Vos dîners insolites



Dossier de presse 2026

SOMMAIRE

1. L'Alsace terre de gastronomie

2. « Vos Dîners Insolites en Alsace » : des expériences à part !

3. Le programme 2026

Fédération des CHEFS D'ALSACE Cuisinier, c'est un métier !

ALSACE Collectivité européenne | ADT ALSACE DESTINATION TOURISME

ÉTOILES D'ALSACE www.etoiles-alsace.com

Savourez l'Alsace | Savourez l'Alsace Produit du Terroir | PRODUITS ALSACIENS de qualité officiellement reconnue

1. L’Alsace terre de gastronomie

Au fil du temps, l’Alsace a construit une identité gastronomique riche et plurielle. Portée par des chefs engagés et passionnés, la région cultive un art de vivre où la qualité des produits, le respect des saisons et le goût du partage occupent une place centrale. De la cuisine du quotidien aux tables les plus étoilées, c’est tout un écosystème qui s’anime, des producteurs aux artisans, pour faire rayonner une gastronomie authentique et créative.

En Alsace, les spécialités emblématiques côtoient des interprétations plus contemporaines. Les recettes traditionnelles, transmises et revisitées, continuent de rassembler, tandis que de nouvelles approches culinaires viennent enrichir cette diversité. Cette capacité à faire dialoguer héritage et innovation constitue l’une des forces de la Destination.

Le terroir alsacien, généreux et contrasté, offre une palette de produits remarquable au fil des saisons. Viandes, poissons, fruits, légumes, fromages, vins et bières composent un univers gustatif singulier, reconnu au-delà des frontières régionales. Chaque période de l’année est une invitation à la découverte, au rythme des récoltes et des savoir-faire locaux.

Véritable destination gourmande, l’Alsace propose une expérience complète, où plaisirs culinaires, culturels et sensoriels se rencontrent pour créer des moments uniques.

2. « Vos Dîners Insolites en Alsace » : des expériences à part !

Lancé par Alsace Destination Tourisme, le projet « Vos Dîners Insolites en Alsace » s’inscrit dans une volonté de proposer des expériences qui sortent du cadre traditionnel de la restauration. Inspirée d’initiatives similaires, l’opération repose sur une idée simple : associer gastronomie de qualité, lieux patrimoniaux et propositions culturelles ou artistiques pour créer des moments hors du commun.

Porté en partenariat avec les acteurs de la gastronomie alsacienne, le dispositif rassemble chefs, sites touristiques et structures culturelles autour d’une ambition partagée : faire vivre au public des instants singuliers, dans des lieux inaccessibles à la dégustation.

Chaque édition confirme l’engouement pour ces rendez-vous. Le succès rencontré ces dernières années, avec des événements complets rapidement, témoigne de l’intérêt du public pour ces formats hybrides, mêlant convivialité, découverte et surprise. Année après année, la programmation continue de s’étoffer, portée par de nouveaux partenaires et une créativité toujours renouvelée.

Des expériences éphémères, à vivre pleinement

Les Dîners Insolites proposent bien plus qu'un repas : ce sont de véritables parenthèses à vivre dans des lieux inattendus. Sites patrimoniaux, espaces naturels ou bâtiments habituellement fermés au public deviennent le temps d'une soirée le décor d'expériences immersives. La dimension culinaire se prolonge par des propositions artistiques ou culturelles variées : musique, danse, théâtre, ateliers ou performances viennent enrichir l'expérience et créer une atmosphère unique. Chaque événement est pensé comme un moment à part, favorisant l'émotion et le souvenir.

Une mise en valeur des savoir-faire et du territoire

Au cœur du projet, la valorisation des produits et des acteurs locaux reste essentielle. Les menus sont élaborés à partir d'ingrédients de qualité, issus du terroir alsacien et reconnus par des labels ou marques régionales. Vins, bières et produits emblématiques participent pleinement à l'identité de ces expériences.

