

DU 29 NOVEMBRE AU 15 DÉCEMBRE 2024

Noël
en
Alsace

MARCHÉ
DE NOËL

DES PRODUCTEURS ALSACIENS

À Paris

GARE DE L'EST

visit
alsace

www.noel.alsace

DOSSIER DE PRESSE

DU VENDREDI 29 NOVEMBRE AU DIMANCHE 15 DÉCEMBRE 2024,
SUR LE PARVIS DE LA GARE DE L'EST A PARIS.

TOUS LES JOURS DE 9H A 19H30,
LES DIMANCHES 1^{ER} ET 8 DÉCEMBRE DE 10H A 19H,
FERMETURE DIMANCHE 15 DÉCEMBRE A 18H.

CONTACT PRESSE : SABRINA CURTO-LAVERNY – sabrina@scl-conseil.com – 06 63 30 27 66

SOMMAIRE

LE COMMUNIQUÉ DE PRESSE

***** LES ARTISANS VENUS DE TOUTE L'ALSACE À PARIS**

DOMAINE JEAN BECKER

FERME-AUBERGE CHRISTLESUT

COMPAGNIE ALSACIENNE DE PROMOTION

FORTWENGER

MAISON GEISMAR

JARDINS D'ALSACE

MAISON ALSACIENNE DE BISCUITERIE

DOMAINE MATERNE HAEGELIN & FILLES

DISTILLERIE MEYER

MULLER-WEBER

PÂTISSERIE OSTER

DOMAINE STENTZ BUECHER

TANTE GERMAINE

***** DES OFFICES DE TOURISME DU NORD AU SUD DE L'ALSACE**

L'OFFICE DE TOURISME L'ALSACE VERTE

L'OFFICE DE TOURISME SÉLESTAT HAUT-KOENIGSBOURG

L'OFFICE DE TOURISME DE L'AGENCE D'ATTRACTIVITÉ MULHOUSE SUD-ALSACE

LE MARCHÉ DE NOËL

du vendredi 29 novembre au dimanche 15 décembre 2024

sur le parvis de la Gare de l'Est à Paris.

Tous les jours de 9h à 19h30,

les dimanches 1^{er} et 8 décembre de 10h à 19h.

Fermeture dimanche 15 décembre à 18h.



LE MARCHÉ DE NOËL DES PRODUCTEURS ALSACIENS À PARIS – GARE DE L'EST

DU 29 NOVEMBRE AU 15 DECEMBRE 2024



À l'approche de Noël, depuis plus de 40 ans, des producteurs viennent de toute l'Alsace à Paris avec leurs meilleures spécialités gourmandes : petits gâteaux et pains d'épices, foie gras et charcuterie, pâtes fraîches et fromages, confitures, vins, crémants et eaux de vie... ils sont fiers de présenter leur production régionale confectionnée avec soin et dans le respect des traditions. **Ils sont rejoints cette année par trois offices de tourisme, du Nord, du Centre et du Sud de l'Alsace, ravis de présenter aux visiteurs du Marché de Noël à Paris leurs coutumes ancestrales et les trésors à découvrir dans leurs villes et villages.**

CE QUE L'ALSACE A DE MEILLEUR

Parmi les Noëls magiques figure en très bonne place le Noël alsacien. Le sapin n'est-il pas originaire d'Alsace, tout comme les douceurs et pâtisseries dont on se transmet la recette dans les familles depuis la nuit des temps ? Parmi celles-ci, les fameux « bredele », petits gâteaux de Noël dont on trouve des traces au 14^e siècle, ou l'emblématique et délicieux « kougelhopf », mais aussi les pains d'épices, qui autrefois ornaient le sapin, et les « mannele » (petits bonshommes) qui se dégustent habituellement le 6 décembre à la Saint-Nicolas... Côté salé, citons les spécialités charcutières très appréciées, notamment en garniture de l'incomparable choucroute alsacienne, ainsi que le Munster, célèbre fromage servi avec des graines de cumin... sans oublier le foie gras inventé par le cuisinier Jean-Pierre Clause à Strasbourg avant la Révolution française.

