

28/11/2025

## Un Noël pour célébrer les traditions rhénanes à Mulhouse

*Cette année, à l'occasion de son Marché de Noël, la Ville de Mulhouse a choisi de mettre en lumière les spécialités et traditions rhénanes qui font la spécificité des Noëls allemand, suisse et français. Décorations, animations et gastronomie sont ainsi aux couleurs des trois nations.*

Inauguré vendredi 21 novembre, le Marché de Noël de Mulhouse prend cette année une dimension particulière. Il s'inscrit en effet dans une dynamique transfrontalière, où spécialités et traditions suisses, allemandes et alsaciennes se rencontrent et se partagent, sous différentes formes.

**La perle du Rhin.** La légende des perles du Rhin est cette année au cœur des inspirations des créateurs. Ce mythe a en premier lieu influencé la designer textile mulhousienne Marie-Jo Gebel pour la confection de la traditionnelle étoffe de Noël. Son fond bleu glacier symbolise le Rhin, bordé de part et d'autre par des bordures chatoyantes, reflétant la richesse des trois nations voisines et amies.

Cette légende, ainsi que les motifs de l'étoffe, ont également inspiré le perlier d'art mulhousien et Meilleur ouvrier de France 2023 Sébastien Garrigue, qui propose cette année un objet collector, une perle de verre. Deux pièces de collection sont proposées à l'occasion du Marché de Noël. La première, inspirée des motifs de l'étoffe, est fabriquée en 50 exemplaires et vendue dans le chalet du créateur et à la Boutique aux étoffes. La seconde, plus précieuse et composée de paillettes d'or, est produite en une quinzaine d'exemplaires et disponible uniquement dans la boutique de Sébastien Garrigue (2 passage de l'Hôtel de Ville).

Par ailleurs, pour la troisième année consécutive, la Ville de Mulhouse propose un mapping sur la façade de la Société industrielle de Mulhouse. Ce spectacle son et lumière propose un nouveau scénario et réinterprète, lui aussi, la légende des Perles du Rhin à travers une histoire contée de douze minutes.

Enfin, les décors, conçus pour une mise en valeur de l'étoffe, reprennent les principaux motifs qui la composent : les trois oiseaux qui symbolisent les trois pays, les motifs cachemire, ainsi que la perle montée en guirlande. Ces éléments sont déployés dans tous les points de décors faisant de la perle du Rhin le fil conducteur de cette édition.

**Une offre commerciale étoffée.** En plus des traditionnelles choucroutes et knepfles alsaciennes, l'offre gastronomique est cette année renforcée par d'autres spécialités d'Outre-Rhin. Les amateurs peuvent notamment retrouver la currywurst, proposée par plusieurs boucheries partenaires. Typiquement allemand également, le bretzel est décliné dans un chalet dédié. Côté sucré, le läckerli, biscuit traditionnel bâlois, est aussi présent sur le marché. Enfin, pour la boisson, les visiteurs peuvent (re)découvrir le Jägermeister, liqueur allemande dont la recette est restée secrète depuis sa création.

Afin de permettre aux visiteurs de se plonger dans les spécialités typiques de Noël dans la région rhénane, la corporation des boulangers-pâtissiers propose plusieurs ateliers pour apprendre à réaliser ses manalas alsaciens (10 décembre), Brunslis de Bâle et pains d'épices de Fribourg (13 et 14 décembre), en salle des Adjudications.

Au-delà des spécialités culinaires, les visiteurs peuvent également retrouver des créations typiques de l'artisanat alsacien, suisse et allemand, à l'image des objets de décoration en bois ou encore des poteries traditionnelles.

**Des traditions à l'honneur.** Pour permettre aux visiteurs du Marché de Noël de s'immerger dans les traditions rhénanes, plusieurs ateliers ont été travaillés autour de cette thématique et de la perle.

Pour la perle, il est proposé des ateliers de fabrication de suspensions pour le sapin en étoffe et perles, de bonnet et broche de Noël et de centre de table.

Pour les traditions, sont proposés :

- une mise en valeur des traditions de l'Avent avec des ateliers de fabrication de couronnes et de calendriers de l'Avent,
- des ateliers créatifs de confection de cartes à partir de plans topographiques de la région et de création de badges dans les trois langues,
- des ateliers gourmands autour des trois pays : manalas, brunsli et pain d'épices,
- des lectures de contes pour les enfants en français, alsacien et allemand.

**Un espace de promotion rhénan.** Au cœur du Marché de Noël, la place de la Réunion accueille un espace dédié à la promotion du territoire rhénan. Ce chalet se distingue par son esthétique et sa décoration travaillées. L'office de tourisme de Neuenburg est notamment invité à investir cet espace, afin de partager l'esprit de Noël allemand à Mulhouse. Ce chalet fait également office de studio photo qui permet aux visiteurs de capturer un souvenir de leur passage à Mulhouse.

---

#### **Contact presse**

**Alicia GACH**

Tél. : 03 89 32 59 92  
Port. : 06 16 32 33 41  
alicia.gach@mulhouse.fr

 @Mulhouse\_presse

 [mulhouse.fr/fr/espace-presse/](http://mulhouse.fr/fr/espace-presse/)