



Les Escales Alsaciennes : une décennie à faire briller le patrimoine industriel et gastronomique local



Depuis dix ans, les Escales Alsaciennes proposent un parcours inédit en France, mettant en lumière l'excellence du patrimoine agroalimentaire alsacien à travers des visites immersives et gourmandes. Portée par l'ARIA Alsace, cette initiative unique célèbre cette année son dixième anniversaire.

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIZY

maureen@noiizy.com
+33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Un circuit immersif au cœur de l'Alsace des savoir-faire

Depuis leur lancement, [les Escales Alsaciennes](#) invitent le public à franchir les portes des entreprises alimentaires emblématiques d'Alsace. Du nord au sud du territoire, **ce circuit touristique et gourmand rassemble 16 escales qui accueillent les visiteurs toute l'année**. Chaque étape propose **une immersion au cœur des ateliers de production**, ponctuée de dégustations, de démonstrations et d'échanges privilégiés avec les artisans et producteurs qui perpétuent avec passion les traditions culinaires d'Alsace.



Que ce soit en découvrant les secrets de fabrication de la bière chez [Meteor](#), en savourant les célèbres bretzels croustillantes de [Boehli](#), en explorant l'art subtil du confiturier chez [Les Confitures du Climont](#), en dégustant la choucroute traditionnelle de

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIIZY

maureen@noiizy.com
+33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



la [Maison de la Choucroute - LE PIC](#), ou encore en s'initiant aux subtilités des vins d'Alsace signés [Wolfberger](#), chaque rencontre est **une expérience gustative et humaine singulière.**



Derrière chaque produit se cache une histoire, un geste transmis, une passion ancrée dans le territoire. À la [Distillerie Lehmann](#), c'est la finesse des eaux-de-vie qui s'exprime. Chez [Fortwenger](#), c'est tout un univers autour du pain d'épices qui s'ouvre au visiteur. [Le Domaine des Bufflones](#) initie quant à lui à une filière originale et engagée : l'élevage de bufflonnes laitières en Alsace. **Chaque escale alsacienne incarne à sa manière une facette de l'identité, entre tradition et modernité.** L'Alsace révèle ainsi ce qu'elle a de plus précieux : la richesse et la diversité des talents locaux.

7 parcours thématiques pour tous les goûts



Afin de satisfaire la curiosité et les goûts de chacun, les Escales Alsaciennes proposent sept parcours thématiques :

- Au fourneau
- À l'heure du thé
- Les p'tits salés
- Entre viticulteurs et brasseurs
- Le tout sucré !
- Produits du terroir
- Pour les petits

Ces parcours permettent d'explorer **cinq grands domaines alimentaires** : spécialités fromagères et laitières, charcuterie et traiteur, produits de la mer, chocolats et confiseries, boissons, accompagnements et assaisonnements.

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIZY

maureen@noiizy.com
+33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.





Un levier d'attractivité pour la filière alimentaire alsacienne

Deuxième pilier économique de l'Alsace, l'industrie agroalimentaire génère **plus de 15 000 emplois directs et indirects**. Avec les Escales Alsaciennes, la filière renforce son attractivité en valorisant ses savoir-faire auprès de différents publics.

En ouvrant leurs portes, les entreprises participent à **mieux faire connaître leur activité et leurs métiers** souvent méconnus, en particulier auprès des jeunes, avec l'ambition de susciter des vocations. Pour les consommateurs, c'est **une transparence appréciée qui renforce le lien de confiance** avec les producteurs locaux. Pour les entreprises, c'est un **levier de fidélisation et de valorisation de leur ancrage local**.

À travers cette démarche collective, les Escales Alsaciennes contribuent pleinement à la dynamique économique de la région et **au rayonnement de son patrimoine culinaire**.

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIIZY

maureen@noiizy.com
+33 7 67 58 55 95



Un contexte favorable au tourisme de proximité et de savoir-faire

L'Alsace s'affirme depuis plusieurs années comme **une région pionnière en matière de tourisme de savoir-faire**, notamment grâce à l'attachement de ses habitants à leur patrimoine, faisant d'eux les champions de la consommation locale.

