



LA LEGENDE DE LA CARPE D'OR DIE LEGENDE VOM GOLDENEN KARPFFEN

EN CE TEMPS LÀ,

Le fils du Comte de Ferrette aimait à se promener du côté de Liebsdorf. Un jour, il rencontra une jeune bergère dont la beauté l'éblouit. Éperdument amoureux de la belle et n'osant lui déclarer sa flamme, il exprima son amour en un poème qu'il grava sur la pierre où elle aimait se reposer. Séduite par ce doux message, la bergère accepta aussitôt d'épouser le chevalier. Hélas, fallait-il encore convaincre le Comte de Ferrette qui s'opposa à de telles épousailles. Croyant l'exploit impossible, le Comte exigea de la bergère qu'elle accomplisse quelque action extraordinaire qui la rende digne de ce mariage. Confiante, la jeune fille lui proposa de goûter à ses mystérieux Poissons d'Or. Intrigué, celui-ci accepta. Elle alla alors pêcher des carpes qu'elle prépara à sa façon et fit dorer à l'huile. Conquis par les délices qui lui étaient proposés, le Comte accepta bien volontiers l'union de son fils et de la bergère. Il leur fit même construire un château sur la pierre témoin de leur idylle, endroit désormais connu sous le nom de Liebenstein qui signifie " pierre de l'Amour ". C'est ainsi que la Carpe Frite devint un mets si prisé dans le Sundgau.

ES WAR EINMAL

Der im südlichen Elsaß gelegene Sundgau bietet dem Besucher Entspannungsmomente inmitten einer herrlich grünen Natur. Eine malerische und ursprüngliche Gegend, in der sich Teiche, Wälder und reizende kleine Dörfchen abwechseln. Dieses von ländlichen Traditionen und regionaler Küche geprägte Erholungsgebiet überrascht durch seine erstaunliche Vielfalt und sein besonderes Flair. Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch das Land des « gebackenen Karpfens » : wie Kleinodien reihen sich hier die landschaftlichen Schönheiten aneinander. Dazwischen immer wieder die idyllische Verträumtheit ländlicher Siedlungen, wo gemütliche kleine Gaststätten zum Einkehren einladen. Wenn wundert es da noch, daß der Nationalrat für Gastronomie dieser Region das Gütezeichen «Gegend des guten Geschmacks» verliehen hat?



LE SUNDGAU : NATURE ET CULTURE TOUT EN RELIEF

Région enserrée entre rhin, vosges et jura, le sud alsacien offre un paysage vigoureux et pourtant d'une douceur remarquable.

Parcourant le Sundgau, un itinéraire de charme réalisé autour des étangs et carpières réserve au pêcheur et au visiteur la découverte de ressources piscicoles insoupçonnées. Faire le plein de chlorophylle, emprunter les chemins de traverse et profiter des charmes d'une nature préservée, c'est ce que propose le Sundgau à tous les amateurs de nature et d'authenticité. Dans le Sundgau, les carpes se cuisinent et se dégustent comme nulle part ailleurs et le label Site Remarquable du Goût a naturellement été accordé à la région par le Conseil National des Arts Culinaires.

DER SUNDGAU: NATUR UND KULTUR IM GLEICHKLANG

Der zwischen Rhein, Vogesen und Schwarzwald gelegene Sundgau bietet dem Besucher herrliche Entspannungsmomente in einer idyllischen Natur. Eine malerische und urwüchsige Region im Südzipfel des Elsass, in der sich Teiche, Wälder und verträumte Dörfer abwechseln. Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch das Land der Karpfenteiche und entdecken Sie die erstaunliche Vielfalt und das besondere Flair einer zauberhaften Landschaft. In den gemütliche Gaststätten wird die Spezialität serviert, für die der Sundgau berühmt ist: der gebackene Karpfen. Wen wundert es da noch, dass der Nationalrat für Gastronomie dieser Region das Gütezeichen «Gegend des guten Geschmacks» verliehen hat?

L'AVENTURE GOURMANDE

LES ROUTES DE LA CARPE-FRITE

SCHLEMMERAUSFLUG IN DEN SUNDGAU DIE KARPFFENSTRASSEN



LES DÉLICES DE LA CARPE-FRITE UN SECRET À PARTAGER...

SÉDUISANT ET REPOSANT, LE SUNDGAU EST ÉGALEMENT GOURMAND. LE DÉCOUVRIR NE SE CONÇOIT PAS SANS GOÛTER À SA CUISINE AUTHENTIQUE ÉLABORÉE AVEC LES MEILLEURS RECETTES DU TERROIR.

