

Nicolas Rieffel - parrain de la  
**9<sup>ÈME</sup> ÉDITION**

**14 & 15  
JUIN  
2025**

**RIQUEWIHR**  
Pl Fernand Zeyer

# **KNEPFELFACHT**

fête gastronomique autour de la quenelle

**Samedi 14 Juin**

11h00  
Inauguration suivie des dégustations  
des Knepfas sur l'Esplanade  
accompagnées de musique et danse folklorique  
avec Accordina de Sainte-Marie-aux-Mines

15h30

Cook Show présidé par Jean-Luc Brendel  
Mathieu Koenig - Joseph Leiser - Tony  
Billon & Ernst Bentz

18h30

Repas traditionnel du Knepfelfacht  
suivi du concert des HOPLA GUYS à 19h30

**Dimanche 15 Juin**

à partir de 11h30 dégustations  
des Knepfas sur l'Esplanade  
accompagnées du musicien Armand Geber

17h

Fin de la 9<sup>ème</sup> édition du Knepfelfacht

Plus de renseignements sur :  
[www.comitedesfetesriquewihr.fr](http://www.comitedesfetesriquewihr.fr)





# Le Mot de Nicolas Rieffel

## L'Agitateur Gastronomique Alsacien



**Chaque année, la Knepfelfascht me rappelle pourquoi j'aime autant l'Alsace.**

Parce qu'ici, on sait célébrer nos produits, nos traditions, nos souvenirs ... et surtout les knepfla !

Ce plat simple mythique qui peut devenir une vraie œuvre d'art entre les mains de nos candidats passionnés.

Je suis fier de soutenir cette fête depuis de nombreuses années en étant sur scène.

C'est bien plus qu'un concours, c'est un hommage à notre savoir-faire, à notre créativité, et à tous ceux qui, chaque année, mettent leur cœur dans l'assiette.

Cette dernière édition 2024 a encore élevé le niveau.

On a vu des candidats brillants, des assiettes inspirées, audacieuses, parfois déroutantes — et c'est ça qu'on aime.

J'ai aussi retrouvé avec bonheur plusieurs anciens vainqueur qui ont toujours cette éternel flamme pour les knepfla.

### **Et en parlant d'anciens vainqueurs... l'édition 2025 s'annonce historique !**

On prépare une grande finale générale, avec d'anciens candidats.

Une sorte de super finale des champions, où chaque bouchée promet d'écrire un nouveau chapitre de cette belle aventure qu'est la Knepfelfascht de Riquewyrh.

Ce sera aussi l'occasion de rendre hommage à tous les candidats des années passées, qui ont tous, à leur manière, marqué cette fête.

Le Knepfelfascht, c'est une grande famille.

Une famille qui partage l'amour du goût, des produits vrais, des traditions bien vivantes.

Et je suis heureux d'en faire partie aux côtés de tous les bénévoles.

Merci à toutes celles et ceux qui font vivre cet événement.

**Et bravo aux candidats qui jouent le jeu chaque année. C'est du pur bonheur.**

**Nicolas Rieffel**  
**#AGITATEURGASTRONOMIQUE / Bretzel d'Or**







# Le Mot du Maire de Riquewihr



## Chers toutes et tous, amis du Knepfelfascht,

C'est avec une grande joie que je vois arriver cette 9ème édition de la Knepfelfascht qui permet de renouer avec les magnifiques et succulentes éditions antérieures.

Je me réjouis de constater que l'engouement des organisateurs est resté intact et enthousiaste et je voudrais les remercier chaleureusement pour leur important investissement, mais aussi remercier nos restaurateurs et nos viticulteurs fleurons de notre ville qui acceptent de participer à cette fête gastronomique.

Découvrir la «Knepfel» sous toutes ses formes, à tous les goûts, associée aux crus renommés de la ville est un véritable bonheur gastronomique qui petit à petit conquiert un public de fidèles, amateurs de ce plat traditionnel et emblématique de l'Alsace.



Cette fête est maintenant installée dans le paysage alsacien. Riquewihr est fière d'accueillir annuellement tant ces grands chefs qu'ils soient cuisiniers ou viticulteurs que les visiteurs ou plutôt les dégustateurs reconnus de «Knepfel». C'est pourquoi, la ville est à leur côté et apporte son soutien afin que cette nouvelle édition soit une très belle réussite à la hauteur des huit précédentes. Au plaisir de vous y rencontrer !

Gastronomiquement vôtre.

