

**Savourez
l'Alsace !**

2 0 1 4 - 2 0 1 5

LES BELLES ADRESSES
Strasbourgeoises

LES BELLES ADRESSES
Strasbourgeoises

E
D
J
G
E
L

Les belles adresses Strasbourgeoises

EDITO..... 5

LES RESTAURANTS

LE BISTROT DES COPAINS..... 6

LE DIX..... 7

LE PFIFFERBRIADER..... 8

IL JOURNALE..... 9

LE GRUBER..... 10

LE LOHKÄS..... 11

DÉCOUVREZ STRASBOURG !..... 12

Bonne découverte !





ÉDITO

Savourez l'Alsace

Voyager ; c'est rencontrer, découvrir, partager, admirer, apprécier les attraits touristiques, historiques, culturels et gastronomiques d'une région. Visiter les musées, contempler les monuments, fouler les pavés authentiques des quartiers pittoresques de la ville de Strasbourg, dominée par sa majestueuse cathédrale, ouvre l'appétit avec une irrésistible envie de goûter les **spécialités culinaires** alsaciennes.

Voici une sélection des **belles adresses** strasbourgeoises, qui offrent aux épicuriens, une palette **savoureuse** de plats du terroir et de recettes ambassadrices de notre gastronomie. En amoureux, en famille ou entre amis, à deux ou plus nombreux, chaque restaurant est une invitation au voyage gourmand, où la générosité des plats, rime avec convivialité des lieux.

Ce guide pratique est un concentré d'Alsace à déguster. Le patrimoine culinaire de la ville s'inscrit dans les belles adresses strasbourgeoises aux allures de cartes postales. À consommer sans modération !

Sandrine Kauffer

Directrice des Nouvelles Gastronomiques d'Alsace
www.julienbinz.com

GET A TASTE OF ALSACE

Travelling means meeting people, making new discoveries, sharing, admiring and enjoying all the tourist, historical, cultural and gastronomic attractions a region has to offer. After a day visiting the museums, gazing at the monuments, treading the authentic cobbled streets of Strasbourg's picturesque quarters, dominated by its majestic Cathedral, you will have worked up an appetite and an irresistible desire to try Alsatian **cuisine**.

EN

Here is a selection of some of the **finest places to eat** in Strasbourg, which offer all Epicureans a range of **delicious** dishes made with local produce and classics emblematic of the region's gastronomy.

Whether you come as a couple, with your family or with friends, whether there are just two of you or a group, each restaurant is an invitation to embark on a culinary journey, where generous helpings go hand-in-hand with convivial settings.

This practical guide is a concentrate of Alsace for you to savour. The city's culinary heritage finds its expression in all these great Strasbourg addresses with their picture postcard exteriors. Enjoy, no limits!

GENIESSEN SIE DAS ELSASS!

Auf Reisen gehen bedeutet, die touristischen, historischen, kulturellen und gastronomischen Höhepunkte einer Region anzuschauen, zu erkunden, mit anderen zu teilen, zu bewundern und zu schätzen. Nach dem Besuch der Museen und Denkmäler sowie nach der Besichtigung der malerischen Stadtviertel von Straßburg - majestätisch überragt vom Münster - werden Sie sicher ein unwiderstehliches Verlangen verspüren, auch einmal die **kulinarischen Spezialitäten** des Elsass zu probieren.

DE

Hier finden Sie eine Auswahl **guter Adressen** in Straßburg, an denen Genießern eine große Auswahl an **schmackhaften** regionalen Gerichten nach Rezepten geboten wird, die Botschafter unserer Gastronomie sind.

Wie auch immer Sie zu uns kommen - als verliebtes Paar, ganz in Familie oder mit Freunden, ob zu zweit oder mit einer ganzen Gruppe - jedes Restaurant ist eine Einladung zu einer Schlemmerreise! Sie finden hier nicht nur hervorragende Speisen und Getränke vor, sondern auch unsere Herzlichkeit und Gastfreundschaft. Dieser praktische Leitfaden soll Ihnen ein gastronomischer Begleiter im Elsass sein. Das kulinarische Erbe unserer Stadt findet in diesen gastronomischen Highlights - schön wie eine Postkartendylle - seinen Ausdruck. Und diese sollten Sie in vollen Zügen genießen!



le Bistrot
des copains
La Table Conviviale

Le Bistrot des Copains

Aux bords de l'III, près du quartier de la Petite France, le Bistrot des Copains est le restaurant parfait pour apprécier un repas à la « bonne franquette ».

Dans un décor années 50, alliant photos d'époque, poutres blanches, murs en ardoise et maints produits d'antan, ou sur la terrasse très bien située aux abords des quais, le Bistrot des Copains, propose une foule de petits et grands plats alléchants, de quoi se remettre en jambe avant de replonger dans les ruelles pavées du centre strasbourgeois. Cuisine alsacienne, traditionnelle et du monde, le chef régale aussi toute la famille et les amis avec de savoureux burgers « maison ».

