



CLUB ROYAL DES  
GASTRONOMES  
DE BELGIQUE

**G** ACADÉMIE  
INTERNATIONALE  
DE LA GASTRONOMIE

# Voyage gastronomique en Forêt Noire

Mercredi 18–samedi 21 octobre 2017





# Préambule

C'est Dany Alen, l'un des membres du Club Royal des Gastronomes de Belgique qui nous a suggéré de découvrir Bayersbronn et ses restaurants étoilés. Grâce lui soit rendue. Fin Août, nous avons fait un déplacement de quatre jours pour répéter dans sa totalité les étapes de ce voyage que, nous l'espérons, vous trouverez exceptionnel.

En Forêt Noire, loin du tourisme de masse, nous allons voyager dans une région qui offre des paysages magnifiques avec une nature presque intacte : vastes forêts de résineux, vignobles et vallées traversées par des rivières limpides.

L'hébergement, dans un hôtel de luxe 5 étoiles animé par un Allemand membre du Club des Cent (Paris), est exceptionnel dans la région. Vous y trouverez un très grand confort notamment par la superficie et le volume des chambres. L'accueil y est des plus chaleureux.

Exceptionnel sera le niveau gastronomique : nous visiterons sept restaurants, tous répertoriés au guide Michelin. Six d'entre eux sont des établissements étoilés.

Exceptionnel enfin est la variété des visites proposées : elles vont de la dégustation des vins du viticulteur qui a reçu le titre de meilleur viticulteur d'Allemagne pour l'année 2017, à une séance de fumage du jambon, sans oublier l'aspect culturel, avec notamment la visite de la cathédrale de Fribourg (en grès rouge comme celle de Strasbourg) et des hauts lieux de Baden-Baden, capitale estivale de l'Europe centrale avec son casino, ses constructions récentes comme le Festspielhaus, plus grande salle de concert en Europe, le musée Burda ainsi que le musée Fabergé aux mille pièces de joaillerie.

Nous serons plus de cinquante, venus d'Allemagne, de Belgique, du Brésil, d'Espagne, de France, de Grèce, des États-Unis, du Liban, de Pologne et de Syrie à partager ce voyage.

Gérald Heim de Balsac

Administrateur du Club Royal des  
Gastronomes de Belgique,  
Secrétaire Général de l'Académie  
Internationale de la Gastronomie

Fabien Petitcolas

Président du Club Royal des  
Gastronomes de Belgique

# Détails pratiques



Même s'il n'y a pas de contrôle au passage de la frontière avec l'Allemagne, il est préférable de prévoir une pièce d'identité. Elle sera également demandée au Casino de Baden-Baden.



Le voyage débutera et se terminera à la gare centrale de Strasbourg. Départ à 11h45 au plus tard le mercredi 18 octobre et retour vers 16h au plus tard le 21 octobre.



Pour le dîner de gala au Schwarzwaldstube, merci de prévoir une tenue de soirée. Prévoir également des chaussures confortables. Un maillot de bain vous permettra de profiter de la piscine.



Les prises électriques en Allemagne utilisent le standard CEE 7 et sont compatibles avec le reste de l'Europe. Un adaptateur est requis pour les personnes venant des États Unis.



L'Allemagne est dans le fuseau horaire GMT+1. Lors de notre voyage, nous serons encore à l'heure d'été. Décalage horaire avec la Forêt Noire : U.S.A. côte est (-6h), Brésil (-5h), Grèce (+1h), Liban (+1h), Syrie (+1h).



Contacts sur place :

Fabien Petitcolas

Jacques Mallard

# Résumé du voyage

## Mercredi 18 octobre

Matin	11h15 – Chargement des bagages dans l'autocar
	11h45 – Départ de l'autocar
Déjeuner	13h00 – Rebstock 🍷 (Volker Baumann)
	14h45 – Visite du fumoir Siegfried Spinner
Après-midi	16h15 – Dégustation au vignoble Alexander Laible
	18h15 – Enregistrement à l'hôtel et repos
Dîner de Gala	19h30 – Schwarzwaldstube 🍷🍷 (Torsten Michel)

## Jeudi 19 octobre

Matin	09h15 – Départ de l'autocar
	09h45 – Visite de la place du marché de Freudenstadt
Déjeuner	11h45 – Dollenberg (Martin Herrmann 🍷)
	14h30 – Visite de la Dorotheenhütte (Soufflerie de verre)
Après-midi	16h00 – Musée de la brasserie Alpirsbacher et dégustation
	18h00 – Repos à l'hôtel
Dîner	19h15 – Départ de l'autocar
	19h30 – Morlokhof (Klaus-Peter Lump 🍷🍷 et son équipe)

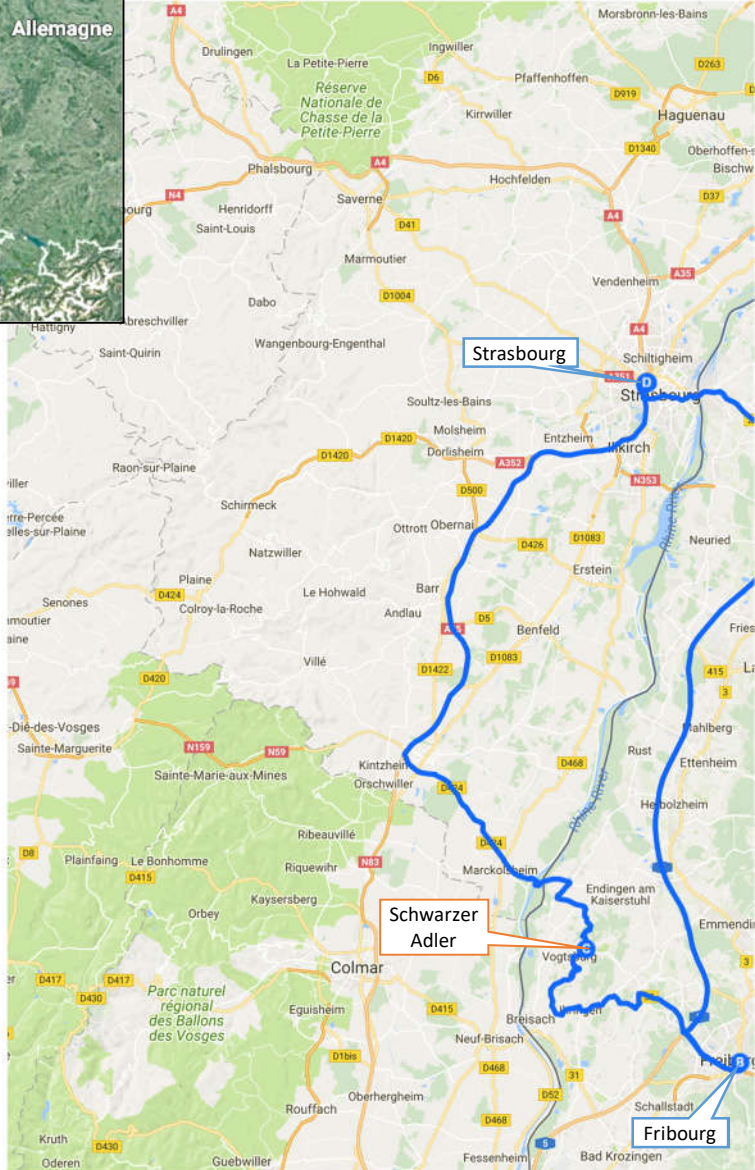
## Vendredi 20 octobre

Matin	08h45 – Départ de l'autocar pour Baden-Baden
	10h00 – Visite du Festspielhaus
	11h10 – Visite du Casino
Déjeuner	12h10 – L'Orangerie du Brenners Park Hotel (Rudolf Pellkofer)
	14h00 – Exposition Rodney Graham au Musée Burda
	15h15 – Visite du Musée Fabergé
Après-midi	16h00 – Retour à l'hôtel via la Badische Weinstraße et la Schwarzwaldhochstraße
	18h00 – Repos à l'hôtel
Dîner	19h15 – Départ de l'autocar
	19h45 – Schlossberg (Jörg Sackmann 🍷)

