

1 | AVRIL 2022 | PHOTO TANGUY CLORY

**Haguenau vu par
Dimitri Mathiot**→ Directeur des Musées et Archives
de Haguenau**Où ? La tour des Pêcheurs**

C'est un des rares vestiges médiévaux encore visible à Haguenau. Il rappelle ce riche passé et aussi que pendant longtemps, la Moder passait au cœur de la ville. Aujourd'hui, c'est un lieu de rencontre, un repère pour les habitants.

2 | JUIN 2019 | ALEXIS DELON STUDIO PREVIEW

**Bischwiller vu par
Jean et Christelle Wagner**

→ Propriétaires du restaurant L'Ours

Où ? La cour de L'Ours

C'est un lieu familial depuis quatre générations, c'est là où j'ai grandi ! Il y a huit ans, j'ai repris avec ma femme le restaurant de mes arrière-grands-parents dont la bâtisse date du XVII^e siècle. On y accueillait les montreurs d'ours ! Il y a aussi l'atelier de ma mère et une ancienne salle de bal...

3 | JUIN 2019 | ALEXIS DELON STUDIO PREVIEW

**La vallée de la Sauer vue par
Anne et Pierre Weller**

→ Propriétaires de la Source des Sens

Où ? Sur les hauteurs de Woerth

On se trouve à 500 m du hameau de Elsasshausen, à l'épicentre de la bataille du 6 août 1870 dite de Reichshoffen. C'est un lieu de quiétude, de recueillement, nous nous promenons souvent à VTT à travers les collines, et la vue sur Froeschwiller et son château, les vergers et les Vosges du Nord y est imprenable !

4 | NOVEMBRE 2021 | PHOTO TANGUY CLORY

**Le Pays Rhénan vu par
Christine Jaouen-Bohy**→ Directrice de l'Office de tourisme
du Pays Rhénan**Où ? La zone de loisirs du Staedly
à Roeschwoog**

Au Pays Rhénan, nombreux sont les plans d'eau. Le Staedly est bien plus que cela ! J'aime cette zone de loisirs parce qu'elle regroupe le camping et la plage de baignade. C'est calme, on est entouré par la nature et c'est familial. C'est l'Office de tourisme qui gère le site depuis 2018 et nous en sommes fiers !



À TABLE

Les adresses

Gilles Gaetani et Vincent Schirmann



On S'en Flamme

6, RUE ALFRED-KASTLER À WISSENBOURG
06 62 06 73 76
BRASSERIE-ONSENFLAMME.FR | ALSAFLAM67.COM

Cuisine ouverte au feu de bois, produits en circuit court, ambiance conviviale et concerts à la pelle, à la brasserie On S'en Flamme de Wissembourg, l'art de la tarte flambée se pratique en famille et se partage sans compter.

Cousins originaires de Gamsheim, Vincent Schirmann et Gilles Gaetani ont travaillé ensemble pendant dix ans dans le restaurant familial avant de continuer leur parcours chacun de leur côté. Toujours dans les métiers de bouche mais du côté de l'agroalimentaire pour Gilles qui a travaillé en Allemagne pendant 20 ans. Jusqu'à ce coup de téléphone qui va changer sa vie. Au bout du fil, Vincent, désormais président de la SAS Alsaflam basée à Herrlisheim qui produit des tartes flambées surgelées haut de gamme. La société a également un magasin à Geispolsheim et à Wissembourg. C'est derrière ce dernier magasin que Vincent projette d'ouvrir un restaurant et propose à Gilles d'en devenir le directeur général. Un retour aux sources vers une restauration familiale qui vient honorer la mémoire de leurs grand-parents et de leur restaurant, Au Vieux Fournil, dans lequel les deux cousins ont fait leurs débuts.

Du vintage et du local

Dans la zone industrielle de Wissembourg, c'est dans un ancien hall de stockage reconverti que la brasserie On S'en Flamme a ouvert ses portes le 4 juillet dernier. Dans un mélange de bois et de métal, d'authentique et de moderne, la déco, majoritairement de la récupération, fait forte impression : un vieux solex accroché au mur, une distillerie au milieu des tables, un lustre d'église accroché au plafond... L'espace restaurant est bien démarqué avec des tables classiques, et des chaises hautes pour le côté bar. Le concept de la brasserie est simple et éprouvé : une cuisine ouverte au feu de bois, des tartes flambées 100 % alsaciennes, avec du lait et du fromage blanc de chez Alsace Lait, des oignons cultivés dans les fermes avoisinantes et des lardons de la charcuterie Herrmann. En bref, des produits en circuit court et de qualité. Des viandes grillées accompagnées de pommes de terre, des planchettes de charcuterie et des petites salades sont aussi proposées au menu.

Soirées à thème et tartes flambées DIY

Avec une capacité de 145 couverts à l'intérieur et une magnifique mezzanine, On S'en Flamme accueille toutes les semaines des événements à thème. Entre l'Oktoberfest, les diffusions de la Coupe du monde de rugby et les soirées country, la brasserie se fait le lieu privilégié pour de grandes tablées entre amis ou en famille et profite également d'une vaste terrasse pour organiser des concerts. Acolée au restaurant, la boutique Alsaflam a quant à elle ouvert au mois d'avril et propose tout le nécessaire à tartes flambées, avec des kits prêts à l'emploi pour amener un peu de l'esprit de la brasserie à la maison. Des fonds de tarte aux lardons, en passant par l'emmental et le munster pour les gratinées. Sans oublier les fours, à bois ou électriques, et les planchettes. La boutique propose également différentes sortes de bières, de jus de pommes et de vin d'Alsace et se fait vitrine de l'artisanat local, avec les créations de la poterie Friedmann de Soufflenheim.