

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

Strasbourg, le 24 octobre 2016

## Terroir & Co : la nouvelle adresse des Strasbourgeois made by Sofitel



Établissement bistronomique de 70 couverts, Terroir & Co ouvre ses portes le 24 octobre 2016 au sein de l'hôtel Sofitel Grande Île de Strasbourg. Ce nouveau concept a tout pour plaire aux amateurs de bons produits : une offre locale, des produits du terroir, le tout dans une ambiance chic et chaleureuse. En partenariat avec des producteurs locaux alsaciens, Terroir & Co propose une carte en constante évolution au gré des saisons dans une atmosphère chaleureuse et conviviale.

**Terroir & Co, c'est l'art de vivre à la française, made in Alsace !**

**Terroir & Co**, un nom pour mettre en avant le terroir alsacien, ses producteurs et leurs produits, que le Chef Vincent Rimmely sélectionne avec soin et révèle par le biais d'une cuisine inspirée. Fort de ses expériences de par le monde, il souhaite, à travers un art culinaire local, surprendre les papilles et faire découvrir de nouvelles saveurs, plus étonnantes les unes que les autres. L'Alsace, sa terre de cœur, est pour lui une véritable source d'inspiration permettant d'étoffer et de parfaire ses idées pour des créations toujours plus raffinées.

En partenariat avec la coopérative alsacienne Hop'la et une trentaine de producteurs locaux, Terroir & Co souhaite valoriser la cuisine alsacienne dans le plus grand respect des valeurs environnementales.

### CONTACTS PRESSE

OXYGEN Strasbourg  
+33 (0)3 67 10 05 68

Elise CORDIER  
[elisec@oxygen-rp.com](mailto:elisec@oxygen-rp.com)

Aurélien SOHET  
[aurelien@oxygen-rp.com](mailto:aurelien@oxygen-rp.com)



### **Une carte aux couleurs régionales**

La qualité exceptionnelle et la provenance des produits sont les atouts clefs de Terroir & Co. La carte est amenée à évoluer chaque mois afin de mettre à l'honneur les produits du terroir alsacien tout au long de l'année. Sanglier en janvier, créations à base de pissenlits en mars, asperges en mai, champignons en octobre ou encore foie gras en décembre... Les recettes respectent la saisonnalité des produits pour offrir une variété infinie de goûts et de saveurs insoupçonnés.

### **La seule carte de Strasbourg à offrir les 51 grands crus alsaciens**

Une très grande sélection de vins, mettant en avant les 7 cépages alsaciens, est proposée à la carte. Nul doute que les grands crus provenant tous de vigneron indépendants comme le Brand de chez François BAUR, Sommerberg de chez Paul BUECHER, Kastelberg de chez Guy WWACH, Bruderthal de chez NEUMEYER ou encore Geisberg de chez André KIENTLER, sauront réjouir les palais les plus exigeants.

### **Une culture des produits à portée de tous**

Une tablette tactile est également mise à la disposition des convives pour répondre à leurs interrogations quant à l'origine des vins et produits dégustés. Par le biais d'une application digitale, les hôtes pourront obtenir des informations relatives aux produits, exploitations, producteurs, et parfaire leurs connaissances en termes de vin ou de bières via une carte interactive.

### **Une ambiance moderne agrémentée d'une touche alsacienne**

Pour vivre une expérience culinaire à l'alsacienne, Terroir & Co a voulu plonger les Strasbourgeois dans un décor élégant et lumineux dont le design a été scrupuleusement étudié. Des couleurs claires, surplombant un parquet sombre accompagné d'un mobilier moderne, ont été consciencieusement sélectionnées par Julie Fullet, designer de la nouvelle salle des brunchs et de la terrasse d'hiver du Sofitel Grande Île de Strasbourg. Pour parfaire ce design harmonieux au style « bistrannique », les hôtes profitent d'un art de la table typique de la région : la céramique locale de chez Méлина Céramique vient agrémenter le décor du restaurant.

#### **CONTACTS PRESSE**

OXYGEN Strasbourg  
+33 (0)3 67 10 05 68

Elise CORDIER  
[elisec@oxygen-rp.com](mailto:elisec@oxygen-rp.com)

Aurélien SOHET  
[aurelien@oxygen-rp.com](mailto:aurelien@oxygen-rp.com)

L'établissement a par ailleurs sélectionné des clichés de produits du photographe Frantisek Zvardon qui seront mis en scène sur tous les supports de l'établissement, tels que les cartes de visites, les menus...

## **Une épicerie proposant les produits locaux à succès**

Afin de prolonger l'expérience « Terroir & Co » à la maison, certains produits utilisés dans les assiettes ainsi que d'autres typiquement alsaciens, sélectionnés avec soin par le chef de l'établissement, sont à découvrir sur l'application et à retrouver à l'espace « épicerie » dédié. Les Strasbourgeois auront le plaisir de découvrir une vitrine riche en produits locaux, qui feront parfois l'objet d'une dégustation. À consommer sans modération !

### **Infos & Horaires**

4 place Saint-Pierre-le-Jeune, 67 000 Strasbourg

Du lundi au vendredi : 12h - 14h & 19h - 22h30

Le samedi : 19h - 23h

Capacité : 70 couverts

### **La Carte**

**Le midi** : Simple, bon & rapide

Menu du jour, 1 entrée / 1 plat / 1 dessert

~ Entrée / Plat ou Plat / Dessert à 22 €

~ ou Entrée / Plat / Dessert à 27 €

Également à la carte : 5 entrées, 5 plats et 5 desserts

**Le soir** : Se détendre et savourer

À la carte : 5 entrées, 5 plats et 5 desserts

### **Les partenaires de Terroir & Co**

Christian Artzner | Martine et Philippe Billmann | Jacques Bockel |  
Anne et Jacques Ernwein | Amélie et Christophe Frey | Patrick Goettelmann |  
Jean Philippe Goos | Rémy Koehl | Astride et George Kuntz | Nicole Muller |  
Régis Ruch | Jean Thierry Velten | Marie-Claude et Serge Wurtz

#### **CONTACTS PRESSE**

OXYGEN Strasbourg  
+33 (0)3 67 10 05 68

Elise CORDIER  
[elisec@oxygen-rp.com](mailto:elisec@oxygen-rp.com)

Aurélien SOHET  
[aurelien@oxygen-rp.com](mailto:aurelien@oxygen-rp.com)

#### **RESPONSABLE COMMUNICATION ET EXPÉRIENCE CLIENT**

Laetitia Arnold  
Tél. 03 88 15 49 44 / 06 26 31 10 07  
[laetitia.arnold@sofitel.com](mailto:laetitia.arnold@sofitel.com)