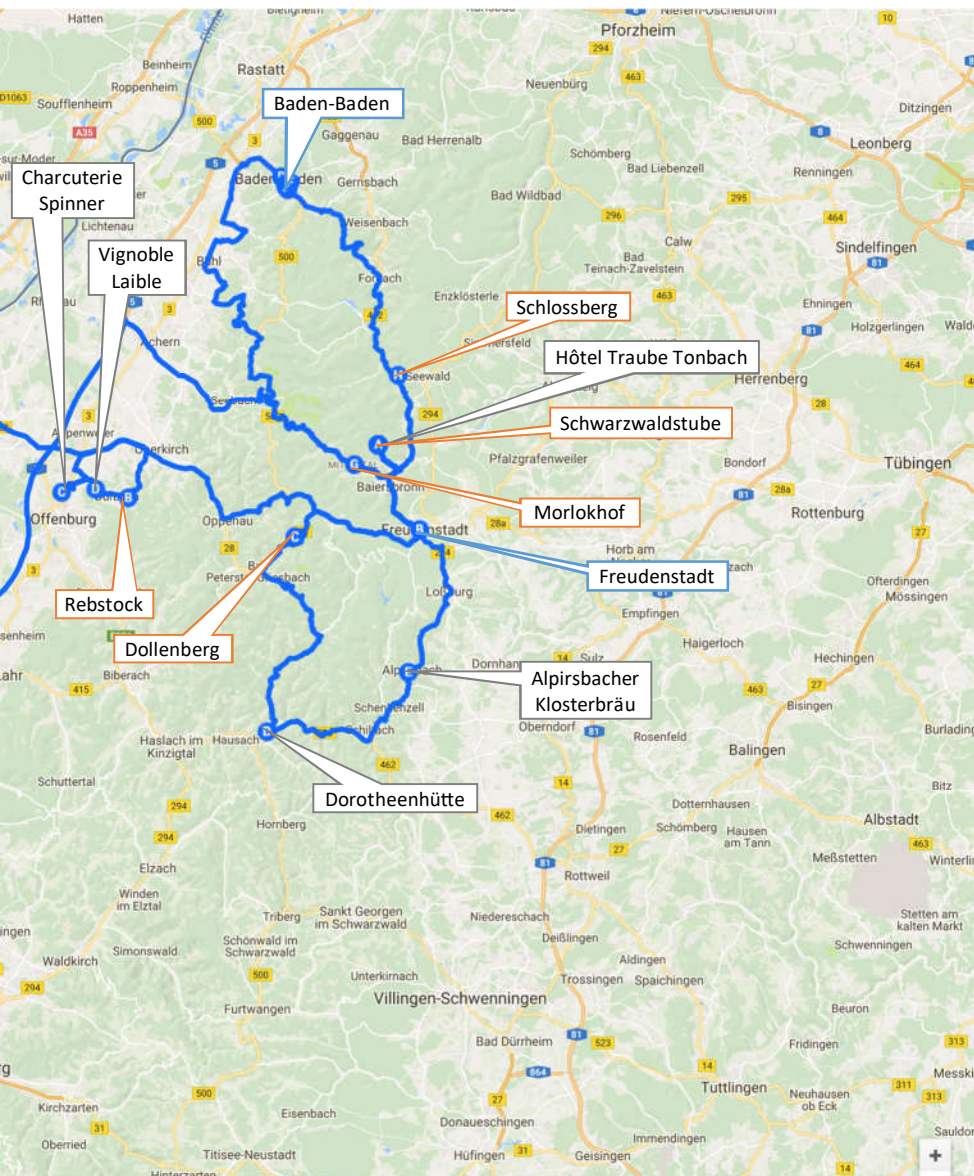
## Samedi 21 octobre

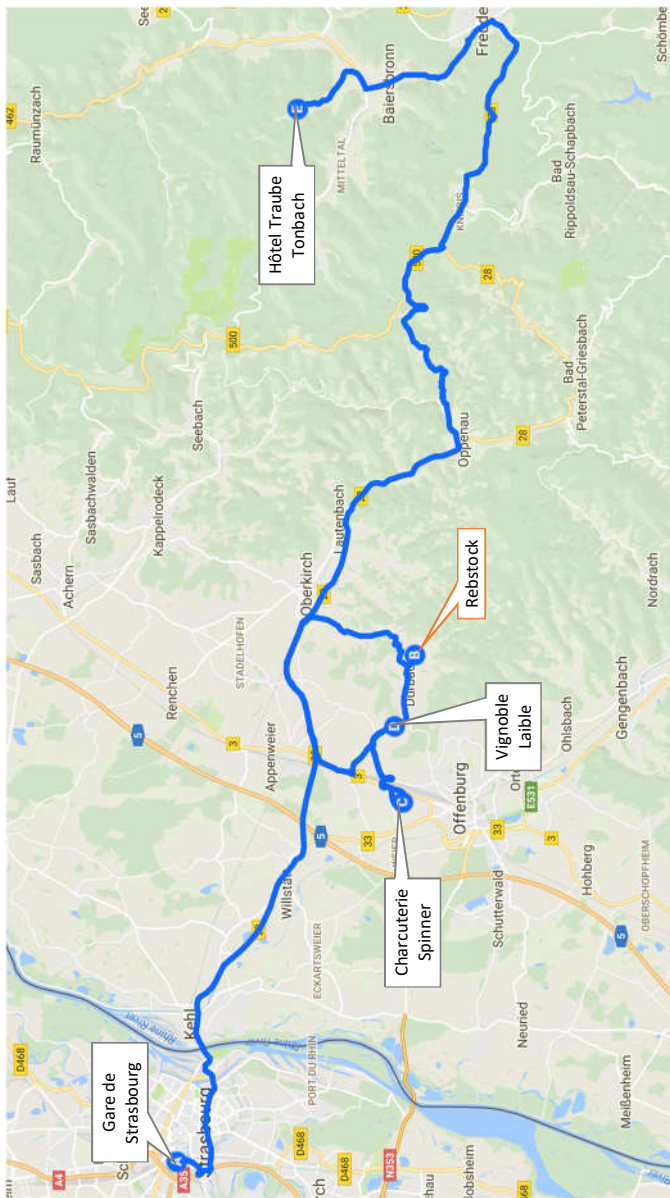
Matin	08h00 – Chargement des bagages
	08h30 – Départ de l'autocar
	10h15 – Visite de la Cathédrale de Fribourg
	10h45 – Transfer en autocar via les vignobles du Kaiserstuhl
Déjeuner	11h45 – Schwarzer Adler (Anibal Strubinger 🍷)
Après-midi	14h00 – Départ de l'autocar pour la gare de Strasbourg
	15h30 – Arrivée à la gare de Strasbourg

# Aperçu de l'itinéraire



# complet du voyage







# Mercredi 18 octobre

## Matin

### Départ de la gare de Strasbourg

11h15 – Après l'arrivée des participants venus en TGV de Bruxelles et de Paris, rassemblement du groupe près de l'autocar, immatriculé en Allemagne et portant en grosses lettres le nom de « Klumpp. » Il sera stationné à droite en sortant de la grande verrière de la gare et au début du Boulevard de Metz.

11h45 – Départ de l'autocar pour Durbach à environ 30 km. Passage de la frontière franco-allemande par un pont sur le Rhin.



*Gare de Strasbourg : intérieur de la verrière.*



*Un autocar comme celui qui sera affrété pour notre voyage par la société Klumpp de Baiersbronn.*

# Déjeuner du mercredi

Rebstock 110

Halbgütle 30, 77770 Durbach  
<http://www.rebstock-durbach.de>



*La Clevnerstube (gauche). L'établissement dans son cadre verdoyant (droite).*

Vers 12h45, nous arriverons pour le déjeuner au restaurant Rebstock situé dans l'important village viticole de Durbach. Entouré d'un jardin bien fleuri et doté d'une fontaine au centre, l'hôtel-restaurant bénéficie d'un cadre magnifique.

Le repas préparé par Volker Baumann sera servi dans la Clevnerstube. Si le temps le permet nous prendrons l'apéritif en terrasse.

## Apéritif

*Durbacher Plaelrain Riesling – Sekt Extra-Trocken  
 Durbacher Winzergenossenschaft*



## Lièvre

Lièvre sauvage & foie d'oie en terrine – racine de persil – aïelles



## Sandre

Filet de sandre à la vigneronne – choucroute - lardons  
*Spätburgunder – Alter Rebe trocken, Weingut Alexander Laible, Durbach, 2015*



## Reines-claude

Tarte aux reines-claude, glace au vin rouge



## Thé et café

## Mercredi après-midi

### Charcuterie Siegfried Spinner

Festhallenstraße 1, 77652 Offenburg

<http://www.schwarzwaelder-schinken-spinner.de/>



*Quartiers de lard dans un fumoir (gauche). Siegfried Spinner (droite).*

La société Siegfried Spinner compte une vingtaine de salariés. Il s'agit d'une entreprise familiale qui a connu une croissance rapide depuis 1981. À sa tête, Siegfried Spinner, 64 ans, charcutier diplômé.

Nous serons divisés en deux groupes, l'un francophone conduit par Pascale, belle-sœur française de Siegfried, et l'autre anglophone mené par Anne-Kristine, sa fille. Les différentes étapes seront commentées : déchargement des morceaux de porc élevés en pays de Bade, salage, séchage en chambre froide, fumage, etc.

Il nous faudra revêtir blouse, serre-tête et chaussons (fournis sur place). Cela rappellera à certains membres du Club Royal des Gastronomes de Belgique, la mémorable visite du Marché international du frais de Rungis. Une occasion de prendre des photos avec bonne humeur et de rire de nos accoutrements.

La visite se terminera par une dégustation comparée de jambons, suivant le type de fumaison.

## Vignoble Alexander Laible

Unterweiler 48, 77770 Durbach

<http://www.weingut-alexanderlaible.de/>



*Corinne et Alexander Laible recevant le trophée Feinschmecker 2017.*

Après la visite du fumoir, nous retournerons à Durbach pour la visite du vignoble d'Alexander Laible. Il représente la 13<sup>ème</sup> génération d'une famille de vignerons établie dans la région depuis 1672.

Nous serons accueillis dans leur foyer par Corinne et Alexander Laible (40 ans). La revue *Feinschmecker* leur a remis le prix de la meilleure sélection de vins pour l'année 2017, une première pour le vignoble badois. Alexander nous présentera quatre vins de cépages différents : chardonnay, riesling vieilles vignes, pinot gris et pinot noir.