**Daniel KLACK,**  
Maire de Riquewihr



Événement organisé par

Le comité des Fêtes de Riquewihr





# Nos Knepfles Salés / Sucrés >>>



## Au Dolder

**Le Knepfel Riquewihrien à la  
crème d'herbe  
Petits croutons au beurre et  
lardons fumés  
Coulis de tomate ail  
et sauge du jardin**

52 rue de Gaulle  
RIQUEWIHR  
Tél 03 89 47 89 79  
[www.dolder.fr](http://www.dolder.fr)



## Bistrot Moderne

**Knepfel au Munster fumé  
Crème aux herbes  
et chips de lard**

3 rue du Gal de Gaulle  
RIQUEWIHR  
Tél 03 89 78 81 68  
[www.bistrot-moderne.eatbu.com](http://www.bistrot-moderne.eatbu.com)



## Table de Mittelwihr

**Knepfel ail et fines herbes  
Champignons caramélisés  
et sauce au Gorgonzola**

19a Route du Vin  
MITTELWIHR  
06 68 72 39 41



## Au Caveau des Rois

**Knepfel au fromage de  
chèvre frais  
Sauces aux fines herbes  
et son croquant de Noix**

1 rue Hederich  
RIQUEWIHR  
Tél 03 89 49 04 77



## Le Médiéval Didier Freguin

**Knepfel au Figatelli et sauce  
civet de sanglier  
Knepfel façon fiadone  
et son coulis de limencellu**

55 rue de Gaulle  
RIQUEWIHR  
Tél 03 89 49 05 31  
[www.le-medieval.fr](http://www.le-medieval.fr)



## La Brendel' Stub

**Knepfel d'épinards  
au fromage blanc  
Citron confit estragon  
du Mexique**

48 Rue de Gaulle  
RIQUEWIHR  
Tél 03 89 73 28 90  
[www.jlbrendel.com](http://www.jlbrendel.com)



## La Tour Gourmande

**Knepfel de foie de veau  
à l'Alsacienne  
aux Fines herbes**

55 rue de Gaulle  
RIQUEWIHR  
Tél 03 89 73 49 98



## Hôtel Restaurant Loewenpost

**Knepfel aux fines herbe  
sur ratatouille  
et Alprsbacher  
Biermaultaschen  
sur choux aux bacon.**

Markplatz 12  
ALPIRSBACH  
Tél +49 7444 95595  
[www.loewen-post.de](http://www.loewen-post.de)





# >>>>> Nos Viticulteurs



>>>



**Domaine des  
Tuileries  
Vins Mittnacht  
Klack**

8 rue des tuileries  
RIQUEWIHR  
Tél. 03 89 47 92 54  
[www.mittnacht.fr](http://www.mittnacht.fr)

>>>



**Vins  
Dopff au Moulin**

2. Avenue J Preiss  
RIQUEWIHR  
Tél 03 89 49 09 69  
[www.dopff-au-moulin.fr](http://www.dopff-au-moulin.fr)

>>>



**Vins  
Horcher**

6 rue du Vignoble  
MITTELWIHR  
03 89 47 93 26  
[www.vin-horcher.com](http://www.vin-horcher.com)

>>>



**Domaine  
Agapé**

10 rue des Tuileries  
RIQUEWIHR  
Tél 03 89 47 94 23  
[www.alsace.agape.fr](http://www.alsace.agape.fr)

>>>



**Domaine  
de la Tour Blanche**

18 rue de la 1ère Armée  
RIQUEWIHR  
Tél 03 89 47 92 44  
[www.domainedelatour-blanche.fr](http://www.domainedelatour-blanche.fr)

>>>



**Famille Hugel**

3 rue de la 1ère Armée  
RIQUEWIHR  
Tél 03 89 47 92 15  
[www.hugel.com](http://www.hugel.com)

>>>



**Vins Engel  
& fils**

36 rue des Remparts  
RIQUEWIHR  
Tél 06 30 59 97 80  
[www.vinsengelfrederic.com](http://www.vinsengelfrederic.com)

>>>



**Alpirsbacher  
Klosterbrau**

Markplatz 12  
ALPIRSBACH  
Tel +49 7444 95595  
[www.loewen-post.de](http://www.loewen-post.de)





# Le Nouveau Programme

Nicolas RIEFFEL, l'agitateur gastronomique d'Alsace  
et Parrain de la 9<sup>ème</sup> édition

Jean-Luc Brendel, Président du jury  
Chef étoilé de La Table du Gourmet



Présence  
d'Isabella Hebert  
Miss Alsace 2024



## Samedi 14 Juin 2025

11h30

INAUGURATION

Animation Groupe folklorique  
ACCORDINA Sainte-Marie-aux-Mines

11h30 à 16h00

DÉGUSTATION DES KNEPFLAS  
sur l'Esplanade



15h30

Cook n Show animé par Nicolas RIEFFEL  
Concurrents :  
Mathieu Koenig, Restaurant A L'Arbre Vert Berwiller  
en binôme avec  
Joseph Leiser, Restaurant Zahnacker (à la retraite)  
Thony Billion, Restaurant Verte Vallée à Munster  
en binôme avec  
Ernest Benz, Restaurant La Perle des Vosges à Metzeral

18h30

REPAS TRADITIONNEL Knepfles traditionnels  
Choucroute Collet au miel la broche



20h00 ANIMATION  
avec le groupe LES HOPPLAS GUYS

## Dimanche 15 Juin 2025

11h30 à 16h30

DÉGUSTATION DES KNEPFLAS  
sur l'esplanade

A partir de 17h00

TARTES FLAMBÉES  
Animation Musicale ARMAND GEBER

19h00

FIN DU KNEPFELFACHT



9e KNEPFELFACHT



Riquewihr - 14 & 15 juin 2025



# Tarifs



## VINS ET REPAS *durant la dégustation*

VERRE DE VIN 12 CL	3.00 €
LE PASS VINS 8 CL X 5	12.00 €
LE PLAT KNEPFEL	4.50 €
LA TARTE FLAMBÉE <b>uniquement le dimanche soir à partir de 17h</b>	8.00 €
LE PASS DECOUVERTE (4 plats)	15.00 €
REPAS TRADITIONNEL (collet / choucroute / knepfla) + Dessert	18.00 €

## VINS D'ALSACE / SOFT / BIÈRE *à la Buvette*

LA BOUTEILLE 75CL		LE VERRE 12CL
PINOT BLANC	13.00€	2.50€
RIESLING	15.00€	3.00€
MUSCAT	15.00€	3.00€
PINOT GRIS	15.00€	3.00€
GEWURZTRAMINER	15.00€	3.00€
PINOT NOIR	15.00€	3.00€
ROSÉ D'ALSACE	15.00€	3.00€
CREMANT D'ALSACE	17.00€	3.50€

Carola



CAROLA (bleu/verte)	3.00€
COCA/COLA /NESTEA	3.00€
BIÈRE ARTISANALE 25 cl	3.00€ + 2.50€ consigne
BIÈRE ARTISANALE 50 cl	5.00€ + 2.50€ consigne

**CONSIGNE 2.50€ LE VERRE - PFAND 2.50€ PRO GLASS**

9e KNEPFELFACHT



Riquewihr - 14 & 15 juin 2025



## CHOUROUTE-NAVETS SALÉS

# Jean-Michel Ades

LEGUMES de SAISON  
POMMES DE TERRE  
CORNICHONS...

*Vente directe*



8, route d'Obernai  
KRAUTERGERSHEIM

03 88 95 76 71

[contact@choucrouteades.fr](mailto:contact@choucrouteades.fr)  
[www.choucroute-ades.fr](http://www.choucroute-ades.fr)

★ ARTISAN DISTRIBUTEUR ★  
**ADAM-BOISSONS.FR**  
• Depuis 1923 •

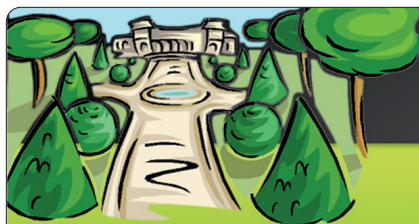


## Ets. R. Koch & Fils

**Votre distributeur régional**

Au service de l'hôtellerie-Restaurant,  
de la Gastronomie et des Collectivités

[www.koch-sa.fr](http://www.koch-sa.fr)



## HERVÉ LEHMANN

JARDINIER - PAYSAGISTE - PÉPINIÉRISTE

16 route de Colmar 68750 Bergheim

Tél. 00 33(0)3 89 49 06 52 • Fax 00 33(0)3 89 73 82 99

L'entreprise Lehmann, paysagiste et pépinière à Bergheim, vous propose ses services :

- Jardin contemporain • Aménagements d'espaces verts • Aménagement paysager
- Entretien et création de jardins, parcs, jardins japonais, bassins, murets en pierres sèches,
- Enrochement et élagage

[www.lehmann-paysagiste-pepiniere.com](http://www.lehmann-paysagiste-pepiniere.com)

## EQUIP'BAR

## RESTAURATION



## ARTS DE LA TABLE

## Expo - Vente