

Communiqué de presse

Les délices urbains

Concepts gastronomiques innovants des villes du Bade-Wurtemberg

STUTTGART – Tapas souabes ou soulfood multiculturelle, amour des plantes ou envie de viande, réduction radicale ou festin somptueux : les grandes villes du Bade-Wurtemberg n'ont pas leur pareil en matière de diversité culinaire. Nous vous présentons 9 lieux urbains innovants où il fait bon se régaler. De la showcase kitchen au paradis des gourmets caché.

L'exotisme de l'arrière-cour – Café Tropical à Mannheim

Au Café Tropical de Mannheim, on ne parle pas de « société fermée ». Ici, les clients sont tous assis ensemble à de longues tables dans l'arrière-cour, qu'ils se connaissent ou non. Les gérantes de la showcase kitchen, Linda Dröge et Carolin Breckle, ont délibérément opté pour un concept qui souligne le caractère ouvert et chaleureux de Mannheim et alimentent la conversation avec leurs compositions culinaires. Autour d'une limonade aux olives et d'une cuisine multiculturelle, les contacts se nouent à merveille et les étrangers deviennent rapidement des amis.

showcasekitchen.de

Une envolée culinaire – Restaurant Oben à Heidelberg

Tout ce qui est bon vient d'en haut ? Cela ne fait aucun doute pour le restaurant gastronomique « Oben » situé dans le Kohlhof historique. Non seulement il se trouve au sommet du Königstuhl, la montagne emblématique de Heidelberg, mais il invite également à des envolées gourmandes. Le guide Michelin l'a d'ailleurs reconnu et a décerné une étoile à cette « île culinaire dans la forêt » en 2018. La carte se compose d'un menu de 13 plats qui est pris en commun sur des tables en bois rustiques. Les hôtes sont invités à déguster au moins un plat dans la cuisine ouverte et à choisir les vins dans la cave à vins.

restaurant-oben.de

La Sicile badoise – Fettschmelze à Karlsruhe

Pizzeria, espace de co-working, club et lieu culturel : le « Fettschmelze », situé dans l'ancien abattoir de Karlsruhe, propose de nombreuses activités. Mais la star incontestée de la maison est la succulente « Fetti-Pizza », et pas seulement après des nuits de beuverie. Les ingrédients proviennent des environs et sont traités avec « molto amore » par « la plus grosse équipe » : la pâte peut fermenter longtemps et n'est pas seulement travaillée avec une machine à pâte souabe, mais elle est aussi pétrie plusieurs fois à la main avant d'être fraîchement garnie dans le four italien. Delizioso !

fettschmelze.org

Quand l'étoile rencontre le chocolat – Maltes Hidden Kitchen Baden-Baden

Du mercredi au samedi, à partir de 19 heures, il se passe quelque chose d'étrange dans un café classique de Baden-Baden : une étagère murale remplie de chocolat est poussée

sur le côté, révélant la « Maltes Hidden Kitchen ». Sous la houlette de Malte Kuhn, des plats raffinés voient le jour ici. Le guide Michelin juge ce restaurant caché comme étant le paradis de la cuisine : « On se réduit habilement à l'essentiel, le produit est toujours au centre du menu ». En mars 2022, il a décerné une étoile au restaurant casual fine dining, suivi peu après par deux toques de cuisinier de Gault & Millau.
exquisite-concepts.com

Green City avec consommation de proximité – Menu Fribourg

Il faut en tout cas prévoir un peu de temps pour cette nouvelle expérience culinaire à Fribourg, car l'étude de la carte pourrait prendre un peu plus de temps là où le « Freiburg Menü » est servi : au moins 70 % de tous les produits transformés doivent provenir de la région immédiate. Pour que leur parcours puisse être suivi en toute transparence, la carte donne tous les détails sur leur origine. Le restaurant Schlossberg Dattler, l'hôtel Dorint Thermenhotel Freiburg, l'hôtel Oberkirchs Weinstube, l'hôtel Stadt Freiburg, l'hôtel Rappen et l'hôtel Zum Roten Bären ont déjà mordu à l'hameçon de ce concept durable. D'autres devraient suivre.
visit.freiburg.de/fr

Réduction durable – NOSH'T à Heilbronn

24 ingrédients. Pas un de plus, pas un de moins : les cuisiniers du nouveau restaurant « Nosh't » d'Heilbronn s'en sortent facilement. L'arrière-plan de cette réduction conséquente : selon le chef Christopher Bollmann, un plat « n'est bon que si l'on ne peut plus rien omettre ». Il considère la cuisine durable non seulement comme une mode, mais aussi comme une nécessité culinaire et mise donc sur la fraîcheur et les circuits courts. Mais la créativité ne fait pas non plus défaut. De nombreux produits transformés ne sont pas disponibles à la vente tels qu'ils sont proposés. Ils ont été inventés ou modifiés au Nosh't.
Note d'actualité : Malheureusement, le Nosh't a dû fermer ses portes à l'été 2023.
nosht.de

Multiculturalisme et histoire – Tours gourmands à Pforzheim

Pforzheim, la « ville de l'or », accueille des personnes de plus de 140 nations et possède donc une diversité exceptionnelle en matière de cuisine internationale. Pour déguster en l'espace de trois heures des spécialités du Japon, de la Thaïlande, de l'Inde, du Venezuela, de la Corée, du monde arabe et de l'Europe, il est conseillé de participer à un tour gastronomique multiculturel. Plusieurs stations proposent des cuisines du monde de la ville et font revivre 2 000 ans d'histoire, de la colonie romaine à l'industrie des bijoux et des montres.
stadt-land-enz.de

Tapas souabes – Gasthaus Bären à Stuttgart

Selon ses propres dires, le Gasthaus Bären de Stuttgart n'est pas seulement le restaurant souabe le plus convivial, mais aussi l'un des plus innovants. Ainsi, l'école espagnole classique des tapas a adopté le principe des « nombreuses petites assiettes » et, au lieu de servir des spécialités méridionales, elle propose désormais la cuisine souabe en portions de dégustation adaptées aux bouchées. Des

Maultaschen et de la salade de pommes de terre aux lentilles et aux spaetzle. Si vous avez du mal à choisir entre les mini-plaisirs souabes, il vous suffit de les combiner joyeusement.

gasthaus-baeren.de

The Place to be – Me and All Hotel à Ulm

Pour les voyageurs urbains et d'affaires, mais aussi pour les locaux urbains, l'hôtel « Me and all » à Ulm est the place to be, car cet hôtel boutique proche de la gare centrale offre l'espace adéquat pour toutes les éventualités. Le lounge et le bar « Über » au huitième étage ouvrent, outre une vue grandiose, surtout la possibilité de se rencontrer et d'échanger. Que ce soit en travaillant dans l'espace de co-working, en dégustant la plus fine street food régionale, en se détendant pendant une séance de yoga, en buvant un verre de vin ou en profitant de la discothèque en plein air avec des DJ sélectionnés le weekend.

ulm.meandallhotels.com/en

Une version numérique de ce communiqué de presse - ainsi que des informations plus détaillées sur Bade-Wurtemberg - est disponible sur notre site : <https://www.tourisme-bw.fr/presse>

Contact Presse :

State Tourist Board Baden-Württemberg
Esslinger Strasse 8
70182 Stuttgart, Germany
ausland@tourismus-bw.de