Désireux de faire connaître les traditions locales, une trentaine de restaurateurs du Sundgau, forts de leur savoir-faire traditionnel, se sont regroupés en l'Association des Routes de la Carpe-Frite. Ils sont heureux de vous proposer les saveurs de leur table. Ils s'engagent à mettre la gastronomie régionale à l'honneur et plus particulièrement la carpe, véritable vedette de ce pays de poissons. Ce seraient les moines de Lucelle qui auraient, les premiers, songés à creuser des carpières pour disposer d'une nourriture abondante pendant le Carême.

DER GEBACKENE KARPfen: EIN GAUMENGENUSS DER BESONDEREN ART

Der Sundgau ist nicht nur ein attraktives und erholsames Urlaubsgebiet, sondern hier wird auch die Kochkunst großgeschrieben. Die rund 30 Gastronomen der «Karpfenstraße» haben sich der regionalen Küche verschrieben und sorgen mit köstlichen Rezepten für Ihr Wohl. Ihre Spezialität: der Karpfen, der absolute Spitzenreiter unter den Fischen, für die diese Gegend bekannt ist. Der Legende zufolge sollen die Mönche von der Abtei Lützel die ersten Karpfenteiche in der Region angelegt haben, um während der Fastenzeit nicht darben zu müssen.

PERPÉTUONS L'ART DU BIEN-VIVRE ET DES CHOSES SIMPLES

Le Sundgau vous réserve un régal tout en nuances. Art de vivre, la gastronomie offre aussi l'occasion de se rencontrer, d'échanger, de découvrir et de discuter. **Les restaurants des Routes de la Carpe-Frite vous proposent de partager une spécialité délicieuse** : des darnes de carpes marinées, accommodées et assaisonnées à la façon de chaque adresse gourmande. Panées à la semoule de blé, elles sont ensuite saisies dans deux bains d'huile très chaude.



GOÛTEZ, DÉGUSTEZ, SAVOUREZ

Servie avec une salade, parfois avec des pommes vapeur ou des frites, toujours avec du citron et de la mayonnaise, la carpe se déguste avec les doigts. Par son goût et sa saveur unique, elle garantit satisfaction des gastronomes et ambiances chaleureuses. Un bon vin d'Alsace sera bien sûr le compagnon idéal de la Carpe Frite : Pinot Blanc, Riesling ou Pinot Gris. Évidemment, ce petit guide ne peut que soulever le couvercle : vous verrez vous-même que les Chefs des Routes de la Carpe-Frite vous réservent encore bien des surprises!

PROBIEREN , GENIESSEN

Er wird mit einem Salat und Salzkartoffeln oder Pommes frites serviert, eine Scheibe Zitrone und ein Klacks Mayonnaise sind seine ständigen Begleiter. Und wer mag, darf ihn mit den Fingern verzehren! Probieren Sie dazu einen unserer elsässischen Weine, Pinot Blanc, Riesling oder Pinot Gris: Er rundet den authentischen Geschmack dieses traditionellen Gerichts erst so richtig ab. Dieser kleine Reiseführer kann nur einen Vorgeschmack auf die Gaumenfreuden geben, die auf Sie warten: Bald werden Sie feststellen, dass die Küchenchefs der Karpfenstraße noch einige Überraschungen für Sie bereit halten!

LES CARPAILLES

Pour fêter le printemps, tous les ans au mois de mars les restaurateurs proposent des menus spéciaux composés à base du poisson fétiche, la carpe. Aumônières, pop-corn, sushis, blanquette, toasts,...Chaque année, les chefs redoublent de créativité pour vous proposer des menus étonnants et toujours délicieux ! A voir sur www.carpe-frite.fr

DIE „CARPAILLES“

Im Sundgau ist der März der Monat, in dem sich alles um den Karpfen dreht. Jedes Jahr wird der emblematische Fisch der Region anders zubereitet. Stäbchen, Sushis, Frikassee... Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Unsere kreativen Küchenchefs haben eine ganze Reihe von Gerichten und Menüs erfunden, um Sie zufriedenzustellen und keine Wünsche offenzulassen. Informieren Sie sich auf www.carpe-frite.fr



ADRESSES UTILES NÜTZLICHE ADRESSEN

ASSOCIATION LE SUNDGAU, LES ROUTES DE LA CARPE FRITE

Siège administratif :
5 place de la République - BP 1011
68 134 ALTKIRCH Cedex
Tél : +33 (0)3 89 40 02 90
info@carpe-frite.fr
www.carpe-frite.fr