DIRECTEMENT DES PRODUCTEURS ALSACIENS AUX AMATEURS PARISIENS

Ces produits régionaux, et d'autres, sont apportés directement à Paris par les producteurs eux-mêmes. Tous sont passionnés par leur métier et l'Alsace ! Pour la plupart, ils ont repris le savoir-faire et l'entreprise familiale transmise de génération en génération... Certains clients très fidèles, qui reviennent chaque année au Marché de Noël, ont même connu les grands-parents des artisans présents aujourd'hui ; ils ont grand plaisir à garder le lien, mais aussi à se procurer des produits du terroir, authentiques et de qualité, vendus en direct sans intermédiaires. Car, même si la vente de ces bonnes choses s'est développée via le commerce en ligne, tous les visiteurs se disent charmés par l'ambiance du Marché de Noël et conquis par les produits d'Alsace et leurs producteurs !

DES OFFICES DE TOURISME PRÉSENTS... ET MONSIEUR SAPPINUS

Sur le Marché de Noël viendront cette année, chacun à son tour, trois offices de tourisme désireux de partager la magie de Noël spécifique à son territoire : contes et légendes autour du sapin de Noël à Sélestat, qui présente également la Maison du pain d'Alsace, tissus emblématiques créés chaque année à Noël à Mulhouse qui célèbre ses 8 siècles d'histoires, parcours des Noëlies et marchés typiques au nord, en Alsace verte. Sans nul doute, le public parisien retrouvera avec émerveillement son regard d'enfant avec l'envie de se transporter en Alsace au moment de Noël...

D'autant plus que Monsieur Sappinus viendra faire un petit tour le 4 décembre ! Ce délicieux personnage haut en couleurs racontera aux petits et grands des anecdotes savoureuses et savantes sur les coutumes du Noël alsacien et sur les toutes premières traces du sapin de Noël à Sélestat, berceau de cette tradition.

CONTACT PRESSE : Sabrina Curto-Laverny
sabrina@scl-conseil.com – 06 63 30 27 66

LE DOMAINE JEAN BECKER A ZELLENBERG (68)

VINS, LIQUEURS, EAUX DE VIE



La famille Jean Becker de Zellenberg est l'une des sept plus anciennes familles du vignoble alsacien (1610). Aujourd'hui ce sont Martine, Jean-Philippe et Jean-François Becker qui dirigent l'exploitation familiale, en agriculture biologique depuis 25 ans.

Ils ont à cœur d'apporter à Paris une touche authentique avec la gamme Alsace de cépages - Alsace Grand Cru (Froehn - Schoenenbourg - Sonnenglanz - Mandelberg & Schlossberg) et Crémant d'Alsace, Vendanges Tardives et Sélections de Grains nobles, ainsi que des eaux de vie (Marc d'Alsace, Mirabelle, Kirch, Poire William). Nouveau : les vins nature dont « l'Orange », un Gewurztraminer très apprécié.

Ce sont d'excellentes idées de cadeaux de fin d'année...

www.vinsbecker.com



LA FERME-AUBERGE CHRISTLESGUT A BREITENBACH (68)

CHARCUTERIES, FROMAGES, CONFITURES, MIEL,
CONFISERIE, PAINS D'EPICES



Dans la vallée de Munster, au cœur du parc naturel régional des Ballons des Vosges, se niche la ferme-auberge Christlesgut. C'est là que la famille Dischinger perpétue la fabrication traditionnelle et fermière du fromage de munster AOP, basée sur la qualité du lait, une recette immuable et une qualité d'affinage exceptionnelle. Elle fabrique également d'autres fromages ainsi que des charcuteries paysannes alsaciennes.

Au Marché de Noël, on découvrira les saveurs de l'Alsace à travers ses fromages typiques de la région, ses spécialités charcutières, confitures, miel et pain d'épices.

www.christlesgut.com



LA COMPAGNIE ALSACIENNE DE PROMOTION A ORSCHWILLER (67)

DECORATIONS DE NOËL



La Compagnie Alsacienne de Promotion est la société concessionnaire, pour la partie commerciale, du Château du Haut-Koenigsbourg, monument du Centre-Alsace le plus visité de la région. Elle y gère un restaurant, une librairie, une boutique et un pavillon de vente à emporter, doté d'une terrasse avec une magnifique vue panoramique sur la plaine d'Alsace.

