



A STRASBOURG, LA SLOW LIFE

La capitale alsacienne est une ville à taille humaine où il fait bon vivre et profiter du temps qui passe. Une invitation aussi à découvrir la gastronomie locale !

Prendre le temps... pour se déplacer

Ville pionnière en termes de déplacements doux, Strasbourg se visite idéalement **à pied ou à vélo**. Le centre historique, doté de nombreuses zones piétonnes, se découvre en toute quiétude, dans une atmosphère apaisée, sans moteurs. Strasbourg propose également d'autres alternatives à la voiture grâce à son **réseau de tram**, premier réseau maillé de France. Le tram strasbourgeois possède 70 km de lignes et permet même de traverser la frontière pour aller dans la ville voisine de Kehl (Allemagne).

Prendre le temps... de se balader

En 2019, les quais sud de l'Ill ont été aménagés en une zone de rencontre invitant à la déambulation. Face à l'eau, le visiteur peut contempler les merveilleuses façades gothiques, Renaissance et classiques sur la rive opposée. Dans une mouvance « **slow life** », des pontons ont été installés, conviant à la rêverie et à la détente.

Prendre le temps... de manger

À Strasbourg, il est agréable de prendre son temps, s'imprégner du paysage, s'ouvrir aux rencontres et savourer les **plaisirs de la table**.

La **gastronomie strasbourgeoise**, alliant le raffinement français et l'abondance germanique, s'est enrichie au fil des siècles de nombreux plats devenus emblématiques.

Prendre le temps... de déguster dans les **winstubs**

Foie gras (son pâté a été inventé à Strasbourg par le cuisinier du Maréchal de Contades vers 1780) et **choucroute** (royale ou aux poissons) sont les deux fleurons de la gastronomie alsacienne. Mais bien d'autres mets plus ou moins connus figurent sur les cartes des restaurants et **winstubs**, ces petits estaminets typiquement strasbourgeois : le **baeckeoffe** (mélange de boeuf, mouton et porc marinés dans le vin blanc et cuits doucement avec pommes de terre et oignons) ; la **tarte flambée** (fine pâte recouverte de lardons, de crème et d'oignons, léchée par les flammes du four à pain) ; le coq au

riesling ; le jambonneau, bouilli ou grillé ; la matelote aux poissons accompagnée de *spaetzle* (sorte de nouilles) ; la tarte à l'oignon ; la salade de gruyère ; le *bibeleskäs* (fromage blanc battu assaisonné d'ail, oignons, ciboulette et persil, servi avec des pommes de terre sautées) ; les asperges aux trois sauces, dégustées au printemps...



Un fromage de **munster** au goût fondant et puissant et une tarte au fromage ou aux fruits selon les saisons parachèveront le repas. Et en toute occasion, kougelhopf et bretzel sauront se faire apprécier.

Pour associer le tout, **bière et vin**, chose particulièrement rare, cohabitent en Alsace et atteignent tous deux le sommet de la qualité. Quant aux alcools blancs de framboise, de poire ou de marc de gewurztraminer, ils concluront au mieux un plantureux repas.

La porte d'entrée de la Route des Vins d'Alsace

Strasbourg est un bon point de départ pour se lancer à la découverte de la **Route des Vins d'Alsace**, dont le départ ne se trouve qu'à quelques kilomètres de la capitale alsacienne. La région est la seule en France à perpétuer la **tradition des cépages** avec sept crus envoûtants : sylvaner, pinot blanc, riesling, muscat, pinot gris, pinot noir et gewurztraminer. On peut d'ailleurs retrouver des pieds de vignes de ces sept cépages sur la place des Tripiers à Strasbourg. Plantées en 2000, ces vignes sont les témoins du **lien historique de Strasbourg avec son vignoble**.

La Cave Historique des Hospices de Strasbourg

Ce lien historique est également visible à la Cave Historique des Hospices de Strasbourg. Fondée en 1395, elle témoigne d'une **histoire hospitalière et viticole prestigieuse**. Elle recèle de fabuleux trésors : des chefs-d'oeuvre de tonnellerie, et même un vin datant de 1472... **le plus vieux vin du monde en tonneau !**



Ce patrimoine hors du commun vit depuis 1995 une formidable renaissance sous l'impulsion de viticulteurs alsaciens de renom. Les meilleurs crus d'Alsace, sélectionnés conformément à une charte de qualité très rigoureuse, y sont élevés en fûts de chêne et vieillis pour être ensuite mis en bouteille et labellisés « Cave des Hospices ». Cette cave en activité représente un cas unique de par sa situation dans un hôpital.

👁 1 place de l'Hôpital

📍 vins-des-hospices-de-strasbourg.fr