jardins, place à des séances de dessin, de psychomagie, à la construction de maquettes, à des journées de voguing et DJing, à la création d'œuvres d'art ou de jardins poétiques et ancestraux... ■

Du 28 au 30 mai. Centre Pompidou de Metz, 1, parvis des Droits-de-l'Homme, Metz. Tél. : 03 87 15 39 39. [centrepompidou-metz.fr](http://centrepompidou-metz.fr)

## ÇA PART EN LIVE !

On file aux ateliers ouverts sur la friche industrielle de la Coop à Strasbourg pour un moment arty et gourmand. La Basse-cour des miracles promet de chouettes découvertes : Daniel Depoutot et son grand orchestre de squelettes, Pascal Zagari et ses machines et assemblages. Les 22, 23, 29 et 30 mai. [ateliers-ouverts.net](http://ateliers-ouverts.net)

RÉDACTRICE EN CHEF DES ÉDITIONS RÉGIONALES : ERIN DOHERTY. RESPONSABLE : ANNE-MARIELE FRANCHETEAU-GARDE. RÉALISATION : ETX STUDIO (RELAXNEWS). RÉDACTRICE EN CHEF : SYLVIE LAIDET. SECRÉTAIRE GÉNÉRALE DE LA RÉDACTION : CÉCILE ROUSSELET. MAQUETTISTE : MAGALI HIRN. SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : FRANÇOIS ROUSSEAU. RESPONSABLE PÔLE IMAGE : SANDRINE SAUVIN ; ADJOINTE : STÉPHANIE DUCHÈNE, AVEC CATHY BONNEAU. A COLLABORÉ À CE NUMÉRO : BARBARA ROMERO. SERVICE PUB : CMI MEDIA RÉGIONS. TEL. : 03 88 15 20 20.

MORGANE PASCO, MAUSA VAUBAN - E. THIELE - ADT