

STRASBOURG



DOSSIER
DE PRESSE
2026

©Philemon Henry

POUR LA VIE

STRASBOURG POUR LA VIE



Échappées choisies pour savourer la ville, un peu, beaucoup, passionnément !

Strasbourg n'attend pas qu'on la décrive, elle préfère qu'on la vive ! Au détour d'une table accueillante avec vue sur **les cigognes du parc de l'Orangerie**, ou bien au cœur d'un **festival d'art urbain** qui fait vibrer les murs, la capitale alsacienne se laisse approcher **par touches sensibles**. À l'image de sa **Fondation de l'Œuvre Notre-Dame**, vieille de huit siècles mais toujours en mouvement, **Strasbourg continue d'écrire son histoire d'amour avec ses visiteurs** : un peu, beaucoup, à la folie, la ville se vit intensément à toutes les saisons. **L'année 2026 est aussi l'occasion d'ouvrir un nouveau chapitre dans sa manière de se raconter** : Strasbourg fait éclore un **langage plus incarné et plus vivant**, à l'image de ce qu'elle donne à ses habitants et à ses visiteurs, au quotidien. D'une **nappe en kelsch signée Gotfertomi** qui fait sourire à un **kougelhöp de la maison Kougell!**, en passant par le **nouveau « Stadium Tour »** ou par quelques délicates **fleurs de safran** qui s'épanouissent sur les toits, le coup de foudre, ici, a souvent plusieurs visages !

Sommaire

- 3**
INTRODUCTION
& sommaire
- 4**
NOUVEAUTÉS
Jeu d'adresses
- 8**
BONNES TABLES
Un goût de...
reviens-y !
- 12**
CULTURE &
ÉVÉNEMENTS
Culture de bon goût
- 14**
PATRIMOINE &
SAVOIR-FAIRE
Le goût du beau

JEU D'ADRESSES

NOUVEAUTÉS

Les dernières adresses en ville à visiter d'urgence



©Babouchkatelier

Kougel sort du four

Nouveau

La pâtisserie Heiligenstein réinvente l'emblème gourmand de l'Alsace et devient Kougel!, la maison du kougelhopf

À quelques pas de la gare, la pâtisserie Heiligenstein se réinvente et devient Kougel!, une boutique-atelier qui fait du kougelhopf le cœur battant de la maison. Salée, sucrée, revisitée : la spécialité alsacienne est déclinée avec créativité par le chef pâtissier Stéphane Heiligenstein, sans rompre le fil de la tradition, entre moule en terre cuite et pâte longuement levée. Sur place, on peut aussi entrer dans le geste, grâce à des ateliers pratiques et gourmands qui permettent d'apprendre à réaliser un kougelhopf ou des bredeles, puis de repartir avec sa création tout juste sortie du four !

Atelier kougelhopf ou bredele
Durée 3h - 69 € par personne
patisserie-kougel.fr

1



Nouveau

Quand les petites douceurs voient grand

Nouveau bar à mignardises de l'Atelier MK

Si on testait le bar... à mignardises ? Talentueuse pâtissière, Mathilde Kuster est une artiste des plaisirs gourmands, compositrice de spectaculaires « grazing tables ». Dans sa boutique flambant neuve, au cœur d'un atelier aux larges baies vitrées, elle réalise sur commande des buffets colorés comme des tableaux de maître. C'est ici que les douceurs miniatures prennent un relief nouveau : le bar à mignardises de l'Atelier MK invite les visiteurs à savourer des créations originales, aux saveurs et formats variés. Mini tiramisus, « kou'gauf » maison à base de pâte à kougelhopf, jolis choux et tartelettes sucrées et salées ravissent les yeux... et les papilles !

Mignardises sucrées à partir de 1 €
ateliermk.alsace

2

Un peu, beaucoup, à la folie...

