

L'Alsace

Dans ce cours :

- Carte et ressources
- Les spécialités culinaires et recettes
- Les bonnes tables et Les chefs connus
- Les sites internet

Les ressources régionales

Grâce à un climat semi continental, l'Alsace bénéficie de conditions climatiques privilégiées (hiver froid et été très ensoleillé).

Les plaines et les vallées offre des terres labourables fertiles (blé, orge, houblon, betterave à sucre, tabac, maïs, navets et choux à choucroute).

Bordé par le Rhin, arrosé par de multiples torrents du massif vosgien, parsemé d'étangs, l'Alsace à une gastronomie fortement marquée par l'utilisation des poissons d'eau douce et des produits de la pêche (carpe, perche, broché, anguille, sandres, grenouille, écrevisses).

Les massifs forestiers sont particulièrement giboyeux (cerf chevreuil, sanglier, lièvre, faisant).

Les versants de hautes et des moyennes Vosges représentent des lieux d'herbages et de pâturages estivaux (élevage de bovins inscrit dans une filière laitière et fromagère très active, élaboration du munster).

L'Alsace se distingue également par la production de petits fruits et distille plus d'une trentaine d'alcools blancs (cerise, quetsche, mirabelle, framboise, myrtille, sureau, sorbier, poire William).

L'Alsace brasse plus de la moitié de la production de bière blonde nationale (Kronenbourg, Heineken, Fischer, Abelshoffen).

Les principaux produits

Produits de l'élevage

- volaille fermière d'Alsace (IGP), poulet, dinde noire.
- Chapon, canard, oies d'Alsace.
- Lièvre, sanglier, cerf, chevreuil.
- porcs.
- Escargots

Produits de l'agriculture

- choux à choucroute, navets à confire, choux rouges.
- Asperge, carottes de Colmar à chair rouge.
- Pomme de terre, oignons de Mulhouse, raifort, cornichons.
- Orge, houblon, betterave à sucre, radis blanc et noir.
- Quetsche, mirabelle, cerise, poire, pomme, coings, framboise, baies rouges, noisette.

Produits de la pêche

- anguille, carpe, brochet, truite, sandres, grenouille, écrevisses.

Produits laitiers

- bargkas de Val saint Grégoire (type emmental).
- Munster géromé (AOC).
- Crème fraîche fluide d'Alsace (IGP).
- bibeleskas (fromage blanc additionné de crème).

Produits élaborés

- patés d'Alsace, boudin d'Alsace, saucisses à cuire, miel de sapin, bretzels, pain d'épices.

La carte



Les spécialités régionales

- Soupe à la bière, potage au jet de houblon.
- Escargots Alsaciennes, salade strasbourgeoise.
- Foie gras, cou d'oie farci, pâté de foie gras encroûte.
- Carpe frite et à la juive, truite au riesling.
- Tourte de la vallée de munster.
- Civet de lièvres Alsaciennes, spatzles au beurre noisette.
- Coq au riesling, oie braisée à la strasbourgeoise.
- Chou rouge aux pommes et aux marrons.
- Tarte aux quetsches, aux myrtilles, au fromage blanc, kouglof, gâteau streussel, strudel aux pommes.

Les recettes

Vinaigre d'Alsace :

il s'agit d'un vinaigre doux (moins de 4° acétique) élaboré à partir d'alcool de betterave diluée, de miel et d'une infusion de plantes. Sa coloration est obtenue en ajoutant du caramel.

Houblon :

le houblon fait partie de la famille des cannabacées, les fleurs femelles fournissent des cônes qui, finement broyés et agglomérés en granulés, servent aromatiser et apporter de l'amertume aux bières. Les tendres pousses de houblon (jets), cuite à l'anglaise sont également utilisés en cuisine.

Les pâtes d'Alsace :

la particularité de ces pâtes réside dans leur richesse en œufs et leur présentation en nids.

Flammekueche :

pâte à pain abaissée finement et nappée d'un mélange de fromage blanc, de crème, de sel et de poivre et de muscade. Puis recouvertes d'oignons émincer finement, de lardons et arroser d'un filet d'huile de colza. La tarte cuite au four à pain à côté des flammes et de la braise incandescente. Elle doit être mangée brûlante avec les doigts pliés ou rouler.

Baeckeofe :

plat complet composé d'échine et de pied de porc, de paleron de bœuf et d'épaule d'agneau mis à macérer la veille de la cuisson dans un vin blanc avec une garniture aromatique. La terrine est luttée et placée au four durant plusieurs heures.

Choucroute :

chaude Alsace dérivée du chou quintal effeuillé, émincer et passer dans une cuve avec du sel. Le chou subit une fermentation lactