

GARNISSEURS

Ammerschwihr : **Jean-Baptiste Adam, Viticulteur**
68770 (Haut-Rhin) 5, rue de l'Aigle
Tél : 03 89 78 23 21
E-mail : jbadam@jb-adam.fr
Site : www.jb-adam.com

Ammerschwihr : **Christiane et François Wackenthaler, Viticulteur**
68770 (Haut-Rhin) 8, rue du Kaefferkopf
Tél : 03 89 78 28 80
E-mail : wackenthal@wanadoo.fr
Site : www.wackenthaler.com

Hégenheim **Christophe Eckert, Boucherie-Charcuterie-Traiteur**
68220 (Haut-Rhin) 15, rue de Hésingue
Tél. 03 89 67 08 56
E-mail : contact@eckert-traiteur-68.com
Site : www.eckert-traiteur-68.com

Mietesheim **Alain Trautmann, Alélor -Domaine des Terres Rouges**
Moutardes, raifort et condiments d'exception
Huile d'olives et toutes sortes de vinaigre
67580 (Bas-Rhin) 4, rue de la Gare
Tél. 03 88 90 31 85
Site : www.alelor.fr
Site : www.domaine-terres-rouges.com

Obenheim : **Odette Karst, Choucroute du Rhin**
67230 (Bas-Rhin) rue Daubensand
Tél. 03 88 98 31 05
E-mail : info@choucroute-karst.fr
Site : www.choucroute.fr

Oltingue : **Brigitte et Philippe Wahl,**
Seaux à champagne, Médailles et Trophées
68480 (Haut-Rhin) 23, rue Principale
Tél : 03 89 40 70 33
E-mail : philippewahl68@gmail.com
Site : www.wahl-france.com

GARNISSEURS

Orschwihr : **Domaine Valentin Zusslin Arlette Zusslin, Viticultrice**
68500 (Haut-Rhin) 57, Grand'Rue
Tél. 03 89 76 82 84
E-mail info@zusslin.com
Site : www.zusslin.com

Soufflenheim : **Jean-Louis Ernewein-Haas**
Poterie traditionnelle alsacienne – Travail sur mesure
67620 (Bas-Rhin) 55, Grand'Rue
Tél : 03 88 86 60 15
E-mail : infos@alsace-poterie.fr
Site : www.alsace-poterie.fr

Jungholtz : **Philippe Bosc – Propriétaire**
Hôtel-restaurant « Les Violettes » et
« La Ferme des Moines »
68500 (Haut-Rhin) Thierenbach

Pierre Wabnitz, Ancien restaurateur de Tagolsheim

Nicole et Roger Fischer, Anciens restaurateurs de Bettlach

Jean-Claude Gaudin, Ancien Chef de Gare de Nogent-sur-Marne

Jean-Paul Groeppelin, Agent Multicartes Vins en retraite de Muespach-le-Haut

Roland Trumpy, Gestionnaire d'Immeubles de Saint-Louis

Henri Wabnitz, Ancien restaurateur de Village-Neuf

Anne-Marie et André Martin, Gastronomes de Scherwiller

Aquil Glanzmann, Gastronomes de Bettlach (Suisse)

Ernest Wenger, Gastronomes de Bettlach (Suisse)

Rudi Niescher, RHN Marketing et Sales de Bâle (Suisse)
Site : www.niescher.ch

Joseph Altermatt, Gastronomes de Ollon (VD) Suisse

Eleonore et Albert Bromhorst, Sympathisants du voyage au Texas

Madeleine Heimbürger, Sympathisante du voyage au Texas

Carine Fischer, Sympathisante du voyage au Texas

Marie-Jeanne Klein, Sympathisante du voyage au Texas

Claude Weiss, Sympathisant du voyage au Texas

Denise Goetz-Hahn, Gastronomes de Lingolsheim

GARNISSEURS

Antonio Colombo, Maestro del Magistero dei Brüscitti da Büsti Grandi à Busto Arsizio - Lombardie (Italie)

Pascal Gesser, Commercial de Hagenthal-le-Bas

Michèle et André Ueberschlag, Sympathisants du voyage au Texas

Gérard Kuehn, Ancien restaurateur de Ingersheim

Georges Hassler, Gastronomes de Saint-Louis

Josiane et Gilbert Boch, Sympathisants du voyage aux Etats-Unis

René Kaegy, Ancien restaurateur de Bartenheim-la-Chaussée

Bodo Schöps, Gastronomes de Riehen (Suisse)