A Paris, la Compagnie Alsacienne de Promotion propose un stand de décorations de Noël pour orner les sapins, illuminer les tables de fêtes ou tout simplement faire plaisir.

<https://le757.fr/>



FORTWENGER A GERTWILLER (67)

PAINS D'ÉPICES, BISCUITS, BIÈRE ARTISANALE



Fortwenger est la plus ancienne marque de pain d'épices d'Alsace, née dans le piémont des Vosges, à Gertwiller, la « capitale » de ce gâteau au miel. En effet, c'est en 1768 que Charles Fortwenger, maître boulanger, ouvre son atelier à Gertwiller pour y fabriquer ses savoureux pains d'épices.

Depuis, la Maison Fortwenger, entreprise restée familiale, perpétue le savoir-faire de son fondateur ; sa réputation de spécialiste du pain d'épices traditionnel est aujourd'hui reconnue à l'international !

www.fortwenger.fr



LA MAISON GEISMAR A TURCKHEIM (68)

CHARCUTERIE ALSACIENNE, CHOUCROUTE,
TOURTES, PATES EN CROUTE



Aujourd'hui, Raymond, Jacques et Benjamin Geismar représentent 3 générations, mais cela fait 7 générations de bouchers-charcutiers-traiteurs qui se transmettent leur savoir-faire de père en fils ! Depuis 1784, dans la même maison de Turckheim !

Charcuterie, pâté en crouste, lard paysan, tourtes... en direct d'Alsace au Marché de Noël de la Gare de l'Est, on trouvera les savoureuses spécialités charcutières alsaciennes signées Maison Geismar, ainsi que tous les ingrédients pour concocter et se régaler avec une délicieuse choucroute garnie authentique.

ARTISAN
D'ALSACE



LES JARDINS D'ALSACE A ALGOLSHEIM (68)

CHARCUTERIE, PRODUITS EN CROUTE, PLATS CUISINES, TERRINES, FOIE GRAS



Association de producteurs constituée pour promouvoir les traditions culinaires et artisanales alsaciennes, les Jardins d'Alsace sont présents en Alsace avec trois boutiques de vente. Ils sont un véritable jardin gastronomique de produits issus du terroir.

Spécialités créées et préparées par de petits artisans et grands producteurs se côtoient sur leur stand du Marché de Noël auquel ils participent depuis 39 ans !



LA MAISON ALSACIENNE DE BISCUITERIE - GEISMAR DISCHINGER A COLMAR (68)

BREDELE DE NOËL, KUGELHOPF, BAEREWECKE



La Maison Alsacienne de Biscuiterie a à cœur de faire découvrir ses spécialités confectionnées à Colmar et, surtout à Noël, ses bredele : croquants ou moelleux, en forme de dôme cannelé, de petit pavé ou d'étoile, parés de sucre glace ou de chocolat... mais aussi ses pains d'épices ou encore ses kougelhopf.

Quant au baerewecke, un peu moins connu, c'est un délicieux gâteau typique, riche en ingrédients : garni de fruits confits, de fruits secs et parfumé à l'eau de vie de poire, c'est un dessert particulièrement gourmand !



LE DOMAINE MATERNE HAEGELIN ET FILLES A ORSCHWIHR (68)

VINS, CREMANTS, EAUX DE VIE



Au cœur du village viticole d'Orschwihr, la Cave Maternelle Haegelin repose sur un savoir-faire depuis plusieurs générations. Aujourd'hui Régine et Élise, mère et fille, conduisent le Domaine, certifié en agriculture biologique, dans le respect de la vigne et du vivant.