Il y en a pour tous les goûts. Des exemples ? Le véritable steak au poivre côtoie le risotto aux cèpes ou le cordon-bleu à la crème. Tous les

copains s'en réjouissent et s'en purlèchent les babines.

C'est gourmand, convivial et généreux !



EN

On the banks of the Ill, near La Petite France, Le Bistrot des Copains is the perfect restaurant for a relaxed meal with friends. Indoors in a 50s decor with period photos, white beams, slate walls and numerous 50s products, or out on the terrace, ideally situated on the quayside, Le Bistrot des Copains proposes a wide selection of mouth-watering dishes, little and large, just what you need to get you back on your feet and ready to tackle the city streets. Traditional Alsatian and world cuisine, the chef will also delight your family and friends with his delicious home-made burgers. There is something for every taste. For example? An Original pepper steak, or a risotto with Cep mushrooms, or a Cordon Bleu in a cream sauce. Lip-smacking food and fun with friends guaranteed. It's delicious, it's friendly and it's plentiful!

DE

Das Restaurant Le Bistrot des copains ist an den Ufern der Ill in der Nähe des Stadtviertels Petite France zu finden. Ideal, wenn Sie eine Mahlzeit ohne besondere Umstände schätzen. Es ist im Stil der 50er-Jahre eingerichtet, mit Fotos der damaligen Zeit, weißen Balken, Schiefertafeln an den Wänden und sonstigen Gegenständen von früher. Es gibt aber auch eine sehr schöne Terrasse direkt im Uferbereich. Das Restaurant bietet eine Menge kleiner und großer verlockender Gerichte an. Hier kann man sich gut erholen, ehe man wieder in den Straßburger Trubel eintaucht. Es gibt elsässische, traditionelle und internationale Küche. Der Chef bewirbt Familien und Freunde aber auch mit schmackhaften Burgern nach Art des Hauses. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Zum Beispiel? Original Pfeffersteak nach Art des Küchenchefs, Steinpilz-Risotto oder Cordon-bleu mit Rahmsauce. Wenn einem da nicht das Wasser im Mund zusammenläuft! Hier schmeckt es und man wird herzlich aufgenommen!

12, Quai Finkwiller - Strasbourg - Tél : + 33 (0)3 88 36 22 66
www.bistrotdescopains.com

le DIX
BRASSERIE - CAFÉ - RESTAURANT

Le Dix

Les voyages, ça creuse et ça donne soif !

Ce ne sont pas les personnalités médiatiques, habituées de cette brasserie, idéalement située en face de la belle verrière de la gare de Strasbourg, qui diront le contraire.

Le restaurant au décor soigné, design et épuré, accueille les voyageurs en salle ou sur sa terrasse ensoleillée. Les plats puisés dans le répertoire « bistrot ou terroir » régional, rivalisent de finesse et de saveurs. Au menu : choucroute aux trois poissons, baeckehoffe, tartes flambées, escargots, fleischkiechle, mais aussi foie gras, jarret de veau, tartare de bœuf, bouchée à la reine ou tête de veau, 10 bonnes raisons gourmandes de s'y attabler et de se sustenter au départ ou à l'arrivée. Dans ce bistrot à la mode alsacienne, à la saison du gibier, le chef mitonne du cerf en



belle terrine aux baies de genièvre, en pavé ou en sauté à l'ancienne, en steak dans le cuissot, mariné avec une sauce onctueuse aux champignons ou en Médailles sauce « grand veneur ». Une brasserie, un café, un resto, le Dix, conjugue gastronomiquement tout ce qu'il vous faut, dans l'ambiance d'un authentique bistrot.

10, Place de la Gare - Strasbourg - Tél : + 33 (0)3 88 32 22 71
www.restaurantledix.com

EN

There is nothing like travel to work up an appetite and a thirst! And the media personalities that frequent this brasserie, ideally situated opposite the impressive glass front of Strasbourg railway station, won't say any different.

The restaurant with its tasteful, sleek design decor, welcomes travellers indoors or on a sunny terrace. The dishes it serves are drawn from a regional «bistrot and terroir» repertoire, each finer and tastier than the last. On the menu: sauerkraut with three types of fish, Baeckehoffe, tartes flambées, snails, Fleischkiechle (meatballs), but also foie gras, knuckle of veal, steak tartare, vol-au-vents or veal head - 10 great reasons for any food lover to choose a table and settle down to enjoy a great meal, whether they are just arriving in or leaving the city.

In this trendy Alsatian bistrot, in the game season, the chef will be serving his variations on venison: a terrine with juniper berries, thick slabs or sautéed with onions and mushrooms, steaks from the haunch, marinated with a thick creamy mushroom sauce or medallions with a Grand Veneur sauce. A brasserie, a café, a restaurant, Le Dix offers everything you could wish for on the gastronomic front, with all the atmosphere of an authentic bistrot.

DE

Reisen macht hungrig und durstig! Die Prominenten, die gewöhnlich in dieser Brasserie anzutreffen sind, die gegenüber der herrlichen Verglasung des Straßburger Bahnhofs ideal gelegen ist, werden nichts Gegenteiliges behaupten.

Das mit liebevollen Details gestaltete und sorgfältig designte Restaurant empfängt die Reisenden im Gasträum oder auf der sonnendurchfluteten Terrasse. Die Gerichte gehören in den Bereich „Bistro oder regionale Küche“ und zeichnen sich durch Finesse und wunderbaren Geschmack aus. Auf der Speisekarte stehen: Sauerkraut mit dreierlei Fisch, Baeckehoffe, Flammkuchen, Schnecken, Fleischkiechle, aber auch Gänseleber, Kalbshaxe, Rindertatar, Blätterteigpastete oder Kalbskopf - 10 gute Gründe also für Genießer, hier Rast zu machen und sich vor Abfahrt oder bei Ankunft zu stärken.

In diesem Bistro können Sie ganz nach elsässischem Gusto genießen. In der Wildsaison bereitet der Chef Hirsch als Pastete mit Wacholderbeeren, im Stück oder als Ragout nach elsässischer Art zu, aber auch als Steak aus der Keule, marinert mit einer Champignon-Rahmsauce, oder als Medaillons mit einer Sauce „grand veneur“. Das Le Dix ist Brasserie, Café und Restaurant zugleich. Es vereint gastronomisch betrachtet in der Umgebung eines authentischen Bistros alles, was Sie brauchen.



Pfifferbriader
Winstub - Restaurant

Le Pfifferbriader



Grand vitrail mural, poutres apparentes et nappes en kelsch confèrent un charme authentique au restaurant.

Profitez de cette belle terrasse sur la place piétonne du Marché-aux-cochons-de-lait pour savourer un sandre poêlé, un filet mignon de porc à la crème et des spaetzle, une choucroute garnie ou un jarret au munster.

Plongez dans l'épopée moyenâgeuse de cette ancienne taverne du XVI^e

siècle, qui accueillait autrefois des jongleurs et des conteurs à la table des seigneurs.

Idéalement situé près de l'embarcadere des bateaux de promenade et à côté du musée historique de la ville, le Pfifferbriader, surnommé « Pfiff » incarne l'âme de nos winstubs.

14, place du Marché aux Cochons de Lait - Strasbourg - Tél : + 33 (0)3 88 24 46 56
www.winstublepfiff.com

EN

Ideally situated close to the river boat landing stage and next to the city's historical museum, Le Pfifferbriader, known locally as the "Pfiff", embodies the very soul of our traditional winstubs.

A large stained glass wall, exposed beams and "kelsch" tablecloths give the restaurant an authentic charm. Sit out at one of the tables on the attractive pedestrianised square, the Place du Marché-aux-Cochons-de-Lait, and enjoy a pan-fried pike-perch, tenderloin of pork with a cream sauce and Spaetzle noodles, a plate of sauerkraut with all the trimmings or knuckle with Munster cheese.

Immerse yourself in the medieval atmosphere of this former 16th century tavern, where jugglers and storytellers would join the local lords at their table.

DE

Das Restaurant Le Pfifferbriader befindet sich in Bestlage in der Nähe der Anlegestelle der Ausflugsschiffe und gleich neben dem historischen Museum der Stadt. Es wird kurz „Pfiff“ genannt und spiegelt die Seele unserer Winstubs wider.

Eine große Wandverglasung, sichtbare Fachwerkbalken und Kelsch-Webereien verleihen diesem Restaurant einen authentischen Charme. Nutzen Sie die herrliche Terrasse am Fußgängerbereich auf dem Marché-aux-cochons-de-lait, um gebratenen Zander, Schweine-Mignonfilet mit Rahmsauce und Spaetzle, garniertes Sauerkraut oder auch eine Haxe mit Munster zu probieren. Tauchen Sie in dieser alten Taverne aus dem 16.

Jahrhundert in mittelalterliche Zeiten ein, in der am Herrentisch früher Gaukler und Erzähler empfangen wurden.

Il Giornale
Ristorante



Il Giornale

À quelques mètres de la cathédrale de Strasbourg, dans le quartier le plus pittoresque du centre ville, Il Giornale, le restaurant italien enchante les amateurs d'une véritable cuisine transalpine.

Entre deux visites touristiques, savourez la dolce vita à l'italienne et dégustez des charcuteries du pays, escalope de porc à la milanaise, tortelloni frais farcis, spaghetti, pizza, burger à l'italienne et tiramisu.

Dans ce restaurant au décor « Belle époque », affichant des Unes de magazines, vous pouvez également commander un plat du terroir alsacien. Tous les voyageurs gourmands, petits et grands, seront satisfaits.

Ainsi, tartes flambées, Baeckehoffe, ou choucroute traditionnelle fleurent bon les

spécialités incontournables de la région.

Il Giornale a le don de réunir toutes les envies culinaires autour d'une même et seule adresse, à partager.



