

Se restaurer dans d'anciennes bâtisses de production

A vous qui partez à la découverte des anciens sites industriels, voici deux haltes gourmandes qui vous laisseront dans l'ambiance de votre thématique touristique.

A Bischwiller L'auberge du Vieux Moulin

Cet ancien moulin à foulon transformé en filature puis en teinturerie est planté au bord d'un étang. A l'intérieur le charme d'autrefois est resté. La carte propose des tartes flambées, des viandes traditionnelles comme des

onglets, des entrecôtes et des cordons bleus. La cuisine de terroir n'est pas en reste. Salade de cervelas, choucroute royale, waedele et bibeleskäs pommes sautées sont proposés à la carte. En été, la terrasse située au bord de l'eau est

particulièrement agréable et le jardin permet aux enfants de jouer en laissant leurs parents profiter pleinement de ce moment de détente.



2 rue Etang - 67240 BISCHWILLER - 03 88 63 55 74

A Lauterbourg Au Vieux Moulin

Parmi les édifices du patrimoine historique de la cité de Lauterbourg, il en est un qui mérite, ô combien, que l'on fasse revivre son passé. Il s'agit du moulin de Lauterbourg. Bien qu'aujourd'hui disparu, cet ancien moulin à huile est encore présent dans la mémoire de quelques anciens. Il a été entièrement réhabilité pour accueillir la salle à manger du restaurant. Seul vestige du passé, le pilier gauche, de 4,50m de haut, date de 1744. Il donne une idée de l'imposant portail en grès

des Vosges par lequel on accédait autrefois au domaine. Avant d'être un restaurant, le moulin fut d'abord transformé en usine de chaises. Elle sera malheureusement détruite par le feu peu de temps après la seconde guerre mondiale. Ensuite, les locaux en état de délabrement avancé furent rénovés progressivement entre 1982 et 1985. Cette succession de démolition, remaniement, transformations, et adjonction d'autres constructions à travers le dernier siècle a transformé

l'image même du site.

Le promeneur découvre aujourd'hui l'enseigne romantique «Au Vieux Moulin», bâtiment restauré en auberge par le couple Iffrig en 1985. Aujourd'hui leur fille poursuit l'aventure avec son mari Eric Laghi, maître restaurateur de talent. Il a gagné en 2009 le prix du meilleur foie gras d'oie d'Alsace. Sa carte propose une cuisine traditionnelle alsacienne d'excellente qualité. Tout est frais et préparé à la minute.

art
de
vivre



5A rue du Moulin - 67630 LAUTERBOURG - 03 88 94 60 29