La dégustation terminée, il nous faudra un peu plus d'une heure pour arriver à Baiersbronn, la plus grande commune (14.000 km<sup>2</sup>) du pays de Bade, ce qui explique que les trois restaurants Michelin de cette commune sont parfois distants de 20 minutes d'autocar.

## Enregistrement à l'hôtel Traube Tonbach

Tonbachstraße 237, 72270 Baiersbronn-Tonbach

<http://www.traube-tonbach.de/>

Nos bagages seront pris en charge par l'hôtel et apportés à nos chambres. Nous aurons environs une heure pour nous reposer et nous changer pour le dîner de Gala dans le restaurant Schwarzwaldstude de l'hôtel.



*Entrée de l'hôtel (gauche). Salle du petit déjeuner, surplombant la vallée (droite).*

Dirigé de façon très personnelle et ambitieuse par Heiner Finkbeiner et son épouse Renate, l'hôtel Traube Tonbach offre des prestations de haute qualité. L'atmosphère y est empreinte d'une hospitalité chaleureuse. Le spa est un havre de beauté et de détente. L'établissement comprend le célèbre restaurant triplement étoilé « Schwarzwaldstube ».



*L'une des piscines intérieures chauffées de l'hôtel.*

# Dîner de Gala

## Schwarzwaldstude ❀❀❀

Tonbachstraße 237, 72270 Baiersbronn-Tonbach

<http://www.traube-tonbach.de/>



*Salle du restaurant (gauche). Un plat de homard (centre). Le Chef Torsten Michel (droite).*

Notre dîner de Gala, en tenue de soirée, débutera à 19h30 par un apéritif de bienvenue avec un crémant Rheinland, Cuvée Catharine, 2014. Nous prendrons place autour des tables vers 20h.

Le Dr Knut Günther, Président de notre académie-sœur « Akademie für gesunde Ernährung und Kochkunst, » se joindra à nous.

Chef : Torsten Michel

Sommelier : Stéphane Gass

### Apéritif

*Crémant Rheinland, Cuvée Catharine, 2014*



### Homard de Bretagne

Gelée de crustacés, pointes d'asperges, crème de coco,  
marinade paprika-passion

*Neuweierer „Goldenes Loch,“ Riesling Qualitätswein trocken,  
Weingut Schloss Neuweier, Baden-Baden, 2015*





*D'autres réalisations de Torsten Michel.*

### **Cabillaud de mer polaire**

Confit dans un beurre d'algue, coquillages, tombée de cresson,  
sauce huîtres et caviar osciète  
*Weißburgunder „vom Muschelkalk,“ Qualitätswein trocken,  
Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, 2014*



### **Dos de chevreuil de la Forêt Noire**

Rôti, croûte d'olives, artichauts, cèpes, sauce au barolo et balsamique  
*Bombacher Sommerhalde, Spätburgunder Qualitätswein „R“ trocken,  
B. Huber, Malterdingen, 2010*

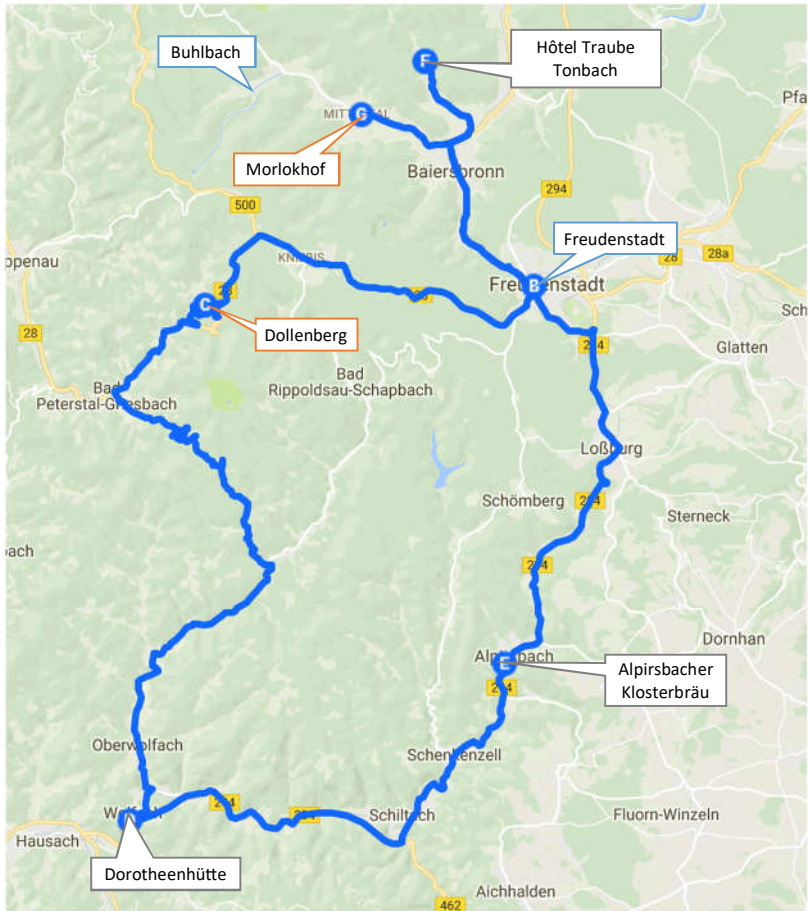


### **Perle sucrée**

Sorbet quetsches, bonbon de prunelle sauvage,  
compote de prunes, *streusel* aux noix  
*Durbacher Plauelrain, Traminer Auslese  
Andreas Laible, Durbach, 2015*



### **Thé/café**





# Jeudi 19 octobre

## Matin

### Freudentstadt



*Vue aérienne de Freudentstadt. On y distingue au premier plan l'immense place du marché.*

Freudentstadt est une station thermale et climatique renommée depuis la fin du XIX<sup>e</sup>: George V, la reine de Suède, John Rockefeller Sr et Mark Twain y ont séjourné. Avec ses nombreux hôtels, ses maisons d'hôtes, ses restaurants réputés, Freudentstadt est un lieu de vacances apprécié des Allemands.