13, rue du Maroquin - Strasbourg - Tél. +33 (0)3 88 32 23 11
www.ilgiornale.fr

EN

Just metres from Strasbourg Cathedral, in the most picturesque part of the city, an Italian restaurant, Il Giornale, delights lovers of genuine Transalpine cuisine.

Between two bouts of sightseeing, try out the "dolce vita" the Italian way and enjoy a variety of regional charcuterie, pork Milanese, fresh stuffed tortellini, spaghetti, pizza, Italian-style burgers and tiramisu. In this Belle Epoque restaurant with its walls decorated (decorate) with magazine covers, you can also choose a traditional Alsatian dish. There is something for every food-loving traveller, young or old. ...Tartes flambées, Baeckehoffe or traditional sauerkraut, all the unmissable specialities of the region. Il Giornale has a gift for satisfying the whims of every culinary taste at the same address – so many pleasures to share.

DE

Das italienische Restaurant Il Giornale liegt nur einige Meter vom Straßburger Münster entfernt im malerischsten Viertel des Stadtzentrums.

Ein Tipp für Freunde echter transalpiner Küche! Probieren Sie zwischen Ihren touristischen Zielen zur Abwechslung das Dolce Vita auf Italienisch und kosten Sie landestypische Fleisch- und Wurstwaren, Schweinesteak Mailänder Art, frisch zubereitete gefüllte Tortelloni, Spaghetti, Pizza, Burger auf italienische Art und Tiramisu. Dieses Restaurant wurde im Stil der „Belle Époque“ gestaltet. Hier sind die Titelseiten diverser Zeitschriften ausgehängt. Sie können aber auch Gerichte der elsässischen Regionalküche bestellen. Alle Reisenden und Genießer ob Groß oder Klein werden hier zufriedengestellt. So gibt es Flammkuchen, Baeckehoffe oder traditionelles Sauerkraut - es duftet herrlich nach den unumgänglichen Spezialitäten aus der Region. Il Giornale hat die Gabe, kulinarische Gelüste aller Art an einem Ort zu vereinen. Das sollen Sie nicht verpassen!



Le Gruber



Et si vous faisiez une halte historique et gourmande au Gruber, à deux pas de la cathédrale dans cette majestueuse maison à Colombages du XVI^e siècle, au cœur d'un quartier pittoresque et romanesque. Du caveau voûté, au rez-de-chaussée en passant par la mezzanine du 1^{er} étage, admirez l'Alsace traditionnelle,

ses boiseries, ses poutres apparentes, ses nappes en kelsch et ses objets typiques, déclinés en poteries, livres anciens et autres brocantes. Quelques marches supplémentaires conduisent aux salons privés Tomi Ungerer et Germain Muller (Barabli) qui incarnent l'esprit des Stammtisch. Grâce aux affiches, lithographies et expositions, faites connaissance avec les deux célèbres artistes alsaciens. Quelle que soit l'assise, l'appétit sera de mise avec un Baeckeofe, un poulet au Riesling, une choucroute déclinée en trois façons, un Kassler en croûte, un foie gras maison, ou un vacherin glacé, sans oublier bien sûr, les tartes flambées à toutes heures et... préparées sous vos yeux !

Le Gruber est un concentré d'Alsace à déguster.

11, rue du Maroquin - Strasbourg - Tél. +33 (0)3 88 32 23 11
www.legruber.com

EN

What about stopping off for a taste of history and fine food at Le Gruber, a stone's throw from the Cathedral in a fine 16th century timber-framed house, in the heart of a romantically picturesque part of town. From its vaulted cellar to the ground floor and the mezzanine first floor, admire the essence of traditional Alsace, the woodwork, the exposed beams, the "kelsch" tablecloths and typical objects - pottery, old books and knick-knacks.

A few more steps will take you to the private rooms frequented by Tomi Ungerer and Germain Muller (Barabli), which embody the spirit of the Stammtisch. Posters, lithographic prints and exhibitions will give you the chance to get to know the work of these two famous Alsatian artists. Wherever you are sitting, you can be sure your appetite won't fail you when you see the menu: Baeckeofe, chicken in Riesling, sauerkraut served three different ways, Kassler in a pastry crust, home-made foie gras, Vacherin ice-cream gâteau... not forgetting the tartes flambées available all through the day and prepared in front of you! Le Gruber is a concentrate of everything that Alsace has to offer the palate.

DE

Wie wäre es denn mit einem Besuch der Gaststätte Le Gruber, in der sie Historie und kulinarischen Genuss zugleich erleben können? Sie befindet sich unmittelbar neben dem Münster in einem majestätischen Fachwerkhause aus dem 16. Jahrhundert, inmitten eines malerischen und romantischen Stadtviertels. Hier können Sie - angefangen vom Erdgeschoss über das Zwischengeschoss in der ersten Etage - das traditionelle Elsass bewundern. Zu bestaunen sind Holzäfelungen, sichtbare Balken, Kelsch-Webereien und weitere typische Gegenstände wie Töpferwaren, alte Bücher und sonstige Antiquitäten.

