

# MON RALLYE DES RESTAURANTS

BESTAUBANTS



*Par sa place dans la culture et sa réputation mondiale, la grande cuisine française s'est trouvée de valeureux représentants, doués et imaginatifs. Etoilés pour les meilleurs, les chefs français voient rapidement leur réputation dépasser les frontières. L'Alsace, région de gastronomie, possède elle aussi ses maîtres queux au palmarès et à la carte respectables.*

**Si les plus célèbres chefs d'Alsace sont probablement les Haeberlin**, famille étoilée depuis deux générations, et seuls chefs de France avec Paul Bocuse à posséder une telle longévité dans le très select guide Michelin, d'autres artistes de la cuisine possèdent leurs établissements sur le sol alsacien.

Certains sont étoilés, d'autres non, mais la volonté de **proposer une cuisine de qualité, créative et inspirée est partagée par tous**. Ces restaurants peuvent être considérés comme des hauts lieux de la culture française, et une place de choix pour les vrais gourmets.

# Mémo de stage

Les stages comptent pour de premières expériences professionnelles dans votre C.V.  
Ces expériences professionnelles ont pour but de vous acclimater au monde de l'entreprise.

Aussi, l'équipe pédagogique de votre classe vous oriente et conseille afin de vous préparer à intégrer une entreprise.

## Quel est l'objectif de mon stage ?

On ne choisit pas un stage par hasard. Il est essentiel qu'il serve votre projet professionnel.  
On rêve par exemple de faire une expérience dans un grand restaurant. Si c'est pour améliorer sa technique, c'est un mauvais choix car dans ce type d'établissement haut de gamme, un stagiaire ne cuisinera ou ne servira pas beaucoup.

Ensuite, sur le terrain, restez humble, rigoureux, curieux, à l'écoute et prêt à vous impliquer.  
Vous allez devoir apprendre à être autonome et à s'intégrer à une équipe et à son rythme.  
Vous ne devez pas hésiter à vous manifester auprès de votre maître de stage. Il n'est pas souhaitable de rester dans son coin.

Les stages de fin d'études débouchent très souvent sur un CDI.

Enfin, n'oubliez pas de rester en contact avec les personnes qui vous ont accueilli et aidé pendant le stage.  
Les stages de fin d'études débouchent très souvent sur un CDI.

## LE P'TIT MAX



Ce restaurant propose une formule qui l'a rendu célèbre. Il s'agit du carpaccio à volonté!



## L'HACIENDA BISTROT



Il existe 2 Haciendas : Le restaurant l'Hacienda est situé dans une petite ruelle du vieux Koenigshoffen. On l'appelle « l'Hacienda des champs ». L'Hacienda bistrot lui est surnommé « l'Hacienda des **champs** ».



## LE BLACK ANGUS



Quel est le thème de ce restaurant? **steakhouse**

Quelles sont les origines des viandes grillées présentées sur la carte?

**Etats-Unis et Ireland : race Black Angus**

**France : Charolais Label rouge**

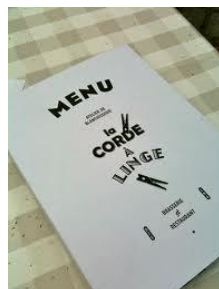
**Australie : Japonnaise Wagyu**



## LA CORDE À LINGE



Quelle est la spécialité alsacienne mis à l'honneur dans ce restaurant?



Les Spätzles

## LA MAISON DES TANNEURS



Qu'est-ce qu'un tanneur? Celui qui transforme la peau brute de l'animal encore fraîche en un cuir de qualité. Cette ancienne tannerie dite « Gewerstub » à été transformé en restaurant en 1949. Cette appellation signifie « Maison de la choucroute ».



## LE LOHKÄS



La salle à manger de ce restaurant typiquement alsacien renferme 2 trésors : Jeter un coup d'œil à l'intérieur. un poêle en faïence qui chauffe aujourd'hui encore les lieux et un orgue mécanique géant appelé « orchestration ».



## L'AMI SCHUTZ



Ce restaurant est le plus pittoresque des « Bierstubs » de Strasbourg.

Que peut-on voir à proximité ? Les Ponts couverts, la terrasse panoramique, les vieilles tours du Moyen-Age, le barrage Vauban.

Que signifie « Bierstub » ? Un restaurant à bières.

## LE PONT TOURNANT



Ce restaurant appartient à l'hôtel « Régent Petite France ». Ce prestigieux établissement vient de décrocher sa 5ème étoile!

Ce bâtiment du XVII<sup>e</sup> siècle est à l'origine un moulin. Il abrite à partir de 1898 les Glacières de Strasbourg dont les turbines sont encore visibles.



La maison propose tous les soirs une carte avec plus de 50 références de bouteilles de champagne ?





## AU PONT ST MARTIN



Une table de ce restaurant s'appelle « la table flottante »! Elle est installée sur une passerelle qui flotte sur l'Ill.



## LE STRA'S



Le chef, champion de France en pâtisserie privilégie les produits de saison et fait découvrir sur sa carte des légumes oubliés comme le **topinambour** et le **crosne**.  
Le chef travaille avec les artisans du coin : maraîcher, boulanger, fromager et glacier



## L'ÉVEIL DES SENS



Le chef d'origine belge propose une cuisine originale et personnelle.  
Quels produits fit-il découvrir à ses clients? **Issus du territoire Belge**.



chef



Menus et Prix

Horaires d'ouverture

## Le mot des inspecteurs

La salle, intime, évoque une cabine de yacht... On y déguste une cuisine de la mer qui marie avec finesse et simplicité saveurs françaises et notes d'Asie (épices, cuissons courtes).