Du safran sur la tour

Nouveau

Culture de safran sur les toits, en lisière du port de Strasbourg

À Strasbourg, le safran pousse... sur les toits ! Il est donc vivement conseillé de prendre l'ascenseur pour rejoindre la parcelle ensoleillée d'Anaïs Meyer, au cinquième étage d'un immeuble des rives du port du Rhin. C'est là que les fleurs de crocus sativus s'épanouissent à l'automne, donnant chacune un pistil rouge délicatement coupé, puis lentement séché à l'air libre. Les précieuses récoltes issues de cette démarche écoresponsable sont commercialisées en petits pots, de sirop, de moutarde ou encore de gelée goûteuse. Nouveautés 2026 : des compléments alimentaires et une gamme de produits cosmétiques safranés aux propriétés antioxydantes !

Visite de la safranière de la Robertsau possible sur RDV
Durée 1h — 8 €
safrandestrasbourg.fr



©Anaïs Meyer

3



©Céline Gintr

4

Envie de buller ?

Nouveau

Ouverture du centre de balnéothérapie Calicéo à Lingolsheim

Aux portes de la capitale alsacienne, le relâchement a aussi son grand format : cap sur Lingolsheim, où s'est ouverte une nouvelle adresse bien-être. Calicéo, c'est plus de 5 000 m² dédiés à la balnéothérapie et aux soins, avec bassins chauffés intérieur et extérieur, jacuzzis, jets massants, saunas, hammams et espace spa, complétés par une programmation d'activités aquatiques. Détente, remise en mouvement, carte des rituels corps et visage : les installations haut de gamme élargissent les horizons bien-être strasbourgeois, rappelant que l'art de vivre alsacien passe aussi par l'art de prendre soin de soi.

Ouverture avril 2026
Pass 2h — À partir de 24 €
strasbourg.caliceo.com

BONNES TABLES

Un goût de... reviens-y !



©Aurelio Rodriguez-API and YDU



1

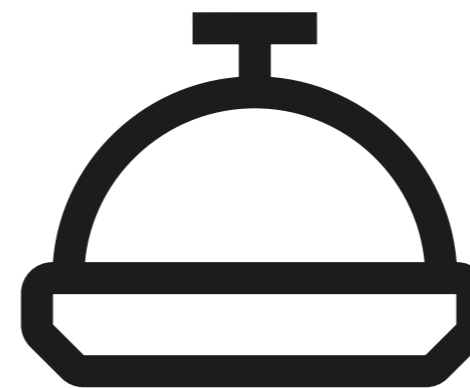
Le rendez-vous des becs fins

Restaurant Le Jardin de l'Orangerie,
au cœur du parc de l'Orangerie

Nouveau

Pittoresque jardin romantique à l'anglaise et promenade favorite des Strasbourgeois, le parc de l'Orangerie est l'écrin de verdure d'une toute nouvelle adresse gourmande et raffinée. Lumière douce et matières nobles caractérisent Le Jardin de l'Orangerie, entre mur végétalisé et vue imprenable sur le lac. C'est ici que Pauline George et Grégory Reich mitonnent une cuisine française contemporaine, réalisant eux-mêmes leurs pâtes fraîches accommodées « à l'alsacienne », au sein d'une carte qui suit les saisons. Soirées à thème, brunch du dimanche et événements variés y rassemblent petits et grands, sous l'œil attentif des emblématiques cigognes du parc !

