

1 Alsace



L'Alsace est une région qui regroupe deux départements : le Bas-Rhin au nord et le Haut-Rhin au sud. La capitale de l'Alsace est Strasbourg, qui est aussi sa plus grande ville et le chef-lieu du Bas-Rhin, suivie de Colmar, préfecture du Haut-Rhin et de Mulhouse (sous-préfecture du Haut-Rhin). Région au relief assez tourmenté avec des plaines, des collines et des sommets arrondis. Le climat est de type semi-continentale, les hivers sont rudes, les étés sont chauds et orageux.

Les précipitations sont plutôt faibles, souvent insuffisantes. La gastronomie alsacienne est une des plus réputées de France, les qualités de ses charcuteries typiques, de ses fromages au caractère affirmé, de ses boissons, bières et vins, ne sont plus à démontrer.

PRODUITS MARQUEURS

Fruits rouges (myrtilles, fraises des bois, groseilles, mûres, cerises, framboises, airelles).

Prunes, mirabelles, quetsches, rhubarbe.

Carvi (cumin) genièvre, raifort.

Le foie gras d'oie.

Choux à choucroute.

Les pâtes alsaciennes.

Les poissons d'eau douce : anguille, brochet, sandre, truite.

Asperges blanches.

Tables réputées

L'Auberge de l'El (Haeberlin), Illhausern (68).

Le Buerchiesel (Westerman), Strasbourg (67).

Le Crocodile (Emile Jung), Strasbourg (67).

Au Cygne, Gundershoffen (67).

Auberge du Cheval Blanc, Lembach (67).

Le Cerf, Marlenheim (67).

LES BOISSONS

Les vins blancs

L'Alsace produit une grande quantité de vins blancs commercialisés sous l'appellation Alsace à base de cépages locaux (Riesling, Gewurztraminer, Sylvaner...).

Les eaux minérales

De nombreuses sources sont commercialisées ; parmi les plus connues nous citerons :

- Source Lisbeth ;
- Source Carola : eau de source naturelle ;
- Source Wattwiller : eau minérale.



La bière d'Alsace

Appelée aussi de grande tradition alsacienne.

7 brasseries alsaciennes brassent plus de la moitié de la production nationale.



Les eaux-de-vie :

L'Alsace produit de nombreuses eaux-de-vie. La plus connue est le Kirsch mais on y trouve aussi de nombreuses eaux de vie blanches.

L'eau-de-vie de framboise, l'eau-de-vie de Quetsche, Reine-Claude, fraises, mûres, myrtilles, Sorbier des oiseaux et de l'Alisier. Même le houx est également distillé.

LES CHARCUTERIES

L'Alsace est la région qui produit le plus de spécialités « charcutières » de France (200 spécialités).

Saucisse de Strasbourg	Elle est composée de maigre et gras de porc. Se mange froide ou chaude et est indispensable dans la choucroute.
Saucisse noire	À base de sang et de lard. Se mange froid, en apéritif ou sur des plats de charcuterie.
Cervelas	Viandes de bœuf et de porc maigre, gorges et bardières, glace, sel, épices, oignons, ail, liant. Le tout embossé dans un boyau de bœuf, fumé et cuit. Se mange froid, en apéritif ou sur des plats de charcuterie.
Saucisse de bière	Viandes de bœuf et de porc maigres, gorges et bardières, glace, sel, épices, oignons, ail, liant. Le tout embossé dans un boyau, cuit. Se mange froid, en buffet, en apéritif ou sur des plats de charcuterie.
Saucisse paysanne	Viandes de veau et de porc maigres, gorges et bardières, glace, sel, épices, oignons, ail, liant. Le tout embossé dans un boyau de porc et cuit. Se mange grillée.
Saucisse pistache	Viandes de veau et de porc maigres, gorges et bardières, glace, sel, épices, pistaches, dés de jambon cuit, oignons, ail, liant. Le tout embossé dans un boyau et cuit. Se mange froid, en buffet, en apéritif ou sur des plats de charcuterie.
Saucisse à l'ail	Viandes de bœuf et de porc maigres, gorges et bardières, glace, sel, épices, oignons, ail, liant. Le tout embossé dans un boyau de bœuf, cuite et fumée. Se mange froid, en buffet, en apéritif ou sur des plats de charcuterie.
Saucisse de foie	Mouille de porc, foie de porc, foie de veau, oignons, sel, épices, le tout embossé dans un boyau de bœuf. Cuit, fumé aux copeaux de hêtre. Se tartine uniquement.
Mett à tartiner	Poitrine de bœuf sans os, mouille de porc, sel, épices, ail, Rhum. Le tout embossé dans un boyau de bœuf, fumée aux copeaux de hêtre. Se tartine uniquement.
Gendarme	Poitrine et flanchet de viande bovine, poitrine de porc, sel, épices, le tout embossé dans un boyau de porc. Produit séché et fumé aux copeaux de hêtre. Se mange froid principalement. Peut être chauffé environ 25 minutes dans une eau légèrement salée.
Knack	La knack est une spécialité culinaire alsacienne, et plus particulièrement strasbourgeoise. Viandes de bœuf et de porc maigre, gorges et bardières, glace, sel, épices, oignons, ail, liant. Le tout embossé dans un boyau de mouton, fumé aux copeaux de hêtre et cuit. Se mange chaude, chauffée 10 à 15 minutes dans une eau légèrement salée, à moins de 80° (sinon elle éclate).

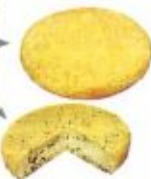
LE FOIE GRAS D'OIE

Foie gras de Strasbourg et ses toasts, foie gras au torchon, en croûte, médaillons de foie gras à la strasbourgeoise, foie gras « façon Colmar » : foie gras malaxé, cuit au torchon, relevé de couches de lamelles de truffes...



LES FROMAGES

Laits	Fromages	Types de pâtes
Vache	Le Munster (AOC)	Pâte molle à croûte lavée
	Le Munster au cumin	Pâte molle à croûte lavée
	Le Bargkass	Pâte pressée non cuite



LES PAINS

Pain au pavot : pain traditionnel de la corporation juive, très présente en Alsace.

Pain au seigle : fréquemment proposé en accompagnement des charcuteries.



Pain Molzer : produit artisanal composé d'un mélange de trois farines : blé, orge et seigle, mélangés avant mouture.

Bretzel : composé de levain, d'huile, d'eau, de levure boulangère, de farine et de sel. Il accompagne fort bien la bière mais est souvent croqué pour effacer les petits creux.

LES DOUCEURS

Miel de sapin d'Alsace *label rouge*

Le Kougelhopf : brioche torsadée, truffée de raisins secs de Malaga et saupoudrée de sucre.

Pain d'épice : grand classique de la tradition alsacienne, le pain d'épice régional a acquis ses lettres de noblesse dans le petit village de Gertwiller.



LES CONDIMENTS

Melfor : c'est un condiment vinaigré, composé de vinaigre d'alcool – obtenu à partir d'alcool de betterave –, d'eau, de miel, d'une infusion de plantes et de colorant à base de caramel.

Raifort : raifort râpé (radis noir), accompagnement du porc fumé, de la choucroute et du pot-au-feu, de certaines charcuteries et du poisson fumé.

Moutarde d'Alsace : moutarde blanche, moins piquante que celle dite de Dijon, laquelle est d'un jaune intense dû à l'apport du curcuma.

LES SPÉCIALITÉS CULINAIRES

La cuisine alsacienne est une cuisine de tradition souvent liée à des fêtes religieuses : l'oie rôtie de la Saint-Martin; la soupe aux cerises du soir de Noël; la choucroute du dimanche; le brochet aux nouilles du vendredi; les pains aux fruits moulés en forme de poisson pour le nouvel an ou d'agneau pour Pâques; les écrevisses pour les repas de noces.

Le Baeckeoffe, tradition alsacienne : terrine de viandes (bœuf, porc, mouton) mijotée (longue et lente cuisson), avec des pommes de terre en rondelles et des oignons, le tout mouillé de Riesling, avec des aromates.

Les Spätzles, mélange de farine, de crème et d'œufs (7 œufs frais par kilo de semoule de blé dur) pochées en boulettes irrégulières, réalisées à l'aide d'un appareil spécial, servies avec du beurre fondu, gratinées ou à la crème.

Les gibiers

Faisan à la choucroute.

Perdreau au chou.

Civet de lièvre aux Spätzles.

Cuisseau de chevreuil accompagné de fruits (poires séchées ou airelles).

Selle de marccassin aux cerises...

Les poissons

Matelote d'anguille, de tanches, brèmes, perches au vin blanc;

Darne de sandre aux nouilles alsaciennes, écrevisses au pinot;

Truites au bleu, friture de goujon...

Les pâtisseries

Tarte au fromage blanc.

Tarte à la confiture, pâte parfumée à la cannelle.

Tarte aux myrtilles, à la rhubarbe ou aux quetsches.

Beignets aux pommes, de fleurs de sureau ou de fleurs d'acacia.

Strudel : tarte aux pommes, aromatisée à la cannelle, garnie de raisins secs et d'amandes.

Forêt noire : biscuit au chocolat, chantilly et griottes au kirsch.



LE DÉCOR ET L'ANIMATION

Tenue folklorique Alsacienne

Musiques folkloriques

Cigognes

Route des vins d'Alsace (posters, photos, bouteilles...)

Verres à vin d'Alsace, seau spécifique

Tirage de bière à la pression et service de Picon bière...