Einige Stufen weiter werden Sie zu den Privaträumen von Tomi Ungerer und Germain Muller (Barabli), den Begründern der Stammtisch-Tradition, geführt. Anhand von Aushängen, Lithographien und diversen weiteren Exponaten können Sie mit diesen beiden berühmten elsässischen Künstlern Bekanntheit schließen. Wo auch immer Sie sich niederlassen, der Appetit kommt gewiss bei Baeckeofe, Huhn an Riesling, Sauerkraut in drei Varianten, Kassler in der Kruste, Gänseleber nach Art des Hauses, oder geister Baisertorte. Nicht zu vergessen natürlich die Flammkuchen, die zu jeder Zeit zubereitet werden ... und zwar vor Ihren Augen! In der Gaststätte Le Gruber finden Sie die elsässischen Gebräuche in konzentrierter Form. Einfach ein Muss!



Le Lohkäs

Installé dans une maison du XVII^e siècle dans le quartier typique de la Petite France à proximité des écluses, le Lohkäs propose, des spécialités alsaciennes soignées.

Chaque jour, des suggestions, telles la terrine de sandre, accompagnée de salade de pommes de terre et de choucroute nouvelle, éveillent vos sens dans un hommage à la gastronomie régionale.

Si le chef innove, l'endroit est un lieu de mémoire des stammtisch d'autrefois, ces tablées traditionnelles dans les régions germanophones, avec son orchestron majestueux âgé de plus d'une centaine d'années !

Le parquet craque sous les pieds, l'instrument à vent époustoufle, la cuisine ravit. Le Lohkäs, à fleur de ponts et canaux, est un havre de paix, alors que dehors, on bat le pavé.



25, rue du Bain aux Plantes - Strasbourg - Tél. +33 (0)3 88 32 05 26
www.lohkäs.fr

EN

Housed in a 17th century house near the locks in picturesque La Petite France, Le Lohkäs offers exquisite Alsatian specialities.

Every day, the chef's suggestions, such as pike-perch terrine served with potato salad and "new sauerkraut" will delight your palate in a tribute to authentic regional cuisine. And although the chef likes to innovate, this is also a place where you will find an example of an old-fashioned Stammtisch, one of those tables for regulars traditional in German-speaking areas, and to add to the atmosphere there is a majestic Orchestron over a hundred years old! The parquet will creak as you cross the room, the wind instrument will take your breath away and the cuisine will delight you. Le Lohkäs, set among bridges and canals, is a haven of peace in the midst of the city bustle.

DE

Das Restaurant Le Lohkäs ist in einem Haus aus dem 17. Jahrhundert untergebracht und befindet sich in einem typischen Viertel des Stadtviertels Petite France in der Nähe der Schleusen.

Hier werden mit großer Sorgfalt zubereitete elsässische Spezialitäten angeboten. Täglich werden Ihre Sinne mit leckeren Empfehlungen wie Zander-Pastete mit Kartoffelsalat und frischem Sauerkraut aufs Neue geweckt. Hier findet die regionale Gastronomie gebührende Würdigung! Wenngleich der Inhaber Neuerungen einführt, verbleibt der Ort im Gedenken an die früheren Stammtische - dieser breiten Tradition in deutschsprachigen Regionen. Zu bestaunen ist ein altherwürdiges Orchestron, das bereits mehr als einhundert Jahre alt ist. Das Parkett knarrt unter den Füßen, das Blasinstrument verblüfft und die Küche begeistert. Le Lohkäs - in unmittelbarer Nähe von Brücken und Kanälen - ist ein Hafen der Ruhe und Besinnung, während vor der Tür überall Trubel herrscht.



DÉCOUVREZ STRASBOURG !



Commencez cette découverte de la ville par son cœur, la Place de la Cathédrale.

Vous y trouverez tout d'abord près de l'Office du Tourisme une enseigne représentant la flèche de la Cathédrale de Strasbourg coiffée d'un bonnet phrygien. En effet, l'histoire raconte que la Cathédrale faillit être détruite par les révolutionnaires français car qualifiée « d'injure au sentiment d'égalité ». Elle fut sauvée par un ferronnier qui la coiffa d'un bonnet phrygien en tôle rouge et devint ainsi un symbole de la liberté.

Welcome to our little excursion in the city of Strasbourg which begins in the heart of it, the place of the cathedral.

EN

Near to the tourist information point, you can find a scheme made of metal that depicts the spire of the cathedral crowned by a Phrygian cap. According to the history, the cathedral would have been almost completely destroyed by French revolutionaries, because it was considered as an affront to the principle of equality. But the cathedral was saved by a smith who covered it with a red Phrygian cap made of metal. Thereby, the cathedral of Strasbourg became a symbol of liberty.