Formule déjeuner à partir de 23 €
jardinorangerie.fr



2

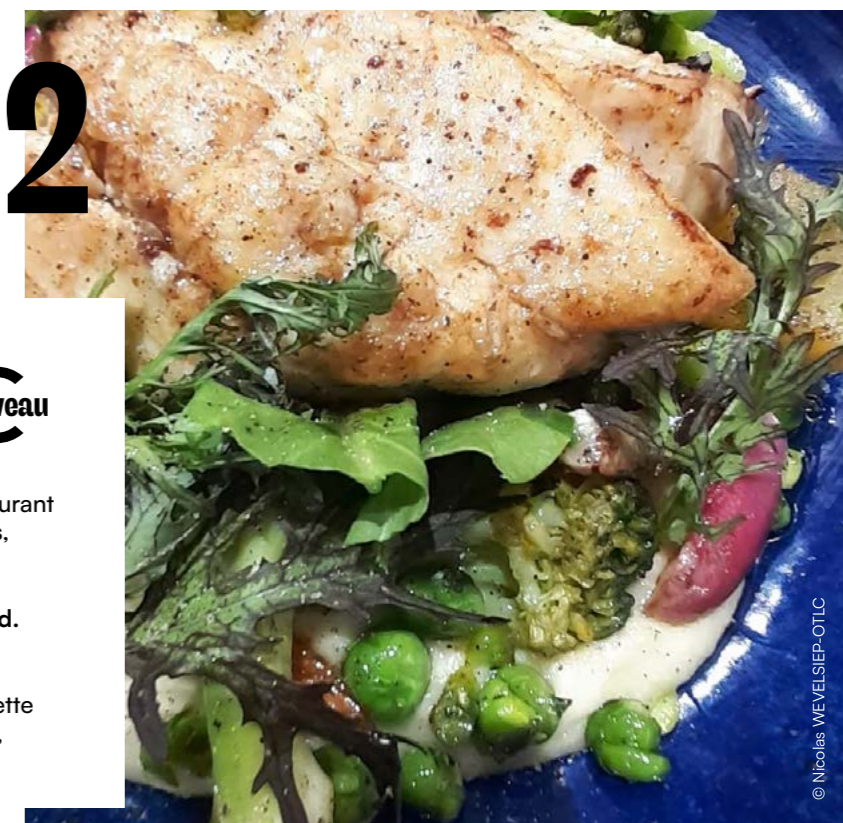
Les Pucelles se mettent à table

Un Bib Gourmand pour le restaurant
Au Coin des Pucelles

Nouveau

Déjà distingué par le Gault&Millau (trophée Tradition d'Aujourd'hui pour le chef étoilé Alexis Albrecht), le restaurant du cœur historique de Strasbourg, Au Coin des Pucelles, reçoit en 2026 une nouvelle récompense, cette fois de la part du Guide Michelin, devenant l'unique restaurant d'Alsace à rejoindre la sélection 2026 du Bib Gourmand. Alléchante cuisine de bistrot et spécialités alsaciennes revisitées avec talent sont au menu, dans un cadre qui reprend les codes des winstubs traditionnelles. Dans cette véritable institution, le "i" manque toujours à l'enseigne, offrant au passage un clin d'œil croquignolesque à une adresse qui ne manque ni de sel ni de caractère.

Menu du Coin à partir de 39 €
aucoindespucelles.com



© Nicolas WEVELSIEP-OTLC

L'intensité en partage

Kokken : nouveau restaurant gastronomique de La Petite France

Nouveau

Kokken signifie « cuisine » en danois, mais les assiettes de l'établissement de la grande île empruntent autant au style culinaire brut nordique qu'à la rigueur japonaise, tout cela mêlé de gourmandise alsacienne. Pour savourer les plats du chef Frédéric Metzger, en quête perpétuelle de puissance aromatique, on se perche au comptoir pour une immersion directe ou on choisit la salle de 12 couverts propice à l'expérience intime, à moins qu'on ne se laisse tenter par un passage dans le « couloir » dédié aux fermentations... Cueillette sauvage, concentration des saveurs, explorations sensorielles et service décomplexé : bienvenue dans une cuisine « à haute intensité émotionnelle ».

