

# DÎNER INSOLITE AU DOMAINE BARMÈS-BUECHER

*Le vendredi 18 juillet à partir de 19h*

## **Vivez une expérience sensorielle inédite au cœur de notre Domaine**

Imaginez un dîner d'exception, dans l'atmosphère intimiste de notre cave voûtée. Ce soir-là, la magie des **terroirs** se mêlera à la danse, à la gourmandise et à l'art de la convivialité.

## **Un voyage au cœur de 3 terroirs emblématiques de notre Domaine**

Chaque plat illustrera l'accord parfait avec l'un des 3 terroirs choisis pour cette soirée. Vous dégusterez un vin d'un Millésime récent, et un autre qui a vieilli dans la quiétude de notre œnothèque. Chacun de ces terroirs, porteur d'une histoire, d'une personnalité et d'une énergie singulière, sera raconté de manière originale... à travers la danse, par Marine Westphal, danseuse et chorégraphe. Chaque mouvement, chaque geste, viendra incarner l'essence même de la terre, vous plongeant au cœur de notre passion pour la biodynamie et le respect du vivant.

## **Une soirée insolite et immersive**

Sous les voûtes de notre cave, vous dégusterez les mets raffinés, imaginés spécialement par Joëlle de l'Atelier « Jo...ëlle Cuisine » situé à Ostheim, pour sublimer chaque Terroir. Laissez-vous envoûter par le rythme de la danse et l'harmonie des saveurs, et découvrez des accords aussi inattendus que gourmands.

## **Les places sont limitées !**

Offrez-vous ce moment rare et précieux au cœur de notre Domaine. Réservez dès maintenant et laissez-vous transporter par la magie du lieu, des vins, des mets et de la danse.

Pensez à vous munir d'un lainage pour profiter pleinement de votre soirée.

## **Quelques détails pratiques :**

### Lieu de l'événement :

DOMAINE BARMES-BUECHER  
30 Rue Sainte Gertrude  
68920 WETTOLSHEIM

Tarif : 130 euros TTC/personne

Horaires : de 19h à 22h

Cheffe : Joëlle UMBDENSTOCK – Atelier Jo...ëlle Cuisine à Ostheim : @jo\_elle\_cuisine

Danseuse : Marine Westphal : @marinewestphal

Lien billetterie : <https://my.weezevent.com/diner-insolite>

# LE MENU TROIS TERROIRS

Accueil et apéritif dans la cour du Domaine

Crémant Brut Nature 2022

Œuf poché, sauce aux herbes, Tataki de bœuf et déclinaison florale

**Rosenberg** Pinot Blanc 2023 (et un Millésime de l'oenothèque)

Cabillaud basse température, Risotto aux céréales façon paëlla et sauce safran

**Grand Cru Hengst** Riesling 2023 (et un Millésime de l'oenothèque)

Cueillette de saison, fraîcheur fraises – Yuzu et roses croquantes

**Grand Cru Steingrubler** Gewurztraminer 2023 (et un Millésime de l'oenothèque)



## AU PROGRAMME

**Accueil et apéritif dans la cour du Domaine**

Lecture du portrait du **Rosenberg** et Chorégraphie par Marine Westphal

**Entrée en accord avec le Rosenberg servie dans la Cave voûtée**

Lecture du portrait du **Grand Cru Hengst** et Chorégraphie par Marine Westphal

**Plat de résistance en accord avec le Grand Cru Hengst**

Lecture du portrait du **Grand Cru Steingrubler** et Chorégraphie par Marine Westphal

**Dessert en accord avec le Grand Cru Steingrubler**