Hans-Ulrich Flueckiger, Chevalier d'honneur de l'Ordre des Gourmets Suisse de Bottmingen (Suisse)

Daniel Vierling, Grand Maître de la Confrérie du Véritable Flammekueche d'Alsace

Yvette et Patrick Runser, Sympathisants du voyage en Afrique du Sud

Pol Coquelet, Gastronomes de Belgique

Christophe Schoenle, Directeur Commercial de la Brasserie HIRSCH

Alexandre Bringel, Agent multicarte vins-champagnes d'Altkirch

Anne-Marie et Martin Walch, Sympathisants du voyage en Russie

Paulette Meister et Michel Schweitzer, Sympathisants du voyage en Russie

Ludovico Piantanida, Confratelli del Magistero dei Brüschitti da Büsti Grandi à Busto Arsizio – Lombardie (Italie)

Cyrille Monsch, Maître de Fournil adjoint à la Confrérie du Véritable Flammekueche d'Alsace

Ritzenthaler Patrice, Agent Multicarte en Vins et spiritueux de Holtzwihr

David Eberhardt, Au plaisir d'offrir à Habsheim

Martin Dirrig, Restaurateur « Au Bœuf Rouge » à Hégenheim

Daniel Kumpflen, Ancien restaurateur de Soultz

Eric Adam, Gastronomes de Bâle (Suisse)

Rose Pavaillon, Gastronomes de Bonnac la Côte

Jacques Fleck, Président du Devoir d'Alsace-Lorraine des Compagnons du Beaujolais

GARNISSEURS

Jean-Philippe Baur, Choucroutier en retraite de Blaesheim

Luc Ehrhart, Ancien restaurateur de Mulhouse

Bertrand Welté, Ancien restaurateur de Kembs-Loechele

Martin Fache, Ancien restaurateur de Munster

Liliane et Joël Zinger, Anciens restaurateurs

Pierre Schmitt, Maire d'Eglingen

Robert Heuss, Président de l'Association Les Amis de l'Alsace à Bâle (Suisse)

Geneviève Parent, Gastronomes d'Eglingen

Christine et Jean-Paul Voltz, Anciens restaurateurs de Truchtersheim

Daniel Kornacker, Ancien restaurateur à Saint-Amarin

Frédéric Stantina, Ancien restaurateur à Hirtzbach

Alain Zirnheld, Ancien restaurateur à Soultzmatt

Paulette Herr, Gastronomes de Berrwiller

Elisabeth Bass, Ancienne restauratrice de Pfaffenheim

Alain Belly, Attaché commercial de Bischwihr

Better Jean-Jacques, Président de l'UMIH du Haut-Rhin

Muller Pierre, Ancien restaurateur de Dahlenheim

CHOUCROUTIERS D'HONNEUR

Caroline Ott-de Neef

Jean-Luc Reitzer, Ancien Député du Haut-Rhin

Roger Siffer, d'Choucrouterie à Strasbourg

Jean-Louis Clauss, Ancien Président du Groupement des Restaurateurs du Bas-Rhin

Francis Demuth, Ancien Maire de Seppois-le-Bas

Jean-Marie Bockel, Ancien Maire de Mulhouse

Lydia Fellmann, de Raedersheim, 1er Prix Prosper Montagné 1993

Catherine Trautmann, Ancien Ministre de la Culture et de la Communication

Jeanne Loesch, Conteuse et Conférencière, auteur du livre « De choux et de choucroute » de Strasbourg

Roger Schmitt, Ancien Maire de Kientzheim

Jean Ueberschlag, Ancien Maire de Saint-Louis

CHOUCROUTIERS D'HONNEUR

Sammy Tschirhart, Restaurateur à Castroville (Texas)

Kathleen Gillmore, Avocate à Houston (Texas)

Daniel Margueritte, Consul honoraire du Danemark

Jean Joho, Chef, Propriétaire à la Tour Eiffel, restaurant à Las Vegas (USA)

Guy Raoul, Hôtelier-restaurateur au Sierra Grande Lodge And Spa à Truth or Consequences (Nouveau Mexique) USA