Ouverture février 2026
Menu du midi Skov à partir de 39 €
restaurant-kokken.com

3



©Aurelio Rodriguez-API and YOU

Nouveau

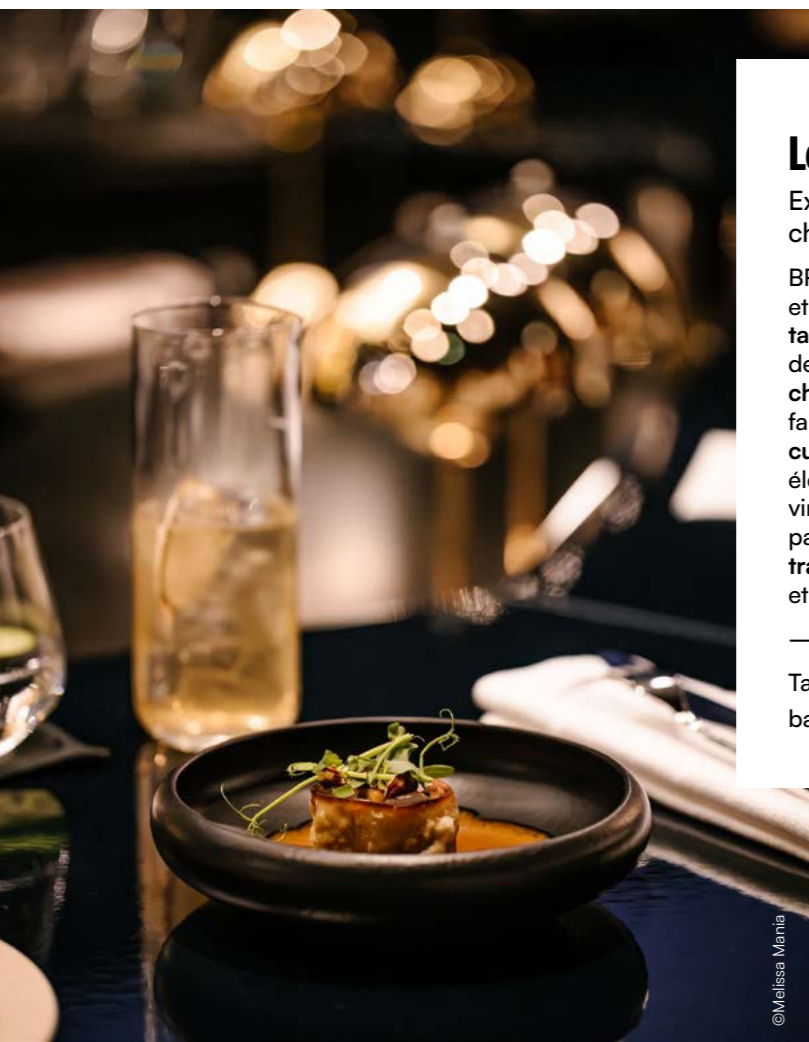
4

Les sept merveilles du Brio

Expérience à la croisée du bar et du restaurant chez Brio - Le Bar des Chefs !

BRIO, c'est le seul et l'unique bar des chefs : un lieu vivant et accessible où sept chefs partenaires signent une carte de tapas gastronomiques, pensés comme autant de fragments de leurs univers culinaires. Cinq chefs cuisiniers et deux cheffes pâtisseries sont réunis autour d'une même ambition : faire rayonner le talent local et offrir une véritable balade culinaire en une soirée. Dans un décor inspiré des années 30, élégant et chaleureux, BRIO propose bien plus qu'un bar à vins ou un bar à cocktails. C'est un lieu où l'on peut venir dîner, partager, déguster, sans les codes classiques de la restauration traditionnelle. Une alternative contemporaine, conviviale et libre, qui rend la gastronomie locale plus accessible.