Depuis la période post-Covid, les attentes des visiteurs ont également évolué vers un plus fort engouement pour les découvertes locales et authentiques. **Le tourisme de proximité connaît un essor notable**, porté par une clientèle française, mais aussi frontalière, notamment allemande, suisse et belge, séduite par une offre riche et variée. Les Escales Alsaciennes répondent pleinement à ces nouvelles aspirations, en favorisant la découverte des savoir-faire à travers ces visites de sites de fabrication.

En 2024, l'Alsace a accueilli **17 millions de touristes pour 35 millions de nuitées, dont 46 % de clientèle française**, selon [l'Agence de Développement Touristique](#) (ADT). Ces chiffres confirment l'attractivité croissante du territoire et renforcent la légitimité des initiatives comme les Escales Alsaciennes, qui conjuguent excellence gastronomique, ancrage local et ouverture au monde.

Parmi les Escales Alsaciennes, le public peut découvrir :

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIIZY

maureen@noiizy.com
+33 7 67 58 55 95



Partir à la découverte des métiers, savoir-faire et produits alimentaires alsaciens, ça se prépare !
De visites d'usines en découvertes gustatives, à la rencontre des entrepreneurs qui font le territoire.

Simplifiez votre recherche à l'aide de ces thématiques :



Rendez-vous également sur le site www.escalesalsaciennes.fr

Découvrez toutes les entreprises faisant partie des Escales • Personnalisez votre itinéraire à l'aide de la carte interactive • Découvrez les parcours et thématiques clés en main • Accédez aux fiches descriptives de chaque entreprise

EST FRITURE FRANGIL GOURMET
2 rue des Aulnes 67590 WINTERSHOUSE - Tél. 03 88 73 80 33
info@est-friture.fr
www.est-friture.fr

BRASSERIE METEOR
Villa METEOR 6 rue du Général Lerooy 67270 HOCHFELDEN
vi@brasserie-meteor.fr
www.brasserie-meteor.fr

FERME DU HAUT-VILLAGE
4 rue de l'Église 67370 WOLLENHEIM - Tél. 06 77 81 57 78
contact@fermeduhautvillage.com
www.fermeduhautvillage.com

BRASSERIE PERLE
10 place de l'Abbatial 67200 STRASBOURG - Tél. 03 89 25 77 68
info@brerie-perle.com
www.biere-perle.com

LES CONFITURES DU CLIMONT
2 rue des Petites Fourmis 67220 MAISONS-GOUTTE - Tél. 03 88 97 72 01
contact@confituresduclimont.com
www.confituresduclimont.com

DISTILLERIE G. MICLO
311 la Gayre 68650 LAPOUTROIE - Tél. 03 89 47 54 14
toute@distillerie-gmiclo.com
www.distillerie-gmiclo.com

WOLFBERGER
6 Grand'Rue 68420 EGUISHHEIM - Tél. 03 89 22 20 46
boutique@egishheimwolfberger.com
www.wolfberger.com

BISCUITERIE ALBISSER
1 rue de la Biscuiterie 68120 PFASTATT - Tél. 03 88 52 29 22
biscuiterie.albiss@wanadoo.fr
www.biscuiterie-albisser.fr

LE DOMAINE DES BUFFLONNES
2 chemin de la Forêt 67350 UHRWILLER - Tél. 07 87 51 32 64
info@domainedesbufflonnes.fr
www.domainedesbufflonnes.fr

BOEHLI LA FABRIQUE À BRETZELS
14 rue des Gendres 67170 GUNDERSHOFFEN - Tél. 03 88 07 16 75
info@lafabriquebretzels.fr
www.lafabriquebretzels.fr

CAFÉS HENRI
3 rue Lavoisier 67222 HOERDT - Tél. 03 88 56 27 30
david.huck@cafeshenri.fr
www.cafeshenri.com

MUSÉE LES SECRETS DU CHOCOLAT PAR SCHAAL
Rue du Port du Péage 67118 GEISPOLSHEIM - Tél. 03 88 55 04 90
reservation@musée-du-chocolat.com
www.musee-du-chocolat.com

DISTILLERIE LEHMANN
Chemin des Peupliers 67210 OBERNAI - Tél. 03 88 50 41 29
contact@distillerielehmann.com
www.distillerielehmann.com