En croisant patrimoine, gastronomie et création, **« Vos Dîners Insolites en Alsace »** contribuent à porter une image dynamique et contemporaine de la destination, tout en restant profondément ancrée dans ses racines.

3. Le Programme 2026

Cette année, **de nouveaux chefs et de nouveaux sites** vous proposent des découvertes gustatives originales toujours plus alléchantes !

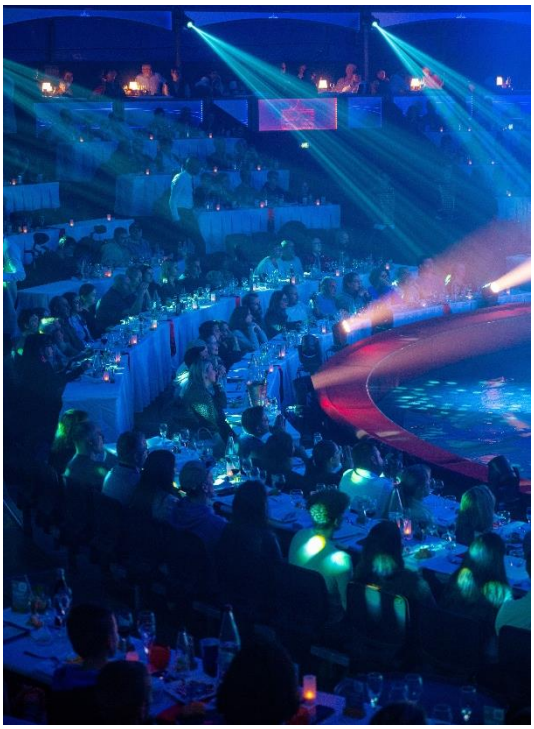
Apéritif dînatoire, déjeuner ou dîner gourmand, balades gustatives, les menus sont élaborés par des chefs motivés pour participer à ce projet original. Qu'ils soient membres des Etoiles d'Alsace, des Chefs d'Alsace ou Maîtres Restaurateurs, ils proposent des plats gourmands à base d'ingrédients sélectionnés pour leur qualité et leur goût.

« Vos Dîners Insolites en Alsace 2026 », une programmation éclectique à travers toute la région, alliant créativité gastronomique et lieux hors du commun, pour des expériences uniques à vivre et à partager… et ce n'est qu'un début !

De nouveaux rendez-vous viendront progressivement enrichir cette édition, avec des projets inédits encore à découvrir : au Jardin Philosophe à Boersh, dans un labyrinthe de Maïs, au Château de Lichtenberg, au Musée Unterlinden à Colmar, à la Ferme du Rothenbach à Mittlach, au Musée Chocostory à Colmar, au Domaine Schoenheitz à Gertwiller,…

Aperçu gourmand du programme 2026 !

Jeudi 30 avril : Dîner Insolite au Cirque Gruss à Colmar, avec le Chef Julien Binz, une étoile Michelin



Venez vivre une expérience culinaire et artistique inédite au Cirque Arlette Gruss à Colmar. Le Chef **Julien Binz**, étoilé Michelin, vous propose un menu exclusif, mettant en valeur des produits d'exception dans une succession de plats signatures soigneusement élaborés.
Au programme : une immersion féerique où gastronomie et cirque se rencontrent. Le dîner est rythmé par des performances artistiques envoûtantes, mêlant acrobaties, musique et autres surprises, pour une soirée d'émerveillement et de plaisir. Le tout se déroule dans un cadre magique, avec un accueil soigné et un décor somptueux, créant une ambiance unique pour une expérience mémorable.
Pour toute question : 06 85 29 67 29 ou presse@cirque-gruss.com

© Cirque Arlette Grûss

Vendredi 5 juin : Dîner Insolite entre voix et harpe au Domaine Barmès-Buecher à Wettolsheim, avec Anne-Sophie Roux et Benedict Buffler, Les Saveurs d'Aubure





© Domaine Barmes- Buecher (2 photos)

Le Domaine Barmès-Buecher vous convie à une soirée intimiste et singulière dans l'atmosphère feutrée de sa cave voûtée. Au fil du dîner imaginé par les Chefs traiteur « Les Saveurs d'Aubure », laissez-vous doucement emporter vers les échos de la Renaissance, guidés par la délicatesse du duo voix et harpe : Anaïs Yvoz, mezzo-soprano, et Marie Bournisien à la harpe baroque.
Dans cette atmosphère suspendue, les vins se feront récit : certains façonnés par François, d'autres par Maxime, tous porteurs d'une même passion et d'un art patient.
Une expérience où les terroirs s'expriment à travers le vin, la cuisine, la musique… et les émotions !
Pour toute question : 03 89 80 62 92 ou cathy@barmes-buecher.com

Samedi 27 juin : le banquet des pâturages, Dîner Insolite au cœur des saveurs authentiques, à la Maison du Fromage à Gunsbach avec l'Atelier des Malker




© Maison du Fromage (2 photos)

Bienvenue au Banquet des Pâturages ! Une invitation à célébrer la générosité des prairies et la richesse des savoir-faire qui les façonnent. Au fil du dîner, laissez-vous guider à travers un paysage bucolique où herbes fraîches, fleurs sauvages et fromages de caractère racontent l'histoire vivante des terres et des saisons. Chaque plat est une évocation sensible du lien entre l'animal, la plante et la main de l'homme. Dans cette ambiance à la fois festive et authentique, les vins du Domaine Schoenheitz s'invitent comme compagnons essentiels, révélant chaque saveur, dans une harmonie gourmande. Cette soirée inédite est l'occasion privilégiée de prendre part au travail des éleveurs pastoraux lors d'une initiation au barattage du beurre. Prenez place, respirez… et laissez les pâturages vous conter leur banquet !
Pour toutes questions : 03 89 77 90 00 ou info@mdf-munster.fr

Dimanche 28 juin : Vignes et fleurs en harmonie, Déjeuner Insolite au Domaine Siebert à Wolxheim




© Domaine Siebert ©Akene

Le Domaine Siebert vous convie à une échappée bucolique au cœur de son vignoble à Wolxheim, où se mêlent nature, créativité et plaisirs de la table. Trois temps forts rythmeront cette journée : une promenade commentée dans les vignes avec Estelle Balzer-Leveaux pour découvrir l'histoire du domaine, un atelier floral en plein air et un déjeuner champêtre. Les créations culinaires seront accompagnées des vins du domaine, soigneusement choisis pour en révéler les accords subtils. Un rendez-vous délicat et inspirant, entre expression artistique et convivialité.
Pour toute question : 06 89 87 41 35 ou cecile@cenconfidence.com

Mercredi 26 août : Dîner Insolite au pied des Alambics avec le Chef Hubert Maetz, Chef du Rosenmeer à la Distillerie Lehmann à Obernai




© D.Levêque – ADT (2 photos)

Participez à une soirée gourmande hors du commun à la Distillerie Lehmann, doyenne des distilleries alsaciennes ! Dans une atmosphère authentique et conviviale, laissez-vous surprendre par un dîner gastronomique insolite au cœur même du processus de fabrication des eaux-de-vie, la salle des alambics. Habituellement dédiés à la distillation de spiritueux d'exception, les alambics seront exceptionnellement mis à contribution pour la cuisson les plats imaginés par le Chef Hubert Maetz, du restaurant Le Rosenmeer à Rosheim. Cette méthode de cuisson inédite apportera aux mets des arômes inattendus révélant une belle complexité. Pour prolonger l'expérience, Monsieur Lehmann lui-même, héritier d'une longue lignée de distillateurs, vous accueillera dans le chai pour un atelier autour de l'art délicat de l'assemblage. Entourés des barriques de vieillissement, vous aurez le privilège de déguster directement au fût – un moment rare, entre tradition et émotions gustatives. Une soirée singulière dans l'univers captivant du Maître Distillateur, où les papilles sont en fête et les sens en éveil ! Pour toutes questions : 03 88 50 41 29 ou visite@distillerielehmann.com