OFFICE DE TOURISME DU SUNDGAU, SUD ALSACE

30 rue Charles de Gaulle
68 130 ALT KIRCH
Tél : +33 (0)3 89 40 02 90
info@sundgau-sudalsace.fr
www.sundgau-sudalsace.fr

OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE SAINT-LOUIS RÉGION DES TROIS PAYS

81 rue Vauban
68 128 VILLAGE-NEUF
Tél : +33 (0)3 89 70 04 49
www.saintlouis-tourisme.fr



DÉCOUVREZ LES ROUTES DE LA CARPE-FRITE ET LAISSEZ-VOUS PORTER PAR LE COURANT ENTDECKEN SIE DIE KARPENSTRASSEN UND LASSEN SIE SICH VON UNSEREN KÖCHEN VERWÖHNEN

ÉTABLISSEMENTS / GASTSTÄTTEN

Fermeture hebdomadaire / Wöchentliche Ruhetage



EXPLOITATIONS PISCICOLES FISCHFARMEN

- 1 HÔTEL-RESTAURANT STUDERHOF**
Jean Fischer
9 rue de Bâle - 68480 BETTLACH
Tél : +33 (0)3 89 40 71 49
studerhof@orange.fr
www.studerhof.fr
Lundi - Mardi / Montag - Dienstag
- 2 RESTAURANT À LA COURONNE**
Hartmann Zimmermann & Dominique Hartmann
9 rue de Steinsoultz - 68130 CARSPACH
Tél : +33 (0)3 89 40 93 09
Dimanche soir - Mardi - Mercredi / Sonntag Abend
Dienstag - Mittwoch
- 3 RESTAURANT RITTER**
Richard Enderlin
5 rue de la Gare - 68210 DANNEMARIE
Tél : +33 (0)3 89 25 04 30
restaurant.ritter@orange.fr
Lundi soir - Mardi - Jeudi soir / Montag Abend -
Dienstag - Donnerstag Abend
- 4 RESTAURANT À L'ARBRE VERT**
Yves Scherrer
18 rue Principale - 68210 EGLINGEN
Tél : +33 (0)3 89 25 30 29
Lundi soir - Mardi - Jeudi soir / Montag Abend
Dienstag - Donnerstag Abend
- 5 RESTAURANT DU JURA**
Eric Dietlin
33 rue du Château - 68480 FERRETTE
Tél : +33 (0)3 89 40 32 09
restdjura.dietlin@laposte.net
www.restaurant-du-jura.fr
Mercredi soir - Jeudi / Mittwoch Abend
Donnerstag
- 6 HÔTEL-RESTAURANT COLLIN**
Géraldine Faath-Collin
4 rue du Château - 68480 FERRETTE
Tél : +33 (0)3 89 40 40 72
rest-collin@kbleu.net
www.hotelcollin.fr
Mardi soir (restaurant) - mercredi (restaurant) /
Dienstag Abend - Mittwoch
- 7 RESTAURANT DE LA CARPE**
Famille Gobelet
60 rue Principale - 68580 FRIESEN
Tél : +33 (0)3 89 68 95 69
sarrestaurantdelacarbe@orange.fr
www.restaurant-de-la-carpe.com
Lundi / Montag
- 8 RESTAURANT À L'ARBRE VERT**
Famille Jean-Claude Haëffelin
17 rue Principale - 68560 HEIMERSDORF
Tél : +33 (0)3 89 07 11 40
Lundi - Mardi - Dimanche soir / Montag - Dienstag
- Sonntag Abend
- 9 AUBERGE DES TROIS VALLÉES**
Pieter Harens
16 route d'Altkirch - 68560 HIRTSINGUE
Tél : +33 (0)3 89 40 50 60
pieter.harens@sfr.fr
www.aubergedestroisvallees.fr
Lundi soir - Mercredi / Montag Abend - Mittwoch
- 10 RESTAURANT DE LA GARE MUNZENBERGER**
Frédéric Stantina
16 rue Principale - 68118 HIRTZBACH
Tél : +33 (0)3 89 40 93 27
restaurant.gare@club-internet.fr
Lundi - Jeudi soir / Dienstag Abend - Mittwoch -
Donnerstag Abend
- 11 RESTAURANT AU COQ**
Claude et Michel Nico
3 route d'Altkirch - 68720 ILLFURTH
Tél : +33 (0)3 89 25 42 38
au.coq@wanadoo.fr
Mardi soir - Mercredi - Jeudi soir / Dienstag
Abend - Mittwoch - Donnerstag Abend
- 12 RESTAURANT AU CHASSEUR SCHOLLER**
Adrienne Erb
6 rue de Bâle - 68220 KNOERINGUE
Tél : +33 (0)3 89 68 61 52
Lundi - Jeudi / Montag - Donnerstag