Francesco Speroni, Ancien Euro député de Busto Arsizio Lombardie (Italie)

Caroline Rasser, Comédienne – Directrice du Théâtre FAUTEUIL à Bâle (Suisse)

Mireille Loyer, de Thann 1er prix Prosper Montagné 2006-2007-2008

Guillaume Schaetzel, Directeur Restauration & Hébergement « Hostellerie des Châteaux » à Ottrott-le-Haut

Justin Vogel, Maire de Truchtersheim et Président de la Communauté des Communes

Pierre-Brice Lebrun, Ecrivain, chroniqueur gastronomique de Mont-de-Marsan

Francis Kleitz, Maire de Guebwiller

Roland Perret, Artiste-peintre de Molsheim

Jean-Claude Bouzana, Vice-Président de la corporation des bouchers-charcutiers sud-Alsace

Suzanne Roth, Auteure gastronomique de Muespach-le-Haut

Jean-Paul Diringier, Maire de Soultzmatt

ANCIENS MEMBRES DU GRAND CONSEIL

André HEIMENDINGER, Ancien restaurateur de Romanswiller

Suzanne COLIN, Ancienne restauratrice à Ittenheim

Jean-Jacques COLIN, Ancien restaurateur à Ittenheim

Brigitte WAHL, Coupe & Médaille à Oltingue

Philippe PETIT-RICHARD, Ancien restaurateur de Bettendorf

SAISON 2024-2025

Confrérie
de la
Choucroute



www.confiserie.choucroute.free.fr

Siège social :
9 rue de Bâle - 68480 BETTLACH - 06 07 04 05 84

RESTAURATEURS

Liste des Membres de la Confrérie servant de la choucroute ou un plat à base de choucroute durant toute l'année. Les Membres précédés du pictogramme  forment le GRAND CONSEIL de la Confrérie de la Choucroute.

Berrwiller 68500 (Haut-Rhin)
Restaurant « AU VIEIL ARMAND »

Yves Feder
120, rue Principale - Tél : 03 89 76 73 23
E-mail : auvieilarmand@orange.fr
Site : www.au-vieil-armand.com
Fermé le lundi soir, mardi soir et mercredi toute la journée
Choucroute aux délices de la mer
Choucroute garnie façon « Vieil Armand »

Bettlach 68480 (Haut-Rhin)
Restaurant « STUDERHOF »

Jean Fischer
9, rue de Bâle - Tél : 03 89 40 71 49
E-mail : info@studerhof.fr
Site : www.studerhof.fr
Fermé le lundi soir, mardi et mercredi
Choucroute garnie à l'Alsacienne en hiver
Choucroute aux trois poissons en été

Blodelsheim 68740 (Haut-Rhin)
Hôtel-Restaurant « CHEZ PIERRE »

Jacques et Alexandre Thuet
28, rue du Canal d'Alsace - Tél : 03 89 48 60 62
E-mail : pierre.thuet242@orange.fr
Site : www.restaurantchezpierre.com
Fermé le dimanche soir et mercredi toute la journée
Choucroute à l'Alsacienne
Dos de sandre peau croustillante sur choucroute confite

Cernay 68700 (Haut-Rhin)
Restaurant « PAPA JOE »

Joseph Talarico
14, Fbg des Vosges – Tél. 03 89 75 64 44
E-mail : joseph.talarico@orange.fr
Fermé le dimanche et lundi
Jarret braisé sur choucroute
Filet de sandre au beurre blanc sur compotée de choux

Eglingen 68720 (Haut-Rhin)
Restaurant « A L'ARBRE VERT » 

Carine et Yves Scherrer
18, rue Principale – Tél. 03 89 25 30 29
E-mail : yscherrer0@gmail.com
Ouvert les midis sauf mardi et samedi,
en soirée du vendredi au dimanche
Tarte flambée à la choucroute

RESTAURATEURS

Friesen 68580 (Haut-Rhin)
Restaurant « DE LA CARPE »

Gaëtan Gobelet
60, rue Principale - Tél. 03 89 68 95 69
E-mail : sarlrestaurantdelacarpe@orange.fr
Site : restaurant-de-la-carpe.com
Fermé le lundi et le mardi
Filet de truite meunière sur choucroute

Grandfontaine 67130 (Bas-Rhin)
Hôtel-Restaurant « LE VELLEDA »

