



Fischer

POP UP*

BIERSTUB
FISCHER

Du 6 au 28 octobre 2017

UNE ADRESSE ÉPHÉMÈRE
POUR RÉVEILLER LES PAPILLES...



HACHE - 11 RUE DE LA DOUANE À STRASBOURG

INFORMATIONS ET RÉSERVATION SUR FACEBOOK/BIERSTUB FISCHER



*Éphémère.

AVANT-PROPOS...

Tout comme la winstub, la **BIERSTUB** représente parfaitement l'art de vivre alsacien.

Lieux de vie incontournables du patrimoine régional, l'une comme l'autre se veulent synonymes de convivialité, de partage et de « bon vivre ».

On y déguste des knacks, de la salade de pommes de terre, du waedele, de la tarte à l'oignon, du baeckeoffe ou de la choucroute et on y sirote une bonne bière sur de grandes tables en bois recouvertes de nappes à carreaux rouges.

Ces tables dites **STAMMTISCH** sont toujours assez grandes pour accueillir habitués ou inconnus qui s'installent tout naturellement les uns à côté des autres.



En 2017, **FISCHER** revisite ces codes de la culture alsacienne en innovant à travers la création d'une **BIERSTUB ÉPHÉMÈRE** **du 6 au 28 octobre** dont les deux menus sont signés par deux jeunes chefs prometteurs...



Fischer

POP UP

**BIERSTUB
FISCHER**



En 2015, **FISCHER** proposait Le Concours d'Idées **FISCHERSTUB** aux étudiants d'écoles d'architecture de Strasbourg dans le cadre du projet de réaménagement de la Cité des Brasseurs. Un concours d'idées pour revoir de manière contemporaine la tradition de la Fischerstüb tout en préservant son âme...

L'an passé Fischer poussait le bouchon encore plus loin en écrivant un nouveau chapitre de son histoire avec un projet original et décalé. L'exposition Swing Fischermännle conviait alors les artistes de la région à revisiter son emblématique Fischermännle.

Toujours aussi investie, Fischer affirme son ancrage local en faisant appel une fois encore aux talents de la région. En cet automne 2017, Fischer se lance sur le territoire de la gastronomie et du symbole alsacien, la **BIERSTUB** ! Côté piano, deux jeunes chefs sont invités à bousculer les traditions en revisitant les recettes de **BIERSTUB** au rythme de ses différents brassins : **Fischer Tradition, Fischer Dorelei, Fischer 3 Houblons Alsaciens** et **Fischer La Belle Mira**. Côté salle, des artistes & des designers locaux créent une **BIERSTUB** éphémère sur-mesure de 25 couverts aux attributs profondément revisités pour déguster ces deux menus.

TSCHÜÜÜSS!



LES CHEFS

**Léa Birckner
& Matthieu Frinault**

Ils sont deux derrière les fourneaux : Léa Birckner, 27 ans, chef chez Aedaen Place, et Matthieu Frinault, 30 ans, chef de La Hache. Heureux de se retrouver au sein de la **POP-UP BIERSTUB FISCHER**, ces deux talents de la gastronomie alsacienne se connaissent bien, comme en témoigne la complicité qu'ils entretiennent depuis qu'ils ont fait leurs armes dans ce métier au Buerehiesel à Strasbourg.

Si la réflexion autour des menus a été commune, on retrouve l'identité de ces chefs créatifs dans leur signature. D'un côté, le vœu de Léa qui souhaite rester dans la même lignée que celle posée chez Aedaen Place en travaillant tout particulièrement des produits locaux. De l'autre, Matthieu qui souhaite, au-delà de l'association mets/bières, retrouver les éléments qui composent la bière en jouant par exemple sur le malt d'orge ou les amertumes.



Léa Birckner

Née à Strasbourg en 1990, Léa Birckner aime cuisiner depuis son plus jeune âge. Elle décide après son BAC de se lancer dans un CAP cuisine. Engagée au Buerehiesel d'abord comme commis de cuisine puis chef de partie «entrées», elle devient la première femme chef de partie «viande» dans l'étoilé.

En 2013, elle postule pour travailler dans le restaurant dont tout le monde parle à Strasbourg : Les Haras. Léa est recrutée comme chef de partie puis évolue au poste de second. Trois ans après, la jeune femme pose ses couteaux chez Aedaen Place. Cette fois, c'est elle le chef. Un joli parcours, à seulement 27 ans...



Pour elle, la **POP-UP BIERSTUB FISCHER**, « *c'est revisiter des plats traditionnels, sortir du cadre. C'est intéressant de travailler avec des bières sans les cuisiner, de proposer un menu à base de produits régionaux, en accord avec quatre bières différentes* ».