Le 16 avril 1945, trois semaines avant la reddition allemande, la 1<sup>ère</sup> Armée Française, sous les ordres du général Jean de Lattre de Tassigny (futur Maréchal de France) bombarde puis s'empare de la ville. Elle est détruite à 95 %. La reconstruction durera neuf ans en s'inspirant de plans anciens ; le résultat est des plus heureux.



*La place du marché de Freudenstadt.*

Aujourd'hui avec ses 23.000 habitants Freudenstadt est jumelée à Courbevoie (Hauts-de-Seine). Elle est fière de sa *Marktplatz*, la plus grande place de marché d'Allemagne, longue de 219 m et large de 216 m soit une superficie de 4 hectares 70. Ses bacs à fleurs, ses fontaines ornementales, dont une de création récente à 50 jets, et, sur le pourtour, ses arcades abritant des commerces, constituent une réussite d'urbanisme.

Proche de la place, se trouve l'église protestante (*Stadtkirche*) que nous visiterons. Bâtie en 1608, et ayant une forme d'équerre avec deux tours, elle présente des portes Renaissance, des fenêtres gothiques médiévales, ou encore des coiffes romanes sur les tours. Remarquer près de l'entrée les photos qui donnent une idée des ruines de la guerre.



*Extérieur et intérieur de l'église protestante de Freudenstadt.*

# Déjeuner du jeudi

## Dollenberg

Dollenberg 3, 77740 Bad Peterstal-Griesbach

<http://www.dollenberg.de/>



*Vallée en contrebas du restaurant (gauche) ; Salle de restaurant (centre) ; Collection amusante d'horloges présentée dans l'hôtel (droite).*

À une vingtaine de kilomètres de Freudenstadt, l'hôtel Dollenberg, membre de la Collection Relais & Châteaux, est doté du restaurant « Le Pavillon 🏰 ». Nous déjeunerons dans une grande salle surplombant une vallée peuplée de résineux.

Chef : Martin Herrmann – Sommelier : Christophe Meyer

### Apéritif

*Crémant « Dollenberg » Brut*



### Omble-chevalier

Poireau / Tomate

*Weißer Abt trocken, Gengenbacher, 2015*



### Cerf

Cèpes / brocoli / poire / spätzle<sup>1</sup>

*Furore Rotwein cuvée, Qualitätswein trocken,*

*Weingut Schloss Ortenberg, 2015*



### Crème brûlée

Compotée de quetsches

<sup>1</sup> Les spätzle sont une préparation culinaire du pays souabe. Ces pâtes, une fois cuites et mises sur assiettes, ressemblent à un nid de moineaux, d'où le nom de spätzle, diminutif de Spatzen (moineaux).

## Jeudi après-midi

### Dorotheenhütte

Glashüttenweg 4, 77709 Wolfach  
<http://www.dorotheenhuetten.info/>

À Wolfach, la Dorotheenhütte est la dernière verrerie en activité de la Forêt Noire. Le cristal y est travaillé à la main puis soufflé à la bouche, pour former des objets les plus variés. Nous nous émerveillerons en contemplant un four à fusion dans lequel le sable fond à 1.400 degrés. Une vidéo sur l'histoire de la verrerie, un musée retraçant 2.000 ans d'histoire du verre et une boutique d'objets artistiques en cristal complètent la visite.



*Un souffleur devant du verre en fusion dans un four (gauche).  
Verre bicolore taillé, typique des réalisations de la Dorotheenhütte (droite).*

### Alpirsbacher Brauwelt

Klosterplatz 1, 72275 Alpirsbach  
<https://www.alpirsbacher.de/>

L'étape suivante est à environ trente minutes de route dans la cité d'Alpirsbach, fière de son Musée de la Bière. Celui-ci est désormais inutilisé. La visite, aux différents niveaux, permet de comprendre l'enchaînement des opérations pour fabriquer la bière. Notre terminons notre visite par une dégustation dans une salle privée.



# Dîner du jeudi

## Morlokhof

Weg zum Weissenbach 12, 72270 Baiersbronn

<https://www.bareiss.com/>



La famille Bareiss, propriétaire de l'hôtel et du restaurant (3 étoiles Michelin) éponymes, organise chaque jeudi une soirée dans une annexe récemment rénovée. Cette maison, du nom de Morlokhof, a été construite tout en bois en 1792 ; elle est restée jusqu'à récemment dans cette famille.

La famille Bareiss nous invite à prendre l'apéritif avant de déguster un menu concocté par le Chef Claus-Peter Lumpf et ses directeurs de restaurants.

### **Truite du Buhlbach**

Petits légumes-racines d'hiver en salade, filet de truite du Buhlbach confit



### **Herbes du jardin du Morlokhof**

Velouté aux herbes, mini-quenelles de brochet



### **Flétan et topinambour**

Filet de flétan, dialogue de topinambour aux arômes de poisson fumé



### **Canard fermier de Bade**

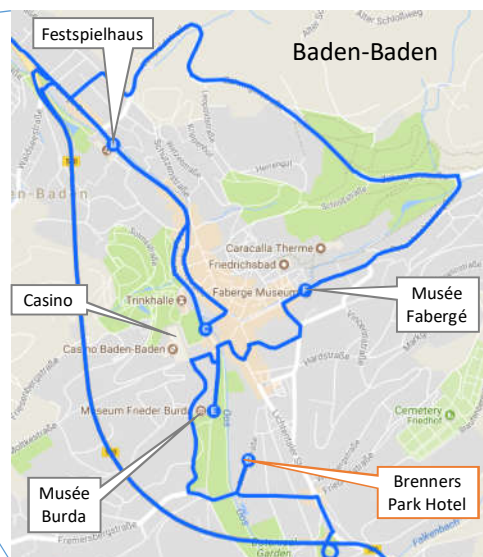
Chou rouge et marrons



### **Cerises et noisettes**



**Thé/café**



*Interieur du Festspielhaus de Baden-Baden.*

# Vendredi 20 octobre

La journée sera consacrée à la découverte de Baden-Baden, l'élégante station thermale de l'Allemagne. Il nous faudra partir de bonne heure car nous avons une heure un quart de route (65 km). L'accès à la ville est très réglementé et nécessite – pour un autocar – l'autorisation préalable de la police.