Thierry Grandgeorge
4, Col du Donon – Tél. 03 88 97 20 32
E-mail : contact@donon.fr
Site : www.donon.fr
Choucroute Royale aux sept garnitures

Gueberschwihr 68420 (Haut-Rhin)
LA TAVERNE MÉDIÉVALE 

Sylvie et Jean-Michel Schmidt
11, rue Haute - Tél : 03 89 49 20 79
E-mail : tavernemedievale@wanadoo.fr
Site : www.taverne-medievale.com
Fermé le mardi et mercredi
Choucroute de la Taverne

Haguenau 67500 (Bas-Rhin)
Hôtel-Restaurant « LES PINS »

Eric Fuchs
112, rue de Strasbourg - Tél. 03 88 93 68 40
E-mail : contact@hotelrestaurantlespinshaguenau.com
Site : www.hotelrestaurantlespinshaguenau.com
Voir menu sur site

Hésingue 68220 (Haut-Rhin)
Restaurant « AU CHEVAL BLANC »

Sylviane FORSTER
4, rue du Gal de Gaulle – Tél. 03 89 67 56 99
E-mail : cheval-blanc-hesingue@orange.fr
Site : cheval-blanc-hesingue.com
Fermé le dimanche soir, lundi toute la journée et samedi midi
Choucroute traditionnelle -Tarte flambée à la choucroute

RESTAURATEURS

Hirsingue 68560 (Haut-Rhin)
AUBERGE DES TROIS VALLÉES

Pieter Harens
16, rue d'Altkirch - Tél : 03 89 40 50 60
E-mail : pieter.harens@sfr.fr
Site : aubergedestroisvallees.fr
Fermé le lundi et mardi soir et mercredi toute la journée
Panaché de poissons sur lit de choucroute

Hirtzbach 68118 (Haut-Rhin)
RESTAURANT DE LA GARE-MUNZENBERGER

Marc Pequignot
16, rue Principale - tél. 03 89 40 93 27
E-mail : restaurant.gare@club-internet.fr
Ouvert tous les midis sauf mardi, ouvert en soirée le mercredi,
vendredi, samedi
Filet de sandre sur choucroute
Quenelle de foie sur choucroute confite

Katzenthal 68230 (Haut-Rhin)
Hôtel-Restaurant « A L'AGNEAU »

Thierry Hohly
16, Grand'Rue – Tél. 03 89 80 90 25
E-mail : contact@agneau-katzenthal.com
Site : www.agneau-katzenthal.com
Fermé mercredi et jeudi
Choucroute tradition Alsace - Choucroute du gaveur, jus au Pinot Noir

Kembs-Loechle 68680 (Haut-Rhin)
Restaurant « SCHAEFERHOF »

Pascal Goeller
129, rue du Rhin - Tél : 03 89 48 36 24
E-mail : schaeferhof@orange.fr
Fermé le lundi toute la journée, mardi soir, dimanche soir
Escalope de saumon sur choucroute

Mulhouse 68100 (Haut-Rhin)
AUBERGE DU ZOO

Laura Lebran
31, avenue de la 9ème D.I.C. - Tél. 03 89 44 26 91
E-mail : contact@aubergezoo.com
Site : aubergezoo.com
Fermé le lundi et mardi
Choucroute de la mer – choucroute garnie

RESTAURATEURS

Ottrott-le-Haut 67530 (Bas-Rhin)
HOSTELLERIE DES CHATEAUX ET SPA

Sabine et Ernest Schaetzel
11, rue des Châteaux - Tél : 03 88 48 14 14
E-mail : info@leschateaux.fr
Site : www.hostellerie-chateaux.fr
Filet de Bœuf à la ficelle sur choucroute croquante
à la crème de moutarde à l'ancienne

Plobsheim 67115 (Bas-Rhin)
AUBERGE DU MOULIN

Olivier Pasternak
24, rue du Gal Leclerc - Tél. 03 88 11 45 11
E-mail : olivier.pasternak@auberge-du-moulin-plobsheim.fr
Site : restaurant-auberge-du-moulin.fr
Fermé le mercredi et jeudi
Voir carte des mets sur site

Pulversheim 68840 (Haut-Rhin)
Restaurant « A L'ARBRE VERT »