LA MAISON DE LA CHOUCRROUTE - LE PIC
1 rue Lehen 67210 MEISTRATZHEIM (au nord le Bûchlage dans le village) - Tél. 03 88 69 54 95
la.maison.de.la.choucroute@lepic.fr
www.lamaisondelachoucroute.fr

FORTWENGER & LE PALAIS DU PAIN D'ÉPICES
144 route de Strasbourg 67310 GERTVILLER - Tél. 03 88 08 04 26
info@lepalaisdupaindepices.com
www.fortwenger.fr ou www.lepalaisdupaindepices.com

MUSÉE HANSI
28 rue des Titres 68000 COLMAR - Tél. 03 89 41 44 20
contact@hansi.fr
www.hansi.fr



À LA DÉCOUVERTE DES MÉTIERS, SAVOIR-FAIRE & PRODUITS ALIMENTAIRES ALSACIENS !

- [Biscuiterie Albisser](#) (68 : Pfastatt)
- [Boehli – La Fabrique à Bretzels](#) (67 : Gundershoffen)
- [\(Villa\) Brasserie Meteor](#) (67 : Hochfelden)



- [Brasserie PERLE](#) (67 : Strasbourg)

- [Les Cafés Henri](#) (67 : Hoerd))

- [Les Confitures du Climont](#) (67 : Maisongoutte)

- [Distillerie Lehmann](#) (67 : Obernai)

- [Distillerie G. Miclo](#) (68 : Lapoutroie)

- [Le Domaine des Bufflones](#) (67 : Uhrwiller)

- [Est Friture- Frangil Gourmet](#) (67: Wintershouse)

- [Ferme du Haut-Village](#) (67 : Willgottheim)

- [Fortwenger – Palais du pain d'épices](#) (67 : Gertwiller)

- [La Maison de la Choucroute – LE PIC](#) (67 : Meistratzheim)

- [Musée Hansi](#) (68 : Colmar)

- [Musée Les Secrets du Chocolat](#) (67 : Geispolsheim)

- [Wolfberger](#) (67 : Eguisheim)

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIIZY

maureen@noiizy.com
+33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Initiative portée par l'[ARIA Alsace](#), les Escales Alsaciennes constituent le premier circuit français dédié au tourisme de savoir-faire dans le domaine alimentaire. Chaque année, des dizaines de milliers de visiteurs explorent les coulisses de production et découvrent les secrets de fabrication des produits qui font la renommée gastronomique de l'Alsace. Pour faire partie des Escales Alsaciennes, les entreprises volontaires doivent être membres de l'ARIA Alsace et remplir 3 critères indispensables : rendre accessible, à l'année, la visite d'au moins une partie de leur site de production ; disposer d'un espace de dégustation et de découverte des produits ; s'engager dans la démarche alimentaire "[Savourez l'Alsace](#)".

[Veillez trouver des visuels et des vidéos de présentation des Escales Alsaciennes via ce lien direct.](#)

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIIZY

maureen@noiizy.com
+33 7 67 58 55 95



À propos de la marque ARIA ALSACE

L'ARIA Alsace - Association Régionale des Industries Alimentaires d'Alsace (IAA) défend depuis bientôt 3 décennies les intérêts des entreprises alimentaires du territoire, et fédère les producteurs et industriels alsaciens. En partenariat avec Alsace Qualité et l'ADIRA, l'organisation professionnelle assure, au travers des marques alimentaires « Savourez l'Alsace » et « Savourez l'Alsace – Produits du terroir », la promotion du savoir-faire et des produits régionaux, tant en proximité locale, qu'au plan national et international. Fondée en 1994, l'ARIA se fait ainsi le porte-parole de la profession et se porte garante des intérêts économiques, industriels et commerciaux des industries alimentaires d'Alsace (IAA). L'ARIA Alsace dénombre une centaine d'entreprises adhérentes. L'association professionnelle assure également la représentation des acteurs de la filière auprès des pouvoirs publics, des administrations et instances territoriales. Présidée par Sébastien MULLER depuis mai 2022, l'ARIA Alsace constitue le représentant légitime de la seconde économie du territoire avec plus de 250 entreprises et près de 50 000 emplois.

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIZY

maureen@noiizy.com
+33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.