Au Marché de Noël, les vigneronnes invitent les visiteurs à venir déguster leurs millésimes : cépages alsaciens, Grands Crus (Zinnkoepflé, Spiegel, Pfingsberg), créchants et eaux de vie. Pour elles, le Marché de Noël est un rendez-vous incontournable : « Notre grand-mère faisait partie des premières exposantes : elle venait en habit traditionnel alsacien ! »

www.materne-haegelin.fr



LA DISTILLERIE MEYER A SAINT-PIERRE-BOIS (67)

EAUX DE VIE, WHISKY D'ALSACE



La Distillerie Meyer est réputée pour ses eaux-de-vie de fruits, ses liqueurs et son whisky alsacien. Etablie au cœur du Val de Villé, la famille Meyer distille chaque année, depuis 1958, plus de trente variétés de fruits et de baies dans les alambics les plus modernes d'Europe.

Elle s'est vue récompensée par une médaille d'or au Salon de l'Agriculture 2018 pour son Whisky pur malt, prouvant ainsi que whisky ne rime pas obligatoirement avec Ecosse...

www.distillieriemeyer.fr



MULLER-WEBER

FOIE GRAS D'OIE ET DE CANARD



Le foie gras est une tradition très ancienne en Alsace.

Dès le XVIII^e siècle, Strasbourg s'impose comme le grand centre de production de foie gras en France. En effet, c'est à Strasbourg, sous le règne de Louis XVI vers 1780, que naît le premier pâté de foie gras créé par Jean-Pierre Clause, cuisinier du Maréchal des Contades, alors gouverneur d'Alsace,

Aujourd'hui encore, cette tradition culinaire se perpétue et les gastronomes se délectent du foie gras d'Alsace cuisiné aux épices ou accompagné de pain d'épices.



LA PATISSERIE OSTER A BARR (67)

PÂTISSERIES, CONFISERIES, CHOCOLATS



La Pâtisserie Oster produit exclusivement des pâtisseries traditionnelles alsaciennes. Chaque année, depuis 10 ans, elle réjouit les amateurs et gourmands du Marché de Noël alsacien de la Gare de l'Est avec ses bredele, kougelhof et mini-kougelhof, chinois, cakes, Saint-Nicolas au chocolat et bien sûr, ses mannele...

Il y en a pour tous les goûts !



LE DOMAINE STENTZ BUECHER A WETTOLSHEIM (68)

VINS, CREMANTS, GRANDS CRUS D'ALSACE



Vignerons-récoltants certifiés en agriculture biologique, Stéphane et sa sœur Céline produisent des vins d'Alsace issus des coteaux de Wettolsheim avec une vendange entièrement manuelle.

Le domaine familial, depuis plusieurs générations, a choisi comme logo une tortue. C'est le symbole du village, mais aussi un animal qui représente d'une part l'attachement à la terre et d'autre part la sagesse, la pureté et la longévité. Ces caractéristiques correspondent à la philosophie du domaine (respect et écoute de la nature) et à l'expression des vins (caractère, générosité et grande pureté).

Au Marché de Noël, les vignerons auront à cœur de faire découvrir les cépages alsaciens, les Grands Crus du Domaine (Hengst, Steingrubler et Pfersigberg), les lieux-dits Ortel et Rosenberg, les Vendanges Tardives, les Crémants d'Alsace ainsi que des Eaux-de-Vie alsaciennes...

www.stentz-buecher.com



TANTE GERMAINE A GEUDERTHEIM (67)

PATES FRAICHES ALSACIENNES, SPÄTLZES



Bertrand Brucker a créé Tante Germaine pour se lancer dans la production d'une spécialité culinaire tout droit venue d'Alsace : les pâtes fraîches. En effet, les pâtes alsaciennes ont la particularité d'être fabriquées avec beaucoup d'œufs frais.

Tante Germaine profite du Marché de Noël pour faire découvrir ses spätzle, knepfle, ravioles, gnocchis et galettes de pommes de terre, des produits qu'on ne trouve pas facilement à Paris.

www.tante-germaine-67.fr



LES OFFICES DE TOURISME

AU NORD, LES TRADITIONS DE NOËL EN ALSACE VERTE



Photo OTI Alsace Verte

Les Marchés de Noël les plus emblématiques du nord de l'Alsace sont le Marché médiéval de Wissembourg, celui de Sultz-sous-Forêts tourné vers les arts du spectacle et celui de Niederbronn-les-Bains qui fait la part belle aux Lumières.