Samedi 29 août : Déjeuner Insolite au Musée de la Folie Marco à Barr avec Sébastien Hopgood, Chef du Restaurant l'Essentiel



© D.Levêque - ADT



© Musée de la Folie Marco

Le Musée de la Folie Marco vous invite à son désormais traditionnel déjeuner insolite, mêlant Histoire et énigmes. Par petits groupes, laissez-vous guider par des personnages emblématiques de l'histoire de l'Alsace pour mener l'enquête et résoudre les mystères proposés par Republic Of Wineland. Une fois vos méninges bien stimulées, récompensez vos efforts en prenant place autour de la grande table dressée dans le parc du musée pour un déjeuner champêtre. À l'honneur, le Chef Sébastien Hopgood vous régale avec son barbecue gastronomique à volonté. Une matinée alliant convivialité, divertissement et gourmandise !
Pour toute question : 03 88 08 94 72 ou museedelafoliemarco@barr.fr

Mercredi 16, Jeudi 17 et Vendredi 18 septembre : Dîner Insolite dans la Mine avec le Chef Henri Gagneux du Restaurant La Palette, au Parc Minier Tellure à Sainte Marie-Aux-Mines




© D.Levêque - ADT (2 photos)

Le parc Tellure et le Chef Henri Gagneux de l'Hôtel-Restaurant La Palette à Wettolsheim ont le plaisir de vous inviter pour une balade gourmande souterraine !
Ponctuée d'arrêts gourmands et d'expériences insolites, vous vivrez une visite exceptionnelle de la mine d'argent. Enfilez un casque, suivez le guide et partez sur les traces des anciens mineurs. Cette balade unique sous la terre ne manquera pas de régaler vos papilles grâce au menu d'exception spécialement concocté pour cette expérience par le Henri Gagneux, Chef du restaurant La Palette à Wettolsheim.
Pour toutes questions : 03 89 49 98 30 ou direction@tellure.fr

Dimanche 4 octobre : Pique-Nique Insolite du Vendangeur avec le Chef Hubert Maetz au Domaine Viticole du Rosenmeer à Rosheim




© Le Rosenmeer (2 photos)

Le Chef Hubert Maetz vous convie au « Pique-Nique Insolite du Vendangeur » pour une immersion gustative au cœur du Domaine Viticole du Rosenmeer, sur les côteaux de Rosheim. Rendez-vous pour une balade instructive en compagnie des vendangeurs, qui partageront avec vous leurs anecdotes et récits de vendanges. Installés parmi les vignes, vous dégusterez le vin nouveau du Domaine, accompagné de délices préparés par le Chef : charcuterie maison, soupe chaude et ses saucisses, sanglier à la broche et farandole de desserts. Venez comme vous êtes, en famille, entre amis, … pour partager ce moment convivial comme on les aime !
Pour toute question : 03 88 50 43 29 ou info@le-rosenmeer.fr

Vendredi 2 et vendredi 9 octobre : Apéritif Insolite au Musée Lalique à Wingen-sur-Moder avec Paul Stradner et Jonathan Bunel du Restaurant La Villa René Lalique, deux Etoiles Michelin