Matthieu Frinault

Pour Matthieu Frinault, âgé de 30 ans, la cuisine est une passion qui lui a été transmise par ses parents et sa grand-mère : « c'est une évidence. Je n'ai jamais imaginé faire autre chose, j'ai toujours voulu devenir cuisinier ». Il commence au Golf de Strasbourg à Illkirch, chez Romain Creutzmeyer puis il fait ses armes au Buerehiesel dans la brigade d'Éric Westermann. Pendant un an et demi, il apprend son métier, la rigueur, le respect de la cuisine, des produits et des saisons. Matthieu évolue, précise ses gestes, affine ses intentions et met à profit ses années passées au « Bubu » pour se tourner vers la cuisine de bistrot.

Après une expérience de second puis de chef au Vino Strada, un bistrot-bar à vins à Strasbourg, il rejoint La Hache en tant que chef.



Aujourd'hui, Matthieu prend plaisir à jouer avec les saveurs et les textures.

Et c'est avec le même enthousiasme qu'il relève le défi de la **POP-UP BIERSTUB FISCHER**, en faisant finalement ce qu'il a toujours aimé faire : « réinterpréter la cuisine traditionnelle, en la modernisant, en la rendant plus accessible. C'est ce que j'ai appris au Buerehiesel, connaître les bases pour pouvoir créer ».

LES MENUS REVISITÉS DES CHEFS

Le menu revisité de Léa Birckner

Tempura d'escargots, coulis de persil et crème d'ail

FISCHER TRADITION

Truite saumonée de Heimbach façon gravlax,
coulis de betterave rouge et radis noir

FISCHER LA BELLE MIRA

Carré de cochon fermier, croustis de choucroute et jus réduit

FISCHER 3 HOUBLONS ALSACIENS

Dôme à la fleur de bière, spéculoos et quetsches

FISCHER DORELEÏ



LES TARIFS

A MIDI : Plat 15€ //
Entrée + plat ou plat + dessert 22€ //
Entrée + plat + dessert 28€

LE SOIR : Menu servi dans
son intégralité à 28€

Le menu revisité de Matthieu Frinault

Nem de jarret de porc, ketchup, betterave rouge et Raifort

FISCHER TRADITION



Foie gras poêlé en croûte de bretzel, condiment choucroute

FISCHER LA BELLE MIRA



Sandre rôti, spätzles au sarrasin, crème citronnée
et poireaux braisés


FISCHER 3 HOUBLONS ALSACIENS



Tartelette coings & noix, glace au malt d'orge torrifié

FISCHER DORELEÏ





Fischer
POP-UP
**BIERSTUB
FISCHER**

Pour accueillir la **POP-UP BIERSTUB FISCHER**, il fallait trouver le lieu ! La Hache se révèle alors l'adresse idéale grâce à son espace à l'arrière sous cette majestueuse verrière offrant la possibilité d'une création sur-mesure et éphémère.



L'histoire de La Hache remonte à 1257 ! Le nom de ce bistrot, inchangé depuis, est une probable référence au passé de cette ancienne maison de bourreaux.

Reprise en 2013 par Gilles Egloff et Jérôme Fricker, La Hache propose une cuisine de bistrot originale et inspirée dans un cadre alliant subtilement modernité et histoire. Des contrastes particulièrement travaillés à travers les objets de décoration, le jeu de lumière et les couleurs dont le noir et le bleu confèrent une ambiance sobre et contemporaine.

Des haches suspendues s'opposent à des alignements très graphiques de vaisselle blanche, le plafond de planches brutes tranche avec le parquet ancien et les assises en cuir patiné font face à des banquettes de bois. Des panneaux acoustiques textiles au mur jouent avec les éclairages tandis que d'autres matérialisent la volumétrie de la zone du comptoir dont une grande partie est utilisée comme stammtisch. Élément essentiel de La Hache, tout comme la verrière, il est constitué d'un assemblage de planches à découper et autres billots surmontés d'un imposant plateau en cuivre poli en référence à la qualité atemporelle des casseroles du chef.

POP-UP BIERSTUB FISCHER, une création éphémère sur-mesure

Attachée à l'audace alsacienne, **FISCHER** poursuit son engagement régional en faisant appel à l'ensemble des compétences de la région.

Ainsi, Le Studio Petit Martin (Vincent Petit et Maxime Martin), fort d'une expérience dans le CHR, témoigne de solides références tant dans l'agencement que dans le travail du bois. Spécialisé dans l'architecture d'intérieur, la scénographie et le design, il a relevé le challenge et répondu à la demande inédite de **FISCHER** : reconstituer au cœur de la ville une **BIERSTUB** éphémère de 25 couverts !

