

Zeitschrift: Revue économique Suisse en France
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 76 (1996)
Heft: 3: Alsace : la plus européenne des régions

Artikel: Mes winstubs préférées
Autor: Pudlowski, Gilles
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-889361>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

MES WINSTUBS PRÉFÉRÉES

L'Alsace ne manque pas d'étoiles. Mais la véritable originalité de la région ce sont les winstubs. Visite guidée et commentaire d'un authentique spécialiste.

"Chez Yvonne". Jacques Chirac y invita Helmut Kohl à déjeuner tout de suite après l'élection présidentielle.



Gilles Pudlowski

Journaliste au Point, critique gastronomique (le Guide Pudlo de Paris)

Winstubs : débits de vin. C'est là que les vigneronns d'Alsace autrefois déversaient le trop-plein de leurs récoltes. Ces tavernes à vin, boisées, cosy, avec nappes à carreaux et ambiance comme à la maison, sont devenues des repères de la tradition. Pour manger les petits plats du terroir, pas de meilleures adresses que ces ambassades régionales. Nulle part ailleurs vous ne saisissez mieux l'âme de la vieille Alsace.

NB : *On dit, généralement, winstub dans le Bas-Rhin, et wistub dans le Haut-Rhin.*

La Taverne Katz à Saverne

Jos et Suzy Schmitt ont aménagé une splendide demeure Renaissance, avec colombage et oriel, et lui ont donné une âme, une chaleur, un relief inaccoutumé. Les serveuses sont en costumes, les gravures anciennes parsèment les murs de bois de la maison, et l'ambiance est bon enfant. Tout ici respire la joie

de vivre, la bonne humeur, l'Alsace façon Ami Fritz. Jos est de ceux qui aiment faire plaisir, traitant ses clients en amis de toujours. Il ouvre un muscat de chez Rolly-Gassman, tire une pils de Saverne et raconte... Quoi donc ? Le presskopf, la palette, le jambonneau, les galettes de pommes de terre, l'émincé de foie de volaille ou l'admirable timbale de volaille en cocotte lutée. Le simple bonheur!

◆ 5 Grand-Rue, 67700 Saverne.
Tél 88 71 16 56

Muenstertuwel à Strasbourg

Le Muenstertuwel (littéralement "salle de la cathédrale") est devenue une des winstubs phare de Strasbourg, sous la houlette de Patrick Klipfel. Le style culinaire a été enrichi par cet ancien stagiaire de Bocuse, Haeberlin et Girardet. La croustade de joue de porc fumée au raifort, la même joue de porc servie en pot-au-feu à la fleur de sel, d'un moelleux imparable, la queue de bœuf

copieusement proposée en tranches farcies à la moelle, d'un fondant incroyable avec ses frais légumes du pot ou ses pommes sautées : autant de plats dont on se purlèche les babines et qui révèlent une science du produit imparable.

◆ *8 place du Marché-du-Cochon-de-Lait, 67000 Strasbourg. Tél 88 32 17 63*

Chez Yvonne à Strasbourg

Yvonne demeure "la" vedette de Strasbourg. Si elle sert de référence à tout un chacun, incarnant la wistub strasbourgeoise par son choix de vins et de plats de terroir, son cadre boisé et patiné, ses rideaux à carreaux, ses nappes de Ribeauvillé, son mini-bar avec tabourets façon vis à pressoir, c'est qu'elle est sans cesse sur le qui-vive. La tarte à la choucroute, le hareng baltique à la crème, le presskopf, les cèpes sautés, la sublime tête de veau, les formidables quenelles de foie, les tartes aux fruits et le munster flambé au kirsch sont de la grande cuisine simple.

◆ *10 rue du Sanglier, 67000 Strasbourg. Tél 88 32 84 15*

La Wistub du Sommelier à Bergheim

Jean-Marie Stoeckel exerça chez les grands (Chapel à Mionnay, L'Auberge de l'Ill, le Crocodile) avant de choisir la voie de la sagesse. Sa « Wistub du Sommelier » est vite devenue une institution, avec sa fresque murale, son enseigne forgée, sa double salle sobre et boisée, son bar qui fait office de dessert, mais aussi de rendez-vous où les copains du patron, qui sont les meilleurs vignerons de la région, viennent boire le coup : voilà un endroit admirable. J'ai des souvenirs, chez lui, de foie gras au marc de gewurz, de gratin de tripes au vin blanc, de tourte aux champignons, de jambon à la lie de vin ou de boudin noir aux navets confits, comme on a des souvenirs d'amour.

◆ *51 Grand-Rue, 68750 Bergheim. Tél 89 73 69 99*

Caveau Morakopf à Niedermorschwihr

Au cœur d'un beau village vigneron, ce caveau exemplaire est tenu avec chaleur par la famille Guidat : papa taille causette avec les habitués, Jean-Michel et son frère en salle portent la bonne parole et Annie mitonne de beaux plats issus d'une tradition sans ornière. Les vedettes maison — outre la tête de maure du vitrail qui donne son nom à la maison et que, naguère, un chevalier du cru aurait ramenée des croisades — sont la sala-

de de choucroute crue aux harengs, la langue de porc salée que l'on déguste avec une fine gribiche, l'exquise palette fumée avec ses pommes tièdes et son raifort : autant de mets rustiques et royaux arrosés de rond et gouléant pinot blanc de la cave de Turckheim qui réjouissent le corps et l'âme par leur fraîcheur.

◆ *Route des Trois-Epis, 68230 Niedermorschwihr. Tél 89 27 05 10*

Wistub Henriette à Mulhouse

La Wistub Henriette est à la ville de Jean-Marie Bockel ce qu'Yvonne est à la cité de Catherine Trautmann. La salle en longueur, avec son bar, son ardoise, ses boiseries, ses banquettes, a bien du charme. La cuisine, est d'une fraîcheur remarquable, sans sauce inutile ni lourdeur d'aucune sorte. La tête de veau, les quenelles de foie, les sürlawerla, la palette, les belles grillades, les tartes aux fruits sont des mets simples, aussi jolis à voir que bons à manger. La meilleure clientèle de la ville est au rendez-vous. Bref, voilà une maison où l'on se sent bien, au cœur même de Mulhouse à redécouvrir.

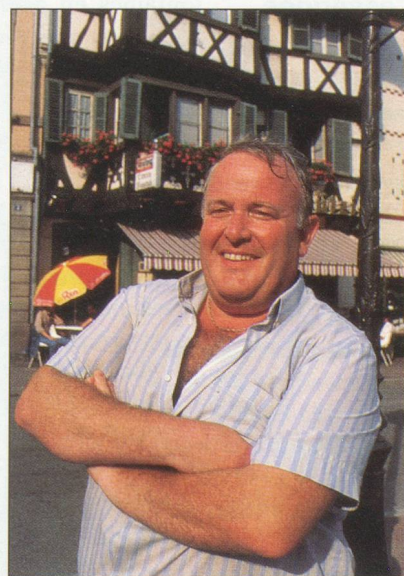
◆ *9 rue Henriette, 68100 Mulhouse. Tél 89 46 27 83*

Wistub Brenner à Colmar

Admirable Gilbert Brenner ! Flastaff colmarien, personnage gargantuesque et rabelaisien, qui raconte l'Alsace, ses plats et ses légendes, en mettant l'eau à la bouche du gourmet, avec le souci de l'instruire encore et encore. Le décor de sa taverne est inodore ? Qu'importe ! Le Tout-Colmar, les grands vignerons en tête, prennent place aux tables rigolardes, et maître Gilbert les houspille à qui mieux mieux, lançant une pique ici, une plaisanterie là, conseillant un mets sur l'ardoise. Saumon mariné et un hareng baltique, foie de veau en persillade, tranché épais, cuit rosé, avec ses oignons longuement revenus dans le beurre, gratin dauphinois superbe sont de la grande cuisine simple. Voilà le Lipp de l'Alsace du vin.

◆ *1 rue de Turenne, 68000 Colmar. Tél 89 41 42 33*

Gilbert Brenner



MAURICE ROUGE-MONT