

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Panier d'accueil Alsace



L'Agence de Développement Touristique du Bas-Rhin, en partenariat avec la Délégation Régionale du Tourisme et l'Union Européenne, avec le soutien des Gîtes de France et du Groupement des Hôteliers Restaurateurs du Bas-Rhin, propose aux voyageurs venus découvrir l'Alsace un panier d'accueil disponible auprès des hébergeurs (de la chambre d'hôte à l'hôtellerie de prestige).

Pour sa première édition, ce panier, véritable vitrine des savoir-faire régionaux, a pour vocation de participer à l'amélioration de l'accueil touristique, à la fidélisation de la clientèle, à l'affirmation des valeurs de convivialité, au développement de la fréquentation des sites touristiques et à la consolidation de la découverte des spécificités alsaciennes.

Réalisés avec un soin tout particulier, ils sont conçus pour favoriser un accueil convivial et privilégié, basé sur le partage, donnant envie aux touristes de revenir dans la région, mais aussi de conseiller la destination à leur famille et connaissances.

Ces paniers sous la forme de boîte décorée aux couleurs de l'Alsace sont composés :

- d'un pain d'épices (Mireille OSTER),
- d'une ½ bouteille de Gewürztraminer (caves de Klipfel, Ruhlman Schutz, du roi Dagobert, de Cleebourg),
- d'une mignonnette de Marc de Gewurztraminer (distilleries Hagmeyer, G.E. Massenez)
- d'une pochette téléphonique en microfibre aux couleurs de l'Alsace (musée textile Wasserling),
- d'un flyer : "2000 ans d'architecture" pour Smartphone,
- d'un "Abécédaire de la gastronomie",
- d'un livret "vins et recettes du terroir"

Produit à 3000 exemplaires, ce panier « made in France », assemblé par l'ADAPEI du Bas-Rhin, a été proposé au tarif exceptionnel de 6 € TTC pour le lancement de l'opération et grâce à la contribution de tous les partenaires précités.

Mis en vente à partir du 9 septembre, ils ont été vendus en seulement un mois !

Contact presse :

Service communication

Catherine LEHMANN – Hakima RACHID

☎ 33 (0)3 88 15 45 92/94 – Fax: 33 (0)3 88 75 67 64

catherine.lehmann@tourisme67.com – hakima.rachid@tourisme67.com

L'ADAPEI du BAS-RHIN

Créée en 1957, l'ADAPEI du Bas-Rhin est une association de parents engagés dans l'accueil et l'accompagnement de plus de 800 personnes handicapées. C'est à cet organisme que l'ADT a choisi de confier la mise en œuvre du conditionnement de ces paniers d'accueils.

Présentation des producteurs présents dans les paniers

Mireille Oster

Les Pains d'épices de Mireille Oster ont le bon goût des souvenirs d'enfance.

Dans une ruelle du côté de la petite France, on pénètre dans l'univers de Mireille Oster.

Amoureuse du bon goût et du plaisir celui qu'elle prend à fabriquer ses pains d'épices, les effluves qui flottent dans la boutique promettent autant de fines agapes que les variétés nombreuses de ses fabrications.

Boutique : 14 rue des Dentelles, 67000 Strasbourg – www.mireille-oster.com

Ruhlmann-Schutz

C'est en plein cœur de la route des Vins, à Dambach-la-Ville, que vous ferez la connaissance de la Famille Ruhlmann installée sur ces terres depuis 1688.

En visitant la cave de la maison, vous serez charmé par une atmosphère mélangeant le respect des vieilles traditions au modernisme.

Un accueillant caveau vous attend afin de déguster, apprendre, échanger et apprécier toute la palette des vins du domaine dans une ambiance chaleureuse.

Vins de tradition, Grands Crus, Crémants, Vendanges Tardives, mais également Vins de Création vous y attendent !

Cave : 34 rue du Maréchal Foch, 67650 DAMBACH-LA-VILLE

Boutique : 15 place du Marché, 67650 DAMBACH-LA-VILLE – www.ruhlmann-schutz.fr

Le Domaine KLIPFEL

Au Domaine KLIPFEL, le vin est une affaire de famille. Depuis 1824, les générations successives ont entretenu avec passion et rigueur, l'amour de la terre et du travail bien fait.