Sous la verrière de La Hache, dans un espace de 23 m², Vincent Petit et Maxime Martin ont créé un décor temporaire en utilisant et modernisant les codes de la **BIERSTUB**. Une revisite spectaculaire axée autour :

- du travail des boiseries apparentes. Très largement présentes à l'époque dans la traditionnelle **BIERSTUB**, elles ont été pour l'occasion customisées art déco et éclaircies
- d'une table **STAMMTISCH** revisitée. Pas de nappe vichy ou de tissus alsaciens bien trop conventionnels mais une table **STAMMTISCH** complètement revue par l'artiste Marie-Pascale Engelmann
- de la décoration recherchée. Mobilier orienté années 60/70 en bois massif, caisses de bières **FISCHER** retravaillées aux codes couleurs de la gamme du brasseur, tentures suspendues à l'image de drapeaux et guirlandes, chaises de bistrot chinées, bouteilles détournées pour la présentation des menus des chefs, célèbre bouchon mécanique **FISCHER** imaginé en luminaire...



Crédits photo : Henri Vogt

«Le fait que ce soit éphémère nous a permis d'être encore plus créatifs. Pour ce décor, la marque **FISCHER** vient s'intégrer dans les codes de la **BIERSTUB**, et pas le contraire, c'était dans le cahier des charges et ça aussi, ça nous a plu», affirme Vincent Petit.



La **STAMMTISCH** de Marie-Pascale Engelmann

Artiste plasticienne, Marie-Pascale Engelmann vit et travaille à Strasbourg depuis 25 ans.

C'est à cette Alsacienne d'adoption que la customisation de la table stammtisch de 15 couverts a été confiée. Pour elle, cette collaboration l'enthousiasme car la **STAMMTISCH** est un endroit de partage et de convivialité.

L'idée ? Revisiter avec les codes **FISCHER** une grande table en chêne du XIX^{ème} siècle en piteux état et aux dimensions imposantes : 3,66 m sur 74 cm !

Le résultat est bluffant ! Marie-Pascale exploite les imperfections de la table à certains endroits fendus en pulvérisant à la bombe une teinte cuivrée rappelant les couleurs des cuves de brassage de la brasserie de l'Espérance. Parce qu'elle souhaite garder visible une grande partie du chêne, elle le traite à l'acrylique. Elle poursuit en utilisant « les codes couleur des bières **FISCHER**, le bleu profond de la **Tradition**, le vert de la **3 Houblons Alsaciens**, le orange de la **Doreleï**, et le jaune de **La Belle Mira**. Et puis, j'ai dispatché des bulles qui sont à fois les bulles de la bière et des sous-bocks. Je me suis adaptée à la gamme chromatique de la création de cette **BIERSTUB** éphémère confiée au Studio Petit Martin. C'était important de bénéficier de la confiance totale des organisateurs. C'est encore une jolie aventure, comme l'année dernière, avec la revisite du Fischermännele ».

Marie-Pascale Engelmann avait en effet travaillé sur l'exposition Swing Fischermännele en septembre 2016.



FISCHER, l'ancrage alsacien

L'histoire de la brasserie **FISCHER** débute en 1821 lorsque Jean Fischer crée la brasserie de L'Ours Blanc à Strasbourg. En 1840, elle prend le nom de Brasserie **FISCHER** en hommage à son fondateur. Dix ans plus tard, la brasserie expédie quotidiennement un train de bière en direction de Paris !

En 1854, elle est transférée dans la Ville de Schiltigheim, rebaptisée La Cité des Brasseurs suite à l'implantation de 5 brasseries au milieu du XIX^e siècle.

Brassage bien sûr, mais aussi maltage et débit de boisson rythment les journées de La Cité qui voit naître en 1905 La Fischerstub, établissement populaire où l'on se retrouvait pour savourer des chopes de bière autour de saucisses et de harengs.

Aujourd'hui 100% des volumes de **FISCHER** (**Tradition, Doreleï, 3 Houblons Alsaciens, La Belle Mira** et **Brassin du Männele** plus connu sous le nom de **Fischer de Noël**) sont toujours brassés en terre alsacienne à la brasserie de L'Espérance.





Fischer

POP UP

**BIERSTUB
FISCHER**

INFOS PRATIQUES

La Pop-Up Bierstub Fischer
hébergée à **La Hache**
11 Rue de la Douane, Strasbourg
Du 6 au 28 octobre 2017

Réservation obligatoire :

Par téléphone au + 33 3 67 68 01 75

Ou sur [FACEBOOK/BIERSTUB FISCHER](https://www.facebook.com/BIERSTUB.FISCHER) 

TSCHÜÜÜSS!

Contact presse

Aurèle in the City

Aurèle + 33 6 15 15 56 48 - aureleinthecity@gmail.com