- 13 HÔTEL-RESTAURANT AU SOLEIL**
Frédéric Willig
17 rue du Général Giraud - 68480 LIEBSDORF
Tél : +33 (0)3 89 40 80 24
restaurant.soleil@gmail.com
www.restaurantausoleil.weebly.com
Vendredi soir - Samedi / Freitag Abend - Samstag
- 14 RESTAURANT LE RELAIS DE L'ABBAYE**
Charles Diss
Route Internationale - 68480 LUCELLE
Tél : +33 (0)3 89 08 13 13
cerl3@wanadoo.fr
www.cerl-lucelle.fr
Lundi (de Novembre à Avril) / Montag (von
November bis April)
- 15 HÔTEL-RESTAURANT LE PETIT KOHLBERG**
Anita Meister
68480 LUCELLE
Tél : +33 (0)3 89 40 85 30
info@petitkohlberg.com
www.petitkohlberg.com
Lundi - Mardi / Montag - Dienstag
- 16 RESTAURANT AU MOULIN DE MERTZEN**
Philippe Byot
9 rue de Strueth - 68210 MERTZEN
Tél : +33 (0)3 89 08 00 14
www.aumoulinemertzen.com
Lundi - Mardi soir - Mercredi / Montag - Dienstag
Abend - Mittwoch
- 17 RESTAURANT AUX TROIS FLEURS**
Christophe Berger
23 rue Principale - 68210 MONTREUX-JEUNE
Tél : +33 (0)3 89 25 25 77
auxtroisfleurs@wanadoo.fr
www.restaurant-aux3fleurs.com
Lundi - Mercredi - Samedi midi / Montag
Mittwoch - Samstag Mittag
- 18 RESTAURANT AU LION D'OR
CHEZ «THÉO»**
Théo Baumlin
5 rue de Village Neuf - 68128 ROSENAU
Tél : +33 (0)3 89 68 21 97
baumlin@auliondor-rosenau.com
www.auliondor-rosenau.com
Lundi - Mardi / Montag - Dienstag
- 19 HOSTELLERIE AU CERF**
Jean-Pierre Scherrer
4 rue de la Gare - 68580 SEPPOIS-LE-BAS
Tél : +33 (0)3 89 25 62 94
Mardi soir - Mercredi soir / Dienstag Abend
Mittwoch Abend
- 20 RESTAURANT AU BON ACCUEIL**
Martine Stoffel
2 rue d'Illfurth - 68720 SPECHBACH LE BAS
Tél : +33 (0)3 89 25 40 21
aubonaccueil.spech@wanadoo.fr
<http://chezmartine.pagesperso-orange.fr>
Mercredi / Mittwoch
- 21 RESTAURANT-BRASSERIE LE BURAHUS**
Colette et Jean-Marie Patty
2 Grand Rue - 68480 WERENTZHOUSE
Tél : +33 (0)3 89 40 41 95
leburahus@wanadoo.fr
www.restaurant-leburahus-werentzhouse.fr
Mardi soir - Mercredi / Dienstag Abend - Mittwoch
- 22 HÔTEL-RESTAURANT AU SOLEIL**
Famille Martin
7, rue du Maréchal Foch - 68130 WAHLBACH
Tél : +33 (0)3 89 07 81 48
info@hotel-ausoleil.com
www.hotel-ausoleil.com
Ouvert 7j / 7j / Geöffnet

- 23 EXPLOITATION PISCICOLE DU SUNDGAU**
Bihl et Cie
20 rue Principale - 68580 FRIESEN
Tél : +33 (0)3 89 25 62 15
bihl.sundgau@wanadoo.fr
www.pisciculturebihl.fr
Dimanche / Sonntag
- 24 PISCICULTURE KOHLER**
Famille Kohler-Stalder
25 rue Principale - 68580 FRIESEN
Tél : +33 (0)3 89 25 62 32
pisciculture.kohler@orange.fr
www.pisciculturekohler.fr
Dimanche après-midi / Sonntag Nachmittag