## Matin

### Festspielhaus

Beim Alten Bahnhof 2, 76530 Baden-Baden

<https://www.festspielhaus.de/>

Inauguré en 1998, le Festspielhaus (palais des festivals) de Baden-Baden, avec 2.500 places, est la plus grande salle de concert et d'opéra d'Allemagne. Ce fût la première entreprise européenne de ce type à se faire financer par le secteur privé. Outre la vente des billets, les dons et les versements de mécènes complètent les ressources.

Notre groupe sera divisé en deux pour la visite qui comprendra celle du foyer, de l'administration, du centre technique et de la scène.



*L'ancienne gare de style Neo-Renaissance avec des éléments baroques, constitue l'entrée du Festspielhaus – un bâtiment très moderne.*

## Casino de Baden Baden

Kaiserallee 1, 76530 Baden-Baden  
<https://www.casino-baden-baden.de/>

Autre institution remarquable : le Casino fondé en 1838 par un Parisien, Jacques Benazet, célèbre casinotier. Son fils Édouard fit réaliser quatre des salles du Second Empire : le « Jardin d'Hiver », qui rappelle l'époque Louis XVI, la « Chambre Rouge », aménagée dans le style du château de Versailles à l'époque de Louis XIV, le « Hall Florentin » avec ses 5 grands lustres et célèbre pour les bals qui furent donnés et enfin le « Salon Pompadour » avec des décorations aimées de la Marquise.

Réouvert en 1950 la gestion du Casino dépend aujourd'hui du Land de Bade-Wurtemberg. Ne pas oublier de prendre une pièce d'identité pour justifier de vos 21 ans. Toujours divisés en 2 sous-groupes nous allons parcourir cet opulent établissement, meublé dans le style Napoléon III.



*L'entrée principale du casino de Baden-Baden.*



*L'une des salles de jeux richement décorée du casino.*



# Déjeuner du vendredi

## L'Orangerie du Brenners Park Hotel

Schillerstraße 4, 76530 Baden-Baden

<https://www.oetkercollection.com/>



*L'hôtel vu depuis le parc (gauche). L'Orangerie (centre). Le Chef Rudolf Pellkofer (droite).*

L'autocar nous reprendra pour nous amener au Brenners Park Hotel, fleuron du Groupe Oetker également propriétaire de l'hôtel Bristol à Paris. Nous déjeunerons dans « l'Orangerie, » face au parc, un menu préparé par le Chef Rudolf Pellkofer. Le restaurant gastronomique n'est pas disponible aux groupes pour le moment, suite au départ inopiné de Paul Stradner dont certains d'entre nous avaient admiré le talent à Paris, lors du dîner Allemand organisé par l'Académie Internationale de la Gastronomie.

### Apéritif

*Durbacher Schloss Staufenberg, Riesling Qualitätssekt Brut,  
Klassische Flaschengärung, Weingut Markgraf Von Baden Ortenau*



### Cèpes et pleurotes

À la plancha, salade d'herbes, vinaigrette aux pépins de raisins, croutons



### Biche

Filet de biche rôti, sauce au genièvre, gratin de pomme et chou, spätzle aux noisettes  
*Spätburgunder, Martin Wassmer, Marktgräflerland, 2013*



### Soufflé Stéphanie

Soufflé glacé au Grand-Manier servi depuis plus de 135 ans



### Thé/café



*Le musée Burda, conçu par l'architecte new-yorkais Richard Meier.*



*« Sous-Chef on Smoke-Break, » (2011) une œuvre de l'artiste Rodney Graham exposée actuellement au musée Burda.*

## Vendredi après-midi

### Musée Burda

Lichtentaler Allee 8b, 76530 Baden-Baden

<http://www.museum-frieder-burda.de>

Le café bu, nous sortirons à pied (200 m) du Parc du Brenners pour descendre sur quelques dizaines de mètres la célèbre *Lichtentaler Allee*, bordée par un cours d'eau (dont le lit a été recouvert par des blocs de rochers plats) avant d'entrer dans le Musée Frieder Burda.

Inauguré en Octobre 2004 grâce à la fondation de Frieder Burda, membre d'une famille d'imprimeurs allemands, le musée est considéré comme le « joyau dans le parc ». Conçu par l'architecte new-yorkais Richard Meier, il présente une architecture remarquable, inondée de lumière, au sein de laquelle espaces intérieur et extérieur, art moderne et paysage romantique du parc dialoguent dans un échange permanent.

La Collection Frieder Burda comprend environ 1.000 œuvres d'art moderne et contemporain – peintures, sculptures, objets, photographies et travaux sur papier. Elle est l'une des collections d'art privées les plus importantes et qualitativement appréciées en Europe.

Au musée Frieder Burda, la collection est présentée au public, en alternance avec des expositions spéciales, des aspects constamment nouveaux ou dans de nouveaux contextes, de sorte que le musée a créé une place de contemplation animée et d'exploration des œuvres d'art.

Jusque novembre 2017, le musée présente une exposition de 20 photos monumentales de l'artiste conceptuel canadien Rodney Graham (voir exemple page de gauche). Elles occupent une position spéciale dans le travail éclectique de l'artiste. Leur langage visuel est opulent, séduisant et profondément comique. Elles se révèlent rafraîchissantes et étonnantes, avec la complexité ironique de Graham et les références à l'histoire de la civilisation.

## Musée Fabergé

Sophienstraße 30, 76530 Baden-Baden

<http://www.faberge-museum.de/>

Après la visite du Musée Burda, nous rejoindrons le Musée Fabergé, ouvert en Mai 2009 grâce à une initiative privée. Carl Fabergé (né en 1846 à Saint-Petersbourg) est issu d'une famille française, huguenote, exilée en Allemagne puis en Russie, à la suite de la révocation de l'Édit de Nantes (1685). Orfèvre et nombreuses pièces originales, métaux précieux ou semi-précieux ou semi-raffinement.

À partir de 1884 furent Pâques destinés aux Tsars nous pourrions admirer, l'un d'eux en bouleau carélien, en or et diamants.

réalisés les fameux Œufs de Alexandre III et Nicolas II. Nous exécuté pour Pâques 1917, en Citons également une carafe argentée en forme de lapin et plusieurs diadèmes. Chassé par la révolution de 1917, Fabergé se réfugia en Allemagne et mourut en 1920 à Lausanne.