Lionel Wetterer
24, route de Guebwiller - Tél. 03 89 48 18 18
E-mail : restaurant.arbrevert@wanadoo.fr
Site : www.restaurant-arbrevert-68.com
Fermé le lundi soir, mardi toute la journée, mercredi soir et jeudi soir
Sandre rôti sur choucroute
Choucroute avec 5 garnitures

Ribeauvillé 68150 (Haut-Rhin)
AU P'TIT RIBEAU

Christophe Neuhauser
2, place de la 1^{ère} Armée - Tél . 03 89 73 34 97
E-mail : sasrybau@gmail.com
Site : www.au-ptit-ribeau.fr
Fermé le mardi toute l'année et le lundi d'octobre à mai
Choucroute alsacienne – Jarret sur choucroute

Saint-Amarin 68550 (Haut-Rhin)
LOGIS AUBERGE DU MEHRBÄCHEL

François Kornacker
72 Mehrbächel - Tél : 03 89 82 60 68
E-mail : contact@mehrbachel.com
Site : www.auberge-mehrbachel.com
Ouvert tous les soirs sauf lundi et dimanche et samedi et dimanche midi
Spécialités régionales

RESTAURATEURS

Saint-Louis 68300 (Haut-Rhin)
HÔTEL - SPA « LA VILLA K »

Bistro-Restaurant « LA CAVE »

Jean-Christophe Touzeau
10 avenue de Bâle - Tél : 03 89 70 93 45
Site : www.bistolacave.com
Ouvert tous les jours
Voir menu sur site

Scherwiller 67750 (Bas-Rhin)
Restaurant « LA COURONNE »

Didier Roeckel
2, rue de la Mairie - Tél. 03 88 92 06 24
E-mail : couronne@couronne.com
Site : www.couronne.com
Ouvert tous les jours

Choucroute Royale de la Couronne
Choucroute de sandre au beurre blanc

Selzach 2545 (Suisse)

Wirtshaus « ZUR GRABACHERN »

Mischa Schwartzentrub
Bielstrasse 20 - Tél +41 32 641 30 00
E-mail : wirtshaus@grabachern.ch
Site : grabachern.ch
Fermé le lundi et mardi
Velouté de choucroute

Choucroute à la crème et chili

Soultz 68360 (Haut-Rhin)

Winstub « SÜR UND SIESS »

Etienne Schaller
92, route de Guebwiller - Tél. 03 89 28 60 49
E-mail : winstub.surundsiess@sfr.fr
Site : winstub-surundsiess.com
Fermé le dimanche soir, lundi toute la journée, mardi soir et mercredi soir
Choucroute alsacienne

RESTAURATEURS

Strasbourg 67000 (Bas-Rhin)
Restaurant « PORCUS »

Olivier Klein
6, Place du Temple Neuf – Tél. 03 88 63 19 38
Site : www.porcus.fr

12 plats de choucroute différents ainsi que la choucroute de Noël
et la choucroute fraîche de l'été

Wasselonne
67310 (Bas-Rhin)
HOSTELLERIE DE L'ETOILE

Eliane et Patrice Lux
Place du Général Leclerc - Tél : 03 88 87 03 02
E-mail : luxetoile@aol.com
Site : www.hostellerie-etoile.com
Fermé le dimanche soir
Choucroute à l'Alsacienne servie toute l'année

Werentzhouse 68480 (Haut-Rhin)
Restaurant « LE BURAHUS »

Colette Patty
2, Grand'Rue - Tél. 03 89 40 41 95
E-mail : leburahus@wanadoo.fr
Site : www.leburahus.com
Ouvert vendredi, samedi et dimanche
Spécialités alsaciennes

Westhalten 68250 (Haut-Rhin)
HOTEL-SPA DU BOLLENBERG

Restaurant « Côté Plaine »

Laurent Holtzheyer
Tél. 03 89 49 62 47
E-mail : info@hoteldubollenberg.com
Site : www.hoteldubollenberg.com
46 chambres - Centre de soins Vino-cure
Voir carte des mets sur le site

Wintzenheim 68920 (Haut-Rhin)
Restaurant « AU BON COIN »

Rémy Haeffelin
4, rue de Logelbach - Tél : 03 89 27 48 04
E-mail : au-bon-coin2@wanadoo.fr
Fermé le mardi et mercredi
La choucroute préparée par le chef