Tapas à partir de 8 €
bar-brio.com



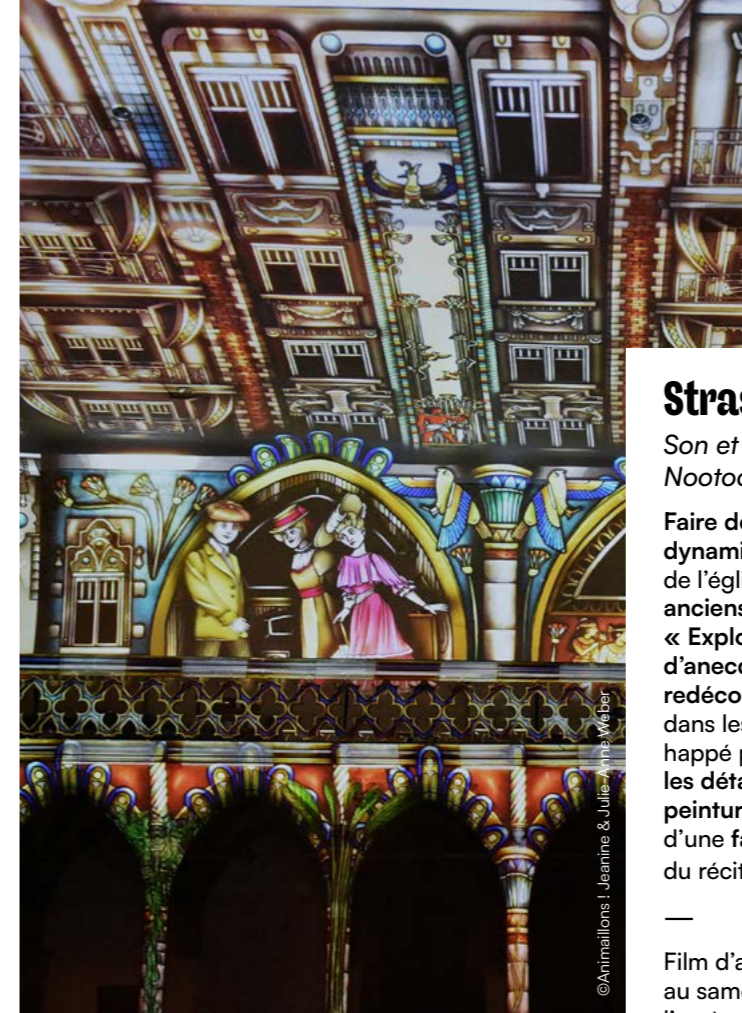
©Melissa Mania

CULTURE & ÉVÉNEMENTS

Culture de bon goût



©Philémon Henry



1

Strasbourg se projette

Son et lumière immersif « Explore Strasbourg » by Nootoos au cœur de l'église Saint-Pierre-le-Vieux

Faire des murs d'un édifice du XIV^e siècle un écran dynamique, c'est ce que réalise le collectif Nootoos au sein de l'église Saint-Pierre-le-Vieux, l'un des monuments les plus anciens et emblématiques de Strasbourg. Le vidéo mapping « Explore Strasbourg » foisonne de personnages colorés et d'anecdotes historiques, invitant à traverser les époques pour redécouvrir l'histoire de la ville. Confortablement installé dans les transats, casque audio sur les oreilles, le public est happé par un spectacle immersif, qui se déploie dans tous les détails de l'architecture gothique de l'église : vitraux, peintures murales et détails sculptés deviennent le support d'une fantastique épopée sonore et lumineuse, à la croisée du récit historique et de l'émotion visuelle.

Film d'animation durée 25 min — diffusion en continu du lundi au samedi toutes les 30 min à partir de 10h le matin, et de 14h l'après-midi — tarif adulte 12 €/ enfant 6 €
nootoos.eu

Septembre fait le mur

8^e édition du COLORS Urban Art festival en septembre

Chaque année, le mois de septembre strasbourgeois est le théâtre d'une explosion de créativité qui donne des couleurs à la ville ! Porté par l'association COLORS Urban Art, le festival du même nom rassemble des artistes de la scène urbaine locale et internationale autour de la réalisation d'œuvres monumentales, mais aussi de conférences, d'expositions et de rencontres. Éclectique et énergique, le festival ne se limite pas aux murs : battles graffiti, performances live et DJ sets ponctuent les journées au cœur de lieux atypiques, invitant à découvrir des univers artistiques variés et à s'immerger dans les cultures urbaines.