*Différents objets de la collection, dont un bijou aux armes impériales de Russie.*

Le choix de Baden-Baden par le collectionneur d'art Alexander Ivanov, afin d'y établir le musée résulte d'une conjoncture : « C'est près de la France, c'est un lieu de vacances pour les riches et c'est aussi historiquement, le lieu de villégiature le plus populaire pour les Russes. »

Pour le retour vers l'hôtel, notre autocar empruntera une partie de la *Badische WeinstraÙe* ainsi que de la *SchwarzwaldhochstraÙe* (route des Crêtes de la Forêt Noire) ce qui nous permettra d'admirer vignobles, forêts et divers sites naturels intacts.

# Dîner du vendredi

## Schlossberg

Murgtalstraße 602, 72270 Baiersbronn

<http://www.hotel-sackmann.de>



*Pigeon dans une caille (gauche). Chef Jörg Sackmann (centre). Salle de restaurant (droite).*

La famille Sackmann nous accueillera chaleureusement dans son restaurant Schlossberg. Un salon, le Wilhem Hauff, du nom du poète badois, sera privatisé pour notre groupe. Le Chef Jörg Sackmann, nous communiquera sa jovialité au travers de sa cuisine.

### Apéritif

*Pinot Brut, Franz Keller<sup>1</sup>, Baden, 2014*



### Crevette d'eau froide et coquilles St-Jacques

*Tomates arbuste Zéphir, chou-fleur, vinaigrette au citron vert  
Chardonnay Muschelkalk, Alexander Laible, Baden, 2015*



### Truite de Fjord dans du poireau

*Relish de citrons, girolles, fleur de courgette  
Chardonnay Muschelkalk, Alexander Laible, Baden, 2015*



### Pigeon dans une caille

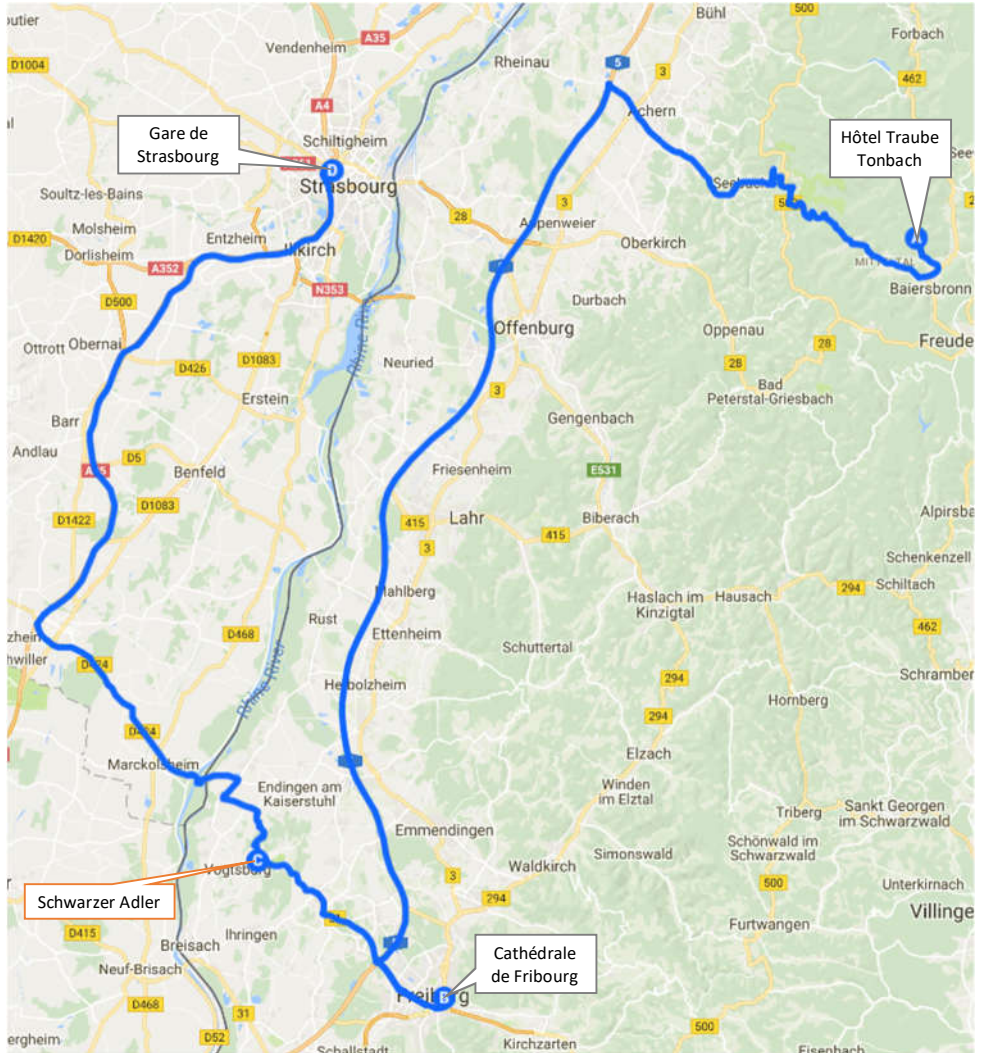
*Vieux balsamique, ortie, Alb Leisa<sup>2</sup>, pommes de terre  
Pinot noir, Domaine Kopp, Baden, 2014*



### Dessert surprise à base de fruits de saison

<sup>1</sup> Notre dernier déjeuner en Forêt Noire sera dans le restaurant de Franz Keller.

<sup>2</sup> Ancienne variété de lentilles. « Leisa » signifie lentilles en souabe.



# Samedi 21 octobre

## Matin

Petit déjeuner pris et factures personnelles à l'hôtel réglées, valises chargées dans l'autocar, nous quitterons à regret cet hôtel si confortable et au personnel si accueillant. Une heure trois quarts nous sépare de notre prochaine halte. Estimons-nous heureux de ne pas partir aux aurores, car la cathédrale de Fribourg est fermée au public jusqu'à dix heures. Le chauffeur empruntera sans doute l'autoroute A5, axe stratégique qui relie l'Allemagne du sud à la Suisse et l'Italie.

