



Maison Edel

Cent ans de savoir-faire en perpétuelle évolution

Au sein du merveilleux village d'Eguisheim, un des plus beaux villages de France, se dresse une façade typique abritant les joyaux de la gastronomie alsacienne.



La Maison A. Edel est l'une des plus anciennes demeures de la Région qui jouit d'une renommée croissante depuis sa création en 1897. Un concept centenaire qui réunit une Boucherie-Charcuterie- Traiteur et un ravissant restaurant afin de prolonger les vertus des saveurs procurées en invitant les clients à les déguster autour d'une belle table agrémentée d'une terrasse ombragée.

Après le fondateur Adolphe, suivi de son fils Armand et son petit fils Adrien, la 4e génération de la famille Edel est désormais représentée par Alain, qui reprend les rênes en 2004. L'initiale commune, Première de l'Alphabet et signe de Première Qualité, confère à ces lieux un gage d'excellence à tous les niveaux.



Après avoir grandi dans la Maison Mère, Alain a suivi une formation de cuisinier, puis a intégré des grandes Maisons comme Bernard Loiseau à Saulieu ou encore l'Hôtel Martinez de Cannes. Aux côtés des grands de la profession, il a aiguisé ses armes afin de perpétuer la tradition héritée de père en fils tout créant, en l'an 2000, le restaurant qui sublimerait les nobles produits de terroir de la boucherie-charcuterie attenante. Aux côtés de son épouse Nathalie, il vend au magasin des viandes de qualité optimale et une belle gamme de Charcuterie exclusivement fait maison. Côté Restaurant, brillamment orchestré par le chef Thomas Occhioni, les produits locaux et de saison viennent compléter la composition des plats somptueux dont la simple vue nous fait saliver.

Si la boucherie-charcuterie est le rendez-vous privilégié d'une clientèle fidèle, venant d'Alsace, mais également de toute l'Europe, le restaurant fait le bonheur des touristes tout au long de la période allant de Pâques à Noël. On y trouvera toutes les spécialités phares de la gastronomie alsacienne servies en portions généreuses : Choucroute, Baeckeoffe, Flamenkuches, Pâtés en croûte, sans oublier les splendides Tourtes variées (à la viande, au munster, vigneronne...). Un gage de saveurs authentiques dignes de la Maison qui doit sa réussite à un savoir-faire ancestral sans cesse réinvesti afin de parfaire le service et développer les prestations. En témoigne la rénovation de la salle qui depuis 2014 vous accueille au sein d'un mobilier flambant neuf et d'une belle terrasse pour la saison touristique, afin de rendre d'autant plus uniques ces moments de franche dégustation.



Maison A. EDEL Boucherie Charcuterie

2 place du Château St Léon - 68420 Eguisheim

Tél./Fax : 03 89 41 22 40

ouvert de 8 à 19h sauf Mercredi

Restaurant Edel

2, place du château - 68420 Eguisheim - Tél. : 03 89 41 22 40

ouvert en saison de 8 à 18h du jeudi au lundi