Beginnen Sie Ihre Entdeckungsreise der Stadt mit ihrem Herzstück, dem Münsterplatz

DE

Die Brasserie Le Gruber hat bereits so manche bekannte Persönlichkeit und schmackhafte Speisen erlebt. Auf der Tür ist das Jahr 1651 vermerkt – das Jahr der Instandsetzung des Gebäudes. Das Erdgeschoss hingegen wurde 1760 erbaut. Laut den Inschriften auf dem Erker trug das Restaurant einst den Namen „Zuem Kühlen“. Im 18. Jahrhundert befand sich hier das „Café Allemand“ (Deutsches Café), eines der ältesten der Stadt. Tomi Ungerers satirische Werke können in der oberen Etage in einem gleichnamigen Saal bewundert werden.



Continuez votre chemin...

Continuez votre chemin en passant devant l'ancienne Pharmacie du cerf et actuelle Boutique Culture de la ville, où un pilier se démarque du reste du bâtiment. En effet, d'après une ancienne tradition, ce pilier aussi connu sous le nom de « Büchmesser » (mesureur d'embonpoint) permettait au percepteur, qui se plaçait au centre de la place, de faire défiler les habitants de la ville en les faisant passer entre le pilier et le mur. La coutume veut que si les habitants ne passaient plus dans cet interstice, ils se voyaient augmenter leurs impôts car ayant un trop fort embonpoint, on pouvait aisément voir qu'ils étaient « trop » riches. Une autre histoire précise que lorsque les femmes enceintes ne pouvaient plus s'y faufiler, elles accouchaient dès le lendemain.

Si vous passez au travers, c'est qu'il est temps d'aller se restaurer au **Il Jourmale** en continuant tout droit par la rue du Maroquin.

EN

Continue your expedition and pass the old Pharmacie du Cerf (The Deer Pharmacy), the current Boutique Culture, where you can get information about cultural events. At this place, a pillar stand out from the building. According to an old tradition, the tax gatherer used this so-called „Büchmesser“ (girth measurement) to measure the girth of the citizens. They had to pass through the gap between the pillar and the building. If they weren't able to pass anymore, this meant that they were „too“ rich because they could eat a lot, so their taxes were increased. Another history tells us, that pregnant women who couldn't pass neither through this gap, would bear their children the following day.

So, if you can pass through this gap, it is time to follow the rue du Maroquin and to eat in the restaurant **Il Jourmale**.

DE

Wenn Sie Ihren Rundgang weiterführen kommen Sie an der alten Pharmacie du Cerf (Hirschapotheke) vorbei, die aktuelle Boutique Culture, wo über allerlei kulturelle Veranstaltungen Auskunft gegeben wird. Dort hebt sich eine Säule vom Gebäude ab. Einer alten Tradition zufolge diente dieser sogenannte „Büchmesser“ (Bauchmesser) den Steuereintreibern dazu, den Bauchumfang der Bewohner zu messen. Die Steuereintreiber ließen die Bewohner einen nach dem anderen durch den Spalt zwischen Säule und Gebäude laufen. Wenn sie aufgrund ihres Umfangs dazu nicht mehr in der Lage waren, ließ sich daraus ihr „zu großer“ Wohlstand erkennen. Eine andere Geschichte besagt, dass schwangere Frauen, die aufgrund ihrer fortgeschrittenen Schwangerschaft nicht mehr durch diesen Spalt gehen konnten, den Tag darauf gebären.

Wenn Sie noch durch diesen Spalt passen, ist es an der Zeit der rue du Maroquin zu folgen und in das Restaurant **Il Jourmale** einzukehren.



En face, se trouve un magnifique jardin, Le Jardin du Musée Historique de l'œuvre Notre-Dame, que vous pouvez aisément admirer du haut de l'Oriel du **Gruber** après avoir dégusté un plat typique de la région.

Après cette halte, poursuivez en descendant la rue du Maroquin. Vous arriverez Place du Marché au Cochon de Lait et y observerez en haut de « la Maison au Cochon de Lait » (au n°1 de la Place), une maison typique à colombages, une curieuse girouette représentant le sabot de l'empereur Hongrois Sigismond. La légende veut que cet empereur, en visite à Strasbourg en 1414, trop pressé d'arriver au bal, ait couru pieds nus oubliant ses bottes. Les aimables habitantes de la ville, ayant observé la scène, se seraient empressées de chausser l'empereur à cet endroit. Le strasbourgeois installé dans cette maison fit confectionner une girouette en forme de chaussure et la fit installer au faite du toit de la maison.

Après avoir profité des charmes de cette place, il est temps de se détendre sur la terrasse du **Pfifferbrüder** avec un délicieux verre de vin alsacien à déguster tout en contemplant la vue sur la flèche de la Cathédrale.



EN Directly opposite, there is a wonderful garden, Le Jardin du Musée Historique de l'œuvre Notre-Dame (the garden of the Musée Historique de l'œuvre Notre-Dame). While sitting in the oriel of **Le Gruber** and eating a delicious, Alsatian dish, you can marvel at it.