Du fait de sa situation géographique, il est tout naturel en Alsace Verte de croiser des personnages légendaires comme Hans von Trotha, plus connu sous le nom du Hans Trapp, qui terrorisa autrefois les habitants de Wissembourg... Des spectacles déambulatoires guident les visiteurs sur ses pas.

Du 5 au 8 décembre, au Marché de Noël à la Gare de l'Est, le public pourra découvrir le Kelsch d'Alsace, ce tissu traditionnel et authentique, composé de lin ou fabriqué en métis (mélange lin et coton), portant des motifs à carreaux ou à rayures, le plus souvent dans les tons de rouge, bleu... La collection de nappes, coussins et autres objets textiles « Kelsch d'Alsace in Seebach », créée par Pia Clauss, sera présentée et en vente.

www.alsace-verte.com



AU CŒUR DE L'ALSACE

NOËL À SÉLESTAT ET AU HAUT-KOENIGSBOURG



Photo Carole Menzer

Nichée au cœur de l'Alsace, à proximité de Strasbourg et de Colmar, la région de Sélestat conjugue parfaitement authenticité et tradition, surtout à la période de Noël. C'est à Sélestat qu'est conservée la plus ancienne mention écrite connue à ce jour (datant de 1521) faisant référence à la tradition de l'arbre de Noël.

Ce témoignage précieux du passé la place ainsi au rang de Capitale de l'Arbre de Noël, roi des forêts, mais aussi roi des festivités : il se dresse fièrement au cœur du Marché de Noël ou suspendu sous les arcs de la nef de l'église St-Georges retraçant les étapes les plus marquantes de l'évolution de sa décoration.

Quant au château du Haut-Koenigsbourg, au cœur de la région, il offre à cette période de l'année un Noël hors du temps dans un décor grandiose.



Du 2 au 4 décembre, sur le stand des Offices de Tourisme, part belle sera faite à la Maison du Pain d'Alsace qui proposera les fameux Bredele (petits gâteaux) de Noël, comme les étoiles à la cannelle, les Leckerli, des petits Schnitzlaiwel ou des sapins feuilletés...

Rendez-vous également **mercredi 4 décembre** avec Monsieur Sappinus qui viendra raconter sur le Marché de savoureuses anecdotes sur les coutumes du Noël alsacien et sur les toutes premières traces du sapin de Noël à Sélestat.

www.selestat-haut-koenigsbourg.com

AU SUD DE L'ALSACE, NOËL À MULHOUSE

800 ANS D'HISTOIRES



Photos B. Wirth

De septembre 2024 à septembre 2025, Mulhouse célèbre 8 siècles d'histoires. C'est en effet dans les années 1424-1425 que la cité s'est dotée d'un rempart, accédant au statut de ville. On peut encore admirer des vestiges de l'ouvrage médiéval ou ce qui demeure du mur d'enceinte et de l'ancien chemin de ronde.

Lorsqu'arrive la période de Noël, ces parfums du passé s'accompagnent des senteurs des gaufres, spécialités sorties tout droit des archives mulhousiennes, mêlées aux odeurs épicées du Marché de Noël. Et l'on s'attarde le soir venu devant les belles arcades de l'hôtel de la Société Industrielle de Mulhouse pour profiter du mapping vidéo retraçant la trajectoire de la ville.

Imaginée chaque année pour habiller façades et rues de la ville, mais aussi très attendue pour embellir les tables de Noël, l'étoffe de Noël est un hommage au passé de Mulhouse dont les industriels textiles ont façonné la grandeur.

Du 29 novembre au 1^{er} décembre, les visiteurs pourront apprécier et (s') offrir l'étoffe de Noël mulhousienne édition 2024 !

www.noel-mulhouse.fr





CONTACT PRESSE : Sabrina Curto-Laverny
sabrina@scl-conseil.com – 06 63 30 27 66