Les samedis et dimanches 5 & 6, 12 & 13 et 19 & 20 septembre
colors-art.eu

2



©ColorsUrbanArt

3

800 ans, toujours à l'œuvre

Festivités et activités pour célébrer les 800 ans de la Fondation de l'Œuvre Notre-Dame

Huit siècles d'activités ininterrompues au service de la vénérable Notre-Dame de Strasbourg, et pas une once de poussière sur son histoire ! De janvier 2026 à juillet 2027, la capitale alsacienne célèbre les 800 ans d'existence de la **Fondation de l'Œuvre Notre-Dame**, institution unique en France, qui veille sur la dentelle de pierre de la cathédrale et sur ses trésors. **Expositions, concerts, conférences, journées portes ouvertes et rencontres métiers** sont au menu, sans oublier les **ateliers d'été**, véritables hommages aux bâtisseurs d'autrefois, qui feront **revivre l'histoire au pied même de l'édifice**. Plus qu'un anniversaire, cette programmation met en lumière un **patrimoine en action**, où les gestes d'hier continuent de façonner le présent.

De janvier 2026 à juillet 2027 — programme à consulter sur : oeuvre-notre-dame.org



©Simon Woolf

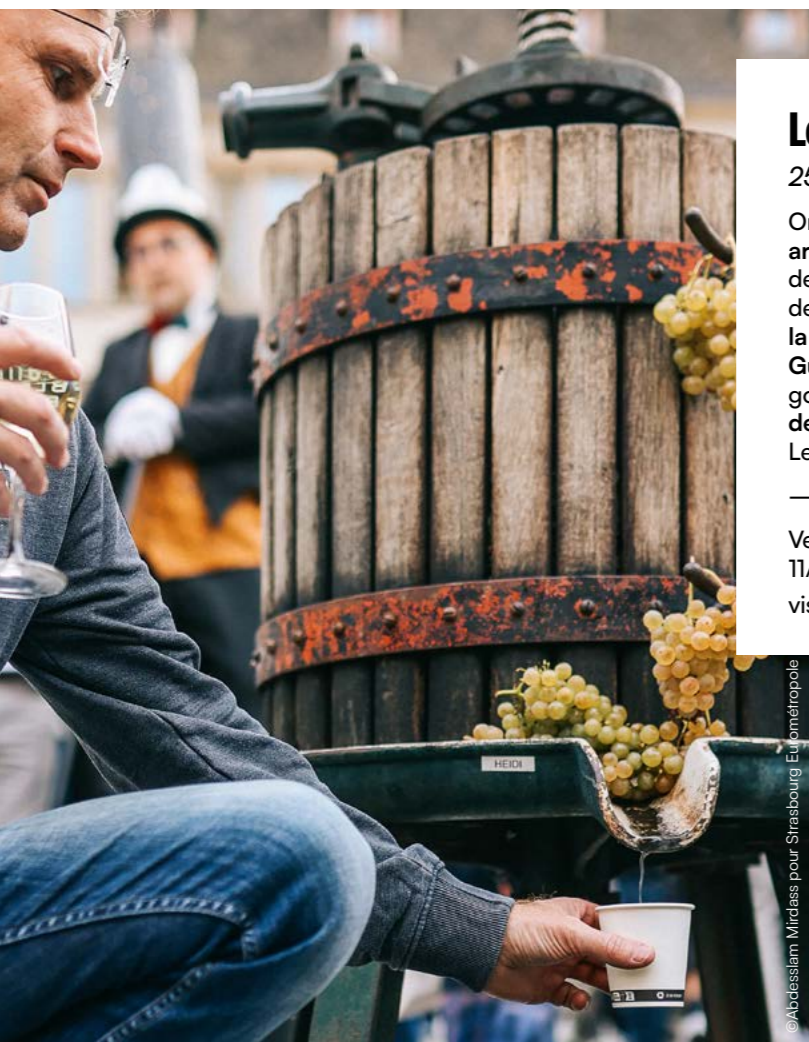
4

Le festin de Gutenberg

25^e édition de la Fête des Vendanges et du Goût

On y trouve pêle-mêle des fromages de terroir, des chocolats artisanaux, de gourmands produits de boulangerie ou encore de goûteuses charcuteries alsaciennes. Tout cela accompagné de ce qui se fait de meilleur du côté du vignoble d'Alsace : la Fête des Vendanges et du Goût s'installe à nouveau place Gutenberg ! Du vendredi au dimanche, on laisse libre cours à sa gourmandise au fil d'animations, de dégustations et de ventes de produits locaux. Gratuit et festif, l'événement organisé par Les Vitrites de Strasbourg mérite qu'on fasse un petit détour...

Vendredi 09/10 : 16h-21h — samedi 10/10 : 11h-20h — dimanche 11/10 : 11h-19h — infos et programme sur : visitstrasbourg.fr



©Abdesslam Mirdass pour Strasbourg Eurométropole

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

5

Des vins pour couronner le festin

Vignobles en Scène au cœur de la Couronne d'Or et banquet vigneron à Marlenheim

On les appelait autrefois « les rois des vins d'Alsace » : les bouteilles nées dans le vignoble de la Couronne d'Or en ont gardé sous le bouchon pour charmer les convives contemporains. Engelberg, Altenberg et Steinklotz sont les fleurons de ces vignes situées aux portes de Strasbourg, berceau du vignoble alsacien : quoi de plus naturel que de savourer ces grands crus au cours d'un banquet convivial, organisé par les vignerons ? À Marlenheim, on s'attable entre cigognes et église Sainte-Richarde, à l'occasion de **Vignobles en Scène**, pour un repas festif, des ateliers gourmands et des expériences sensorielles. Chaleur de l'accueil et saveurs de terroir composent un tableau où le prestige se sert sans façon ! Et pour ceux qui voudraient lever le coude sans arrière-pensée, la boucle cyclable « Châteaux et vignoble de la Couronne d'Or » est une déambulation parfaite entre histoire et gourmandise.

Vignobles en Scène du 16 au 18/10 — banquet vigneron à Marlenheim — date à venir

visit.alsace

Boucle Alsace à Vélo BL677 « Châteaux et vignoble de la Couronne d'Or » — 45 km

visit.alsace



©Sylvie Petit Photography -ADT-AE

PATRIMOINE & SAVOIR-FAIRE

Le goût du beau



©Lidwine Marie Goehner-David / Pokaa

Le destin a trouvé son atelier

Expositions et ateliers de la galerie Wyrd

Galerie-boutique indépendante et colorée, nichée au cœur du quartier de la Krutenau, Wyrd réunit art contemporain, artisanat et création locale. Porté par une équipe passionnée, le lieu propose des expositions thématiques, des ateliers créatifs et des rencontres vivantes tout au long de l'année. On y découvre des œuvres uniques, des objets fait main, des bijoux et pièces originales pour tous les goûts et tous les budgets. Espace hybride où se rencontrent artistes émergents et confirmés, dans une ambiance ouverte, accessible et conviviale, Wyrd est un lieu vivant, solidaire et créatif à Strasbourg.

Tarif atelier à partir de 30 € pour 2h — programme et réservations sur : galerie-wyrd.com

1



2

Kelsch belle idée

Entre tradition et modernité, le kelsch revisité de Gotfertomi

Le kelsch, c'est un tissu alsacien typique, mêlant coton et lin, orné d'un motif de carreaux. Traditionnellement dévolu au linge de maison, il retrouve un second souffle grâce aux créations décalées et originales de Marie Froehlicher, créatrice de la marque Gotfertomi. Coussins brodés, nappes et serviettes, ou même tissu à la coupe : tout est cousu et assemblé dans l'atelier strasbourgeois de Neudorf. À chacun ses couleurs, à chacun son message aux sonorités alsaciennes : « Schmoutz ! » « Hopla ! » « Choli Bô ! »* ou encore sympathique bretzel se déclinent en tabliers, tee-shirts et tote bags. Le résultat a le charme des choses bien faites, avec ce supplément d'âme qui fait sourire !

*« Bisou ! », « Allez ! », « Joliment beau maintenant ! » - Coussin brodé à partir de 55 € gotfertomi.alsace

Un peu, beaucoup, à la folie...

L'envers du terrain : le match continue en coulisses

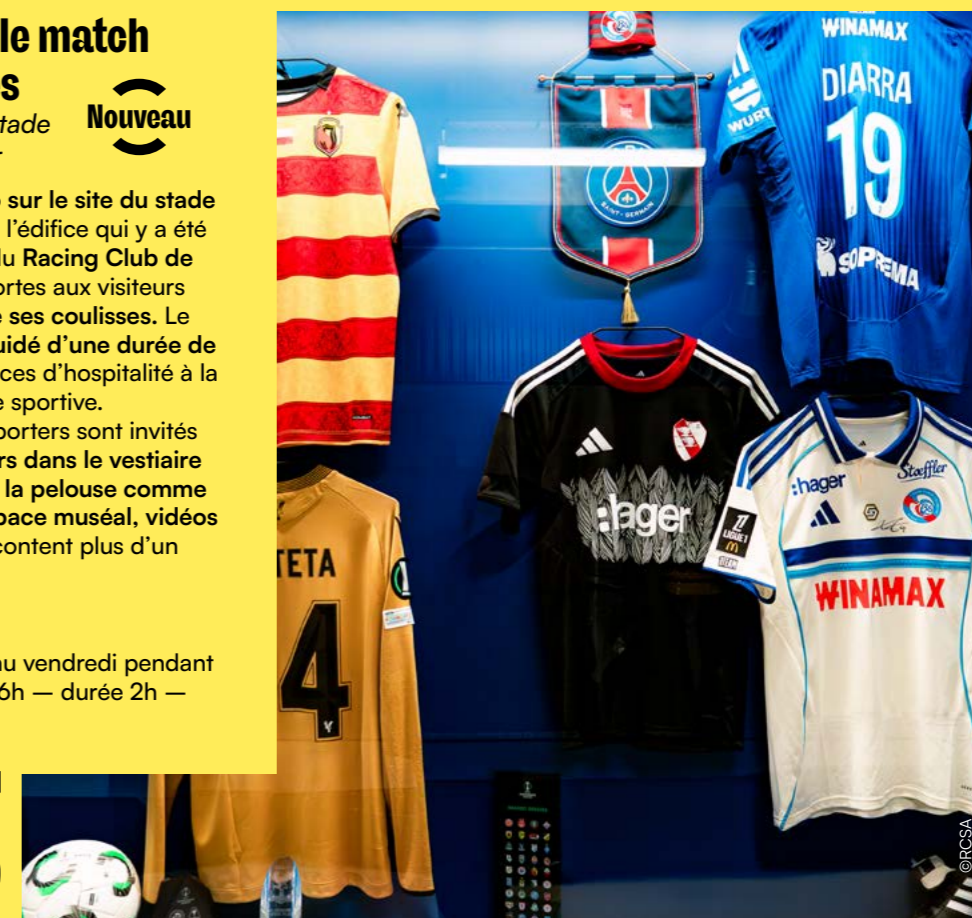
Nouvelle visite immersive du stade de la Meinau : le Stadium Tour



On joue au football depuis 1906 sur le site du stade de la Meinau ! 120 ans plus tard, l'édifice qui y a été construit a abrité les évolutions du Racing Club de Strasbourg, avant d'ouvrir ses portes aux visiteurs pour une immersion au cœur de ses coulisses. Le Stadium Tour est un parcours guidé d'une durée de deux heures, qui mène des espaces d'hospitalité à la tribune de presse, jusqu'à la zone sportive. En famille ou entre amis, les supporters sont invités à s'installer à la place des joueurs dans le vestiaire du Racing, et même à entrer sur la pelouse comme les légendes du club ! Dans l'espace muséal, vidéos exclusives et photos inédites racontent plus d'un siècle de passion.

Tous les week-ends, et du lundi au vendredi pendant les vacances scolaires, de 11h à 16h — durée 2h — tarif plein 18 € / réduit 9 € destination-racing.eu

3





À très vite chez vous !

CONTACTS PRESSE

—
Nicolas WEVELSIEP
06 33 59 62 63
presse@visitstrasbourg.fr

—
Agence aiRPur
Clarisse MATHIEU
06 78 49 37 35
cmathieu@agence-airpur.fr

**Strasbourg, un peu, beaucoup, à la folie...
Tous les jours et pour toujours.**