Une large palette de vins est produite, allant des plus secs et légers, aux plus opulents et corsés. Le Domaine est composé de 40 Ha de vigne en pleine propriété dont 13 Ha sont classés en « Grands Crus ».

L'appellation Crémant d'Alsace couronne les vins d'Alsace effervescents. Une sélection d'eaux de vie fines et de liqueurs parfumés vient compléter une gamme de produits qui fait la fierté du Domaine.

Caveau de dégustation : 1 Rue Rotland à BARR – www.klipfel.com

Cave de Cleebourg

Au cœur du Parc Naturel des Vosges, à seulement 60 km au nord de Strasbourg la Cave de Cléebourg recèle des trésors véritables. Des vins et crémants d'une grande élégance, avec un caractère typiquement alsacien, frais et fruité qui savent séduire les amateurs les plus exigeants.

Caveau : du Lundi au Samedi : 8h-12h et 14h-18h ; dimanche et jours fériés : 10h-12h et 14h-18h.

www.cave-cleebourg.com

Cave du Roi Dagobert

Au cœur du Vignoble de la Couronne d'Or, ancien domaine des rois mérovingiens, la Cave du Roi Dagobert étend ses vignobles sur 900 hectares.

Dans un paysage préservé, le terroir à dominante marno-calcaire donne naissance à des vins à la fois puissants et expressifs. Alliant tradition, respect de l'environnement et techniques de pointe, viticulteurs, œnologues et cavistes proposent des vins au caractère rare, dignes des tables les plus exigeantes. Une dégustation s'impose !

Cave du Roi Dagobert – 67310 Traenheim (sur la RD 422) – www.cave-dagobert.com

Caveau ouvert 7j/7 de 9h à 19h. De janvier à mars, de 9h-12h30 et 14h-18h.

Fermé le 1er janvier, le Vendredi Saint et les 25 et 26 décembre

Distillerie artisanale hagemeyer

La distillerie artisanale Hagemeyer entretient ses vergers dans les collines sous-vosgiennes où les vignes côtoient les arbres fruitiers. Les terroirs alentours et le climat alsacien s'y allient pour donner des fruits particulièrement adaptés à l'élaboration d'eaux-de-vie très aromatiques. Des soins attentifs, une méthode efficace conciliant tradition et modernité lui permette de maîtriser la qualité depuis la production fruitière jusqu'à la distillation et la vente.

La passion du distillateur vous fera partager l'art de son métier jusqu'aux plaisirs de la dégustation d'une très grande palette de produits.

119, rue PRINCIPALE, 67310 BALBRONN – www.distillerie-hagemeyer.com

Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 9h-12 heures et 14h-18h. Fermé dimanche et jours fériés.

Distillerie Massenez

La petite distillerie fondée par Jean-Baptiste Massenez a fait du chemin depuis sa création en 1870. Aujourd'hui, les eaux-de-vie distillées par G.E. Massenez sont servies dans les meilleurs restaurants du monde et 85 % de la production est exportée. Les eaux-de-vie Massenez sont connues et appréciées sur les cinq continents.

G.E. Massenez est mondialement connu pour ses eaux-de-vie de fruits comme la Framboise Sauvage, la Poire Williams et ses crèmes plus sucrées telles la Crème de Pêche ou de Cassis. Régulièrement récompensé aux concours internationaux de dégustation, ses efforts ont été couronnés en 1980 par l'Oscar Mondial de la Qualité.

Enfin, la préparation des eaux-de-vie ne se prête pas à l'industrialisation, aussi G.E. Massenez a-t-il choisi de préserver les méthodes traditionnelles et de les allier aux exigences d'une production moderne. Seuls les meilleurs fruits sont sélectionnés et stockés dans de grandes cuves pour être ensuite distillés selon les règles de l'art. Après un vieillissement attentif de plusieurs années, la mise en bouteille est effectuée automatiquement.

Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 8h-12 h et 13h30-16 h. Fermée samedi-dimanche et jours fériés. – www.eaux-de-vie.com