After this pause, follow the rue du Maroquin and you will get to the Place du Marché au Cochon de Lait (The Suckling Pig Market Square). From the upper floor of the "Maison au Cochon de Lait" (the house with the number 1), a typical half-timbered house, you can see an exceptional weather vane which looks like the shoe of the King of Hungary Sigismund. According to the history, he visited Strasbourg in 1414. One evening, he was in such a hurry, that he forgot to put some shoes on and he ran barefooted through the town. The helpful citizens who watched this happen, tried to get him some shoes as fast as possible. As a result of this happening, the occupant of the house had made a weather vane in shoe shape and installed it on its rooftop.

After enjoying the charm of this place, it is time to sit down and relax on the terrace of the restaurant **Le Pfifferbrüder** with a glass of tasty Alsatian wine. Don't miss the view overlooking the spire of the cathedral.

DE Direkt gegenüber des Gruber befindet sich ein wunderschöner Garten, Le Jardin du Musée Historique de l'œuvre Notre-Dame (der Garten des Frauenhausmuseums). Bei einem leckeren, typisch elsässischen Gericht, können Sie ihn vom Erker des **Gruber** aus bewundern.

Nach diesem Stopp folgen Sie weiter der rue du Maroquin. Sie erreichen den Place du Marché au Cochon de Lait (Ferkelmarkt) und können aus dem oberen Stockwerk des „Maison au Cochon de Lait“ (das Haus mit der Nummer 1), ein typisches Fachwerkhaus, eine außergewöhnliche Wetterfahne in Form des Schuhs des ungarischen Königs Sigismund bewundern. Der Legende war er im Jahr 1414 auf einen Besuch in der Stadt Straßburg. Eines Abends ging er so hastig auf einen Ball, dass er seine Schuhe vergaß und barfuß durch die Stadt lief. Die hilfsbereiten Einwohner, die die Szene beobachteten, beeilten sich dem König ein paar Schuhe zu besorgen. Der Bewohner des Hauses „Maison au Cochon de Lait“ ließ daraufhin eine Wetterfahne in Form eines Schuhs anfertigen und brachte sie auf dem Dach seines Hauses an.

Nachdem Sie den Charme dieses Platzes genießen konnten, ist es an der Zeit, sich auf der Terrasse des **Pfifferbrüder** mit einem Glas feinem elsässischen Wein zu entspannen. Lassen Sie sich dabei die Aussicht auf den Turm des Münsters nicht entgehen.

Il est déjà temps de repartir, vers le Quai Finkwiller, en longeant la rive gauche de l'III, vous tomberez sur une maison jaune à colombages. Cette agréable Brasserie n'est autre que **le Bistrot des Copains**. En y faisant une halte et en profitant d'un petit apéritif, vous pourrez distinguer depuis l'intérieur du restaurant la magnifique Eglise Saint-Thomas qui nous amène à la suite de notre visite. Cette église vouée au culte protestant abrite en son cœur un chef d'œuvre de l'art funéraire baroque du XVIIe siècle : l'impressionnant mausolée du Maréchal de Saxe.

En traversant le pont qui mène à la Place Saint Thomas, tournez à gauche. Vous arriverez bientôt rue des Dentelles, où un cadran solaire s'est hissé en haut de la façade d'un des bâtiments du quartier.

EN After this little pause, it's time to walk along the Ill to Quai Finkwiller. On your way, you see a yellow half-timbered house on your left. This cosy brasserie is **the Bistrot des Copains**. Take a little break, order an aperitif and enjoy the view overlooking the Eglise Saint Thomas (St Thomas' Church) which represents the prochain leg of your excursion. Eglise Saint Thomas is a protestant church containing a work of art of the baroque made in the 17th century: the Mausoleum of Marshal Count of Saxony.

If you cross over the bridge which leads to the Place Saint Thomas, turn left to reach rue des Dentelles. There you can admire the sundial on the front of a house.



DE Nach dieser kurzen Verschnaufpause, sollten Sie an der Ufer der Ill entlang Richtung Quai Finkwiller spazieren. Auf dem Weg sehen Sie ein gelbes Fachwerkhaus. Diese gemütliche Brasserie ist **das Bistrot des Copains**. Machen Sie dort für einen kleinen Aperitif halt und entdecken Sie von seinen Sälen aus die wunderschöne Aussicht auf die Eglise Saint Thomas (Thomaskirche), die das nächste Ziel unseres Rundganges darstellt. Es handelt sich um eine protestantische Kirche, die einen Kunstwerk des Barock aus dem XVII. Jahrhundert beherbergt : das Grabmal des Marschalls Moritz von Sachsen.

Wenn Sie die Brücke überqueren, die zum Place Saint Thomas führt, halten Sie sich links. Sie erreichen die rue des Dentelles, wo sich auf der Fassade eines Haus eine Sonnenuhr befindet.



