

Communiqué de presse, novembre 2022

**Marché de Noël de Colmar**

**Grande roue et animations gastronomiques**

**À l’initiative de Steve Risch, PDG des pains d’épices Fortwenger, une grande roue illuminée s’installera Place de la Montagne-Verte à Colmar, entre la maison du Chasseur et la médiathèque, à compter du 24 novembre et durant toute la période du Marché de Noël.**

**L’attraction monumentale de 36 mètres de haut dotée de cabines fermées, coiffées de panneaux solaires capables d'assurer de manière autonome l'illumination de la structure par Led\*, a la particularité de proposer une offre de restauration via des animations gastronomiques dès la nuit tombée.**

**Produits du terroir et menus gastronomiques**

En soirée, les 24 cabines se transformeront en tables suspendues tournant à rythme ralenti permettant aux visiteurs de partager un moment convivial autour de produits du terroir alsacien : planches de charcuteries et fromages, crémant, pain d'épices….

Les quatre soirées du mardi prévoient des menus gastronomiques, sur réservation.

****

**Infos pratiques**

Place la Montagne-Verte à Colmar

24 cabines pouvant accueillir 6 personnes

(4 personnes le soir pour les animations gastronomiques)

Tarif : 8€ pour les adultes / 6€ pour les enfants

Réservation pour les menus gastronomiques : novacolmar@gmail.com ou 03 89 41 04 90

*Exemple de menu gastronomique*

*Amuse bouches et coupe de crémant*

*Foie gras et chutney de fruits*

*Caille farcie aux agrumes*

*Mignardises et café*

***À propos de Fortwenger***

*Fortwenger est la plus ancienne marque de pain d’épices d’Alsace, née en 1768 dans le Piémont des Vosges, à Gertwiller, la « capitale » de ce gâteau au miel apprécié depuis la nuit des temps et qui a fait son apparition en Alsace dès 1412.*

*Propriété de la famille Risch depuis 1977 et dirigée aujourd’hui par Steve Risch, l’entreprise est devenue en 2018 le premier producteur de pains d’épices en France.*

*Elle compte un effectif de quelque 120 collaborateurs et exporte ses produits artisanaux à l’international.*

*\*La consommation en fréquence de pointe (60 ampères) est inférieure à celle d'une cuisine de restaurant*