1 étoile : Très bonne table.



Bon standing. Charme ou caractère particulier.



UMAMI

Guide MICHELIN 2014

chef



Menus et Prix

Horaires d'ouverture

## Le mot des inspecteurs

Sucré, salé, acide, amer... et umami, la 5<sup>e</sup> saveur dans la gastronomie japonaise. Une signature pour une cuisine qui croise les goûts d'ici et d'ailleurs. Séduisant cadre moderne.



1 étoile : Très bonne table.



Bon standing.

## L'ALSACE À TABLE



Ce restaurant est spécialisé et réputé pour ses produits de la mer. Quels fruits de mer et poissons trouve-t-on sur la carte ?

Moules, crevettes, huîtres, crabes, ....



## L'ASSIETTE DU VIN



Quelle formule dégustation est proposée au client? **découverte**. Le chef propose une cuisine du marché avec des produits **frais** et de **saison**. Il présente également une très belle carte de vins de qualité de propriétaires récoltants avec une préférence pour les vins bios.



## LE PETIT OURS



Ce restaurant est spécialisé dans les **épices** et **herbes aromatiques**.





## AU PETIT TONNELIER



Ce restaurant mijote une partition idéale : dîner puis **concert**. Ainsi les clients sont invités à se régaler en vibrant aux rythmes de chanteurs et musiciens de talent.



## LA TABLE DE LOUISE



Ce restaurant invite ses clients à s'installer confortablement dans une salle feutrée et cosy de style baroque afin d'y déguster une cuisine dite affective.

Le Chef concocte une cuisine de tradition. Le portrait de "Tante **Louise**" est omniprésent pour témoigner du caractère formel de la tradition ou des souvenirs de soupers en famille.



## LA HÂCHE



Ce restaurant voit le jour en 1257!

Un rôtissoir d'époque permet aux clients de voir sa viande cuire. Cet établissement offre la possibilité de dîner tard; la cuisine est ouverte jusqu'à **minuit**.



## S'MUENSTERSTUEEWEL



S'MUENSTERSTUEEWEL c'est la salle de la **cathédrale**.

Ici, les clients peuvent déguster toutes les recettes locales.

De cet endroit les clients peuvent contempler **la flèche** unique de grès rose de la cathédrale.





chef



Menus et Prix

1741

Guide MICHELIN 2014



Horaires d'ouverture

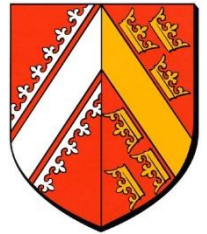
## Le mot des inspecteurs

Face au palais Rohan, chef-d'oeuvre du classicisme achevé en 1741, cette table cultive un esprit boudoir aussi intime qu'élégant. Un cadre très séduisant pour une cuisine tout en finesse, savoureuse et parfumée, et accompagnée d'une belle sélection de vins d'Alsace (grands crus, bio, etc. ). On quitte l'endroit à regret...

## LE TIRE BOUCHON



Cette bâtisse date du XVI<sup>e</sup> siècle se trouve à 2 pas de la **cathédrale** de Strasbourg. Les spécialités régionales ainsi que les vins proposés invitent à un véritable voyage dans le cœur de la gastronomie **alsacienne**.



## LE GRUBER



Situé aux pieds de la **cathédrale** de Strasbourg, le Gruber représente une des plus belles maisons strasbourgeoises, par son architecture chargée d'histoire et ses décorations. Décrivez les éléments d'ambiance que l'on retrouve à l'intérieur : **tableaux, poteries, livres anciens, bibelots,...**



## LA TABLE D'ÉMILIE



Mère et fille servent de nombreuses spécialités françaises et alsaciennes dans un décor de brasserie alsacienne.

Dès l'arrivée des beaux jours, les clients peuvent profiter de la **terrasse** située sur la place du marché aux cochons de lait, à proximité du musée **historique**.





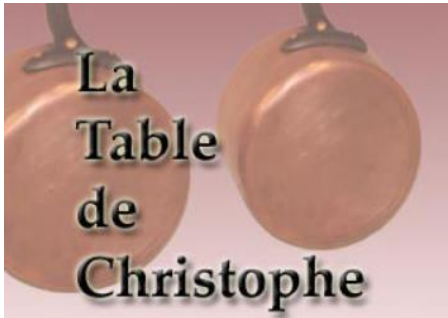
## LE GURTLEHOF



Ce restaurant accueille ses clients dans un décor original. De quelle particularité s'agit-il ? Une immense cave voûtée.



## LA TABLE DE CHRISTOPHE



Comment se nomme le menu composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert que propose le chef Christophe Ischia ? « bouche à oreilles ».



## LE CRUCHON



Quel objet trône au dessus de l'entrée de ce restaurant ? Un accordéon.

Le fondateur de ce endroit avait l'habitude d'égayer les repas de ces convives avec cet instrument.



chef



Menus et Prix

Horaires d'ouverture

## LA CASSEROLE

### Le mot des inspecteurs

Derrière la cathédrale, un cadre contemporain et feutré, qui se prête à un moment délicieux et délicat. Éric Girardin crée des plats nobles et harmonieux, avec une dextérité saisissante. Et l'accueil est charmant...



1 étoile : Très bonne table.



Bon standing.



Belle carte des vins.

## UNE FLEUR DES CHAMPS



Ce restaurant propose une cuisine « Nature in the City ».

Confirmez le en parcourant la carte des mets :

---