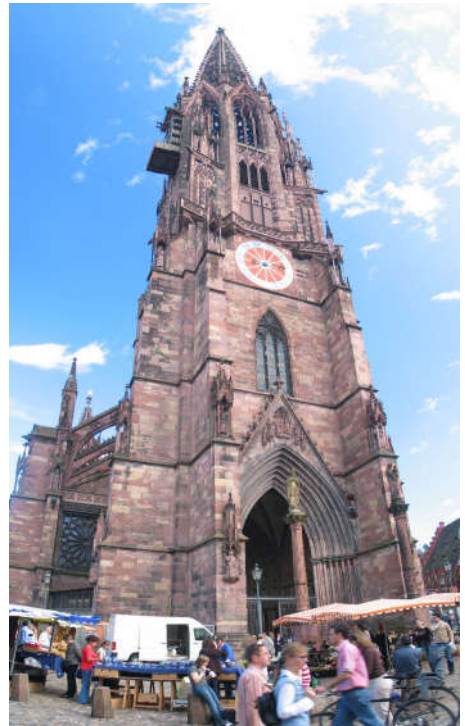
### Cathédrale de Fribourg

Münsterplatz, 79098 Freiburg im Breisgau

<http://www.freiburgermuenster.info>

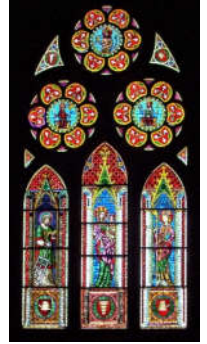
Fribourg-en-Brigau, métropole catholique, est une cité plébiscitée par ses étudiants (l'Université compte 14 facultés ; Max Weber – auteur de « L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme » – comme Husserl et Heidegger y ont enseigné) et par les retraités séduits par le climat et la proximité de la Forêt Noire. C'est de Fribourg que Marie-Antoinette se rendit à Strasbourg, et y fut accueillie par le Cardinal de Rohan, au nom de la sa nouvelle patrie.

La cathédrale Notre-Dame (*Freiburger Münster*) est l'une de celles achevées au Moyen Âge (1330). Nous contemplerons sa splendide façade en grès rouge. La tour haute de 116 m est reconnue comme l'une des plus belles de l'architecture chrétienne. Elle est presque carrée à sa base, se prolonge en son centre par une section à douze côtés, puis devient octogonale et en forme de fuseau. Une



flèche la termine. Elle est la création de l'architecte Erwin von Steinbach, concepteur de la façade de la cathédrale Notre-Dame de Strasbourg.

Dans la nef, on trouve deux autels principaux : le grand autel, de Hans Baldung, et un autre autel de Hans Holbein le Jeune dans une chapelle latérale. Le beffroi contient 19 cloches, dont 15 coulées à Heidelberg par le maître-fondeur Friedrich Wilhelm Schilling ; la plus grosse pèse 6,8 tonnes et la plus petite 79 kg. Avec quatre orgues, totalisant 144 jeux, répartis sur quatre claviers et un pédalier, cet ensemble est le plus grand d'Allemagne.



## Kaiserstuhl

Il s'agit d'un petit massif volcanique culminant à 556 m, au milieu de la plaine de Bade, entre le Rhin et la Forêt Noire, offrant à perte de vue, un spectacle de vignobles qui produisent les meilleurs vins de Bade. Nous traverserons plusieurs villages viticoles, notamment Ihringen et Achkarren.



*Le village viticole de Vogtsburg, et le Totenkopf (point culminant du Kaiserstuhl) en arrière-plan.*



# Déjeuner du samedi

## Schwarzer Adler ☘

Badbergstrasse 23, D-79235 Vogtsburg-Oberbergen  
<http://www.franz-keller.de/schwarzer-adler/restaurant/>



De g. à d. : Chef Anibal Strubinger en cuisine ; la cave « tunnel » de Franz Keller.

Aiguillonnés par la faim, nous nous dirigerons vers Vogtsburg-Oberbergen, où nous sommes conviés à un apéritif original : une dégustation de crémant de Bade dans un cellier creusé sous une colline plantée de vignes. Profond de 90 m, sur une hauteur de 10 m environ, il sert de stockage à une sorte de caverne d'Ali Baba, garnie de centaines de caisses de bois de crus classés ou bourgeois de vin de Bordeaux.

Quelques dizaines de mètres nous sépareront alors du restaurant *Schwarzer Adler*. Un très beau menu, composé par l'efficace Directeur Hubert Pfungstag, et préparé par le Chef Anibal Strubinger, nous sera servi.

### **Turbot de l'Atlantique**

Beurre blanc, ragout de pommes de terre  
*Weißburgunder Gutswein, 2016*



### **Perdreau gris du pays de Bade**

Chou, Schupfnudeln<sup>1</sup>  
*Spätburgunder Franz Anton, 2012*



### **Gewürztraminer**

En parfait, sorbet de prunes  
*Gewürztraminer Spätlese, 2015*

<sup>1</sup> Les Schupfnudeln (« nouilles roulées » en allemand), sont des sortes de quenelles ou nouilles épaisses typiques de la cuisine du sud de l'Allemagne et de l'Autriche, similaires aux gnocchis italiens.

## Samedi après-midi

À 14h précises, nous serons saisis par la nostalgie. Ce sera l'heure de regagner la France et Strasbourg. Nous franchirons le Rhin à Marckolsheim, qui abrite une centrale hydroélectrique É.D.F. enjambant une dérivation de ce fleuve.

L'arrivée à la gare de Strasbourg est prévue vers 15h30, en fonction de la circulation.

Ce n'est qu'un au revoir !



*La centrale hydroélectrique installée sur le Grand Canal d'Alsace produit annuellement en moyenne près d'un milliard de kWh.*

# Manifestation à venir

## Semaine Européenne de la Gastronomie

### **Bruxelles**

11-12 juin 2018

80<sup>ème</sup> anniversaire du Club Royal des Gastronomes de Belgique,  
avec le soutien du Vice-Premier Ministre et  
Ministre des Affaires Étrangères, S. Ex. Didier Reynders.

### **Stockholm**

13-17 juin 2018

60<sup>ème</sup> anniversaire de l'Académie Royale de Suède,  
avec la participation du Roi Carl-Gustaf XVI et de la Reine Silvia.

en collaboration avec l'Académie Internationale de la Gastronomie.

# G