© Villa René Lalique



© D. Levêque - ADT

Le Musée Lalique et la Villa René Lalique – restaurant deux étoiles au Guide Michelin – vous invitent à vivre un voyage sensoriel hors du commun à l'occasion de deux soirées d'exception. Au fil de six escales au cœur des collections permanentes, découvrez l'univers fascinant de la Maison Lalique, mis en valeur par une subtile alliance entre l'art et la gastronomie.
À chaque étape, le Chef Paul Stradner et son équipe, accompagnés du Chef pâtissier Jonathan Bunel, vous proposeront des bouchées délicates, conçues en harmonie avec les œuvres présentées et les espaces dans lesquels elles sont exposées.
Chaque dégustation sera accompagnée d'un accord raffiné, imaginé par Romain Iltis – Chef Sommelier de la Villa René Lalique, Meilleur Sommelier de France 2012 et Meilleur Ouvrier de France 2015 – présent pour répondre à vos questions. Une immersion unique, où le savoir-faire Lalique dialogue avec les arts du goût et du vin pour éveiller tous vos sens.
Pour toutes questions : 03 88 89 08 14 ou anne-celine.desaleux@musee-lalique.com

Vendredi 30 octobre : « Dans la peau du vigneron », Dîner Insolite au Domaine Schoenheitz à Wihr-Au-Val avec le Chef Olivier Lamard, Chef du restaurant l'Olivier à Munster.





Nouvelle formule pour cette parenthèse insolite au Domaine Schoenheitz qui cette année, vous accueille pour un dîner confidentiel, intimiste et raffiné. Le temps d'un soir, entrez dans la peau du vigneron en participant à un atelier d'assemblage de jus de raisin, et composez votre propre cuvée personnalisée, en découvrant les secrets de l'équilibre et de l'expression des cépages. Puis, laissez-vous guider entre cuves et barriques, dans une ambiance musicale et tamisée, pour déguster les vins du Domaine soigneusement sélectionnés pour leur singularité de vinification. Pour accompagner ces nectars, le Chef Olivier Lamard vous propose un dîner en trois temps inspiré des saveurs d'automne et ponctué de touches vigneronnes. Une parenthèse hors du temps, où se rencontrent savoir-faire, terroir et art de vivre ! Pour toute question : 03 89 71 03 96 ou caveau@vins-schoenheitz.fr

En décembre, tous les vendredis et samedis soir et les dimanches midi et en janvier, le samedi 2 au soir et le dimanche 3 à midi : Déjeuners et Dîners Insolites OPUS, voyage immersif entre sons, saveurs et lumières.




© D. Levêque – o431

Avec cette troisième édition présentée en décembre, OPUS franchit un tournant majeur. Plus qu'une évolution, c'est un changement d'échelle dans l'expérience proposée. Cette édition plonge le public dans un dispositif inédit : un wagon transformé en espace immersif où lumière, son et matière se mêlent, offrant un environnement en constante mutation. OPUS va au-delà du dîner pour offrir une expérience globale, où chaque séquence devient un moment narratif, et les créations culinaires, des éléments à part entière de l'histoire.
Julien Voarick, artiste aux multiples facettes, signe cette mise en scène globale, alliant son, lumière et cuisine. Il vous guide dans un voyage sensoriel et émotionnel, où chaque détail dialogue harmonieusement. Le menu en six actes, riche en textures, saveurs et sensations, vous immerge dans un univers unique. L'expérience est sublimée par une sélection d'accords mets et vins, ou une alternative sans alcool, pour offrir à chacun un parcours gustatif sur mesure.
Pour toute question : 06 50 84 42 69 ou opus@o431.fr

Cette première sélection est un avant-goût, de nouvelles expériences viendront enrichir la programmation tout au long de l'année, retrouvez l'ensemble des rendez-vous 2026 et toutes les informations détaillées sur visit.alsace.

➔ Sélection de visuels disponible ici

Les crédits à mentionner obligatoirement pour toute utilisation de visuels sont indiqués dans le titre de chaque contenu.

Contacts

ADT
Laure HERMANN - 03 88 15 45 94 – laure.hermann@adt.alsace
Charline DELHAUTAL – 03 88 15 45 87 – charline.delhautal@adt.alsace

Association Etoiles d'Alsace
03 88 56 21 21

Fédération des Chefs d'Alsace
Séverine FREY – 06 82 80 94 68 - severine.frey@secomca.com