Vous êtes maintenant en plein cœur de la Petite France. Admirez la place Benjamin Zix et ses belles maisons à colombages, en continuant plus en avant, vous trouverez sur votre droite le restaurant **Le Lohkäs**. Cette magnifique bâtisse classée Monument Historique depuis 1927 est incontournable. C'est le moment de déguster un plat typiquement alsacien et de profiter du cadre majestueux qui s'offre à vous et des deux trésors que renferme ce restaurant. En effet, ce restaurant abrite un ancien poêle en faïence qui trône au centre de la bâtisse et chauffe encore le restaurant en hiver et un gigantesque orgue mécanique appelé « Orchestrion », c'est un limonaire datant du début du XXe siècle. Signé des prestigieux ateliers Popper à Leipzig, cet orgue est actuellement encore en fonctionnement et est quotidiennement admiré.

En sortant, n'oubliez surtout pas de voir le fameux Pont du Faisan, il est situé juste en face du restaurant et est le seul pont mobile du centre-ville de Strasbourg.



You are now in the heart of the Petite France. You can marvel at the Place Benjamin Zix and its picturesque half-timbered houses. If you go on for a few meters, you will see on your right the restaurant **Le Lohkäs**. Since 1927, this building, among others, belongs to the world cultural heritage. It will enchant you with its flair. You absolutely have to taste a delicious Alsatian dish while discovering the charm of this restaurant and two other treasures inside the restaurant : an old tiled stove, which stands in the middle of the room and heats the restaurant it in the wintertime, and a giant barrel organ called "orchestrion". It was built in the Popper workshops in Leipzig at the beginning of the 20th century. Nowadays, it is fully operative and every day, the guests can admire it.

When you go out the restaurant, don't miss to look at the Pont du Faisan (Pheasant Bridge). It is situated directly in front of **Le Lohkäs** and represents the only Swing Bridge of Strasbourg's city centre.

Sie befinden sich nun im Herzen des Gerberviertels Petite France. Bewundern Sie den Place Benjamin Zix und seine malerischen Fachwerkhäuser. Wenn Sie noch ein Stück weiter gehen, sehen Sie zu Ihrer Rechten das Restaurant **Le Lohkäs**. Das seit 1927 zum Unesco-Weltkulturerbe gehörende Gebäude bezaubert Sie mit seinem Flair. Sie sollten dort unbedingt ein typisch elsässisches Gericht probieren und sich dabei von dem Charme in den Bann ziehen lassen. Entdecken Sie außerdem zwei weitere Schätze im Inneren des Restaurants : Einen antiken Kachelofen, der inmitten des Raumes steht und ihn noch heute im Winter heizt, und eine gigantische mechanische Orgel, die sogenannte „Orchestrion“. Sie wurde Anfang des XX. Jahrhunderts in den Werkstätten der Firma Popper in Leipzig gebaut. Auch heute ist sie noch funktionsfähig und wird jeden Tag von den Gästen bestaunt.

Vergessen Sie beim Hinausgehen nicht die berühmte Pont du Faisan (Fasanenbrücke) zu besichtigen. Sie befindet sich direkt gegenüber des Restaurants und ist die einzige Drehbrücke des Straßburger Stadtzentrums.

Continuez votre visite en flânant en direction de la Place de la Gare. C'est à cet endroit que s'achève notre tour de la ville insolite et gourmand.

En effet, vous arriverez au restaurant **Le Dix** qui se situe juste en face de la grande verrière qui recouvre entièrement l'édifice de la gare de Strasbourg. Elle a été réaménagée et inaugurée en Novembre 2007, la gare d'origine a été conservée et agrandie. La nuit, elle disparaît pour laisser apparaître la façade d'origine, en grès rose.

Avec cette vue imprenable, il vaut mieux s'asseoir et profiter de la terrasse du restaurant pour mieux observer ce chef d'œuvre en sirotant un café Alsacien.



Our exceptional gourmet trip ends at the Place de la Gare (place of the railway station).

You will arrive directly in front of the restaurant **Le Dix** which is located in front of Strasbourg's main railway station. The station is entirely covered by a huge glass roof which was inaugurated in November 2007. The historical railway station was maintained and just enlarged. By night, the old building in rose sandstone reappears behind the glass roof.

Sit down on the terrace of the restaurant **Le Dix**, order an Alsatian Coffee and take your time to watch this architectural masterpiece.



Die Tour führt Sie weiter Richtung Place de la Gare. An diesem Punkt endet unser außergewöhnlicher Gourmet-Stadtrundgang.

Sie erreichen das Restaurant **Le Dix**, das sich direkt gegenüber des Straßburger Hauptbahnhofes befindet. Der Bahnhof ist von einem großen Glasvorbau vollständig bedeckt, der im November 2007 eingeweiht wurde. Der ursprüngliche Bahnhof wurde beibehalten und durch den Vorbau lediglich vergrößert. Nachts kommt das alte Gebäude in rosa Sandstein hinter dem Glas zum Vorschein.

Damit Sie dieses Meisterwerk in aller Ruhe betrachten können, setzen Sie sich doch einen Augenblick auf die Terrasse des Restaurants **Le Dix** und stärken Sie sich bei einem Café Alsacien.

LES BELLES ADRESSES
Strasbourgeoises



Retrouvez toutes nos actualités :



www.restaurants-alsaciens.fr