Gastronomie

Auteur : Hervé Lévy

Date : 6 septembre 2019

1 + 1= 1
Le principe n'a pas changé : « *Votre invité est notre invité.* » Voilà le credo de **Tous au Restaurant** (30/09- 13/10) qui fête cette année son 10e anniversaire, rassemblant quelque 1 800 établissements dans l'Hexagone et proposant une large palette gastronomique. Le choix laissé aux convives est vaste avec des établissements de haute gastronomie, comme le Restaurant Julien Binz d'Ammerschwihr et nombre d'adresses dans le Grand Est et en Bourgogne-Franche-Comté.
tousaurestaurant.com

10
L’odyssée de la **Bière Perle** commence en 1882, lorsque Pierre Hoeffel fonde la marque à Schiltigheim. Elle devient rapidement une des brasseries les plus florissantes d’Alsace... avant de péricliter et disparaître dans les années 1970. Silence radio jusqu’en 2009, année où Christian Artzner (arrière-arrière-petit-fils du fondateur), maître-brasseur alors trentenaire décide de la relancer. Perle *is back* avec une large gamme. Elle invite le public (11 rue de l’Ardèche, Strasbourg, 13-15/09) pour trois jours festifs dont la programmation tournera autour du chiffre dix : animations, dégustations, concours de sous-bocks, etc.
biere-perle.com

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

BOUTEILLE DU MOIS
Champagne Marguerite 2011
Voici venu le nouveau millésime de la cuvée emblématique produite par la maison Vollereaux (située à Pierry, dans la Marne) : rendant hommage à la grand-mère de l'actuel vinificateur de ce domaine familial fondé en 1805, voilà un flacon marqué par la fraîcheur composé à 75% de chardonnay et à 25% de pinot noir. Interprétation des meilleures parcelles des terroirs de la maison – le Sézannais d'où provient en majorité le chardonnay, le coteau sud d'Epernay et la vallée de la Marne –, cette bouteille allie élégance et amplitude en bouche. S'y mêlent notes de fruits confits, de quetsches et de pain d'épices évoluant sur des arômes de noisettes grillées, de café et de miel.
champagne-vollereaux.fr

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

À Strasbourg, après deux premiers dîners réussis – le premier aux airs de guinguette rétro chic, le deuxième chez Aedaen dans l'exposition et en présence de CharlElie Couture – **La Casserole Insolite #3** se prépare dans un cadre inédit où féerie et élégance accompagneront un dîner d'exception : cela se passera quelque part dans la ville, le 19 septembre. Stay tuned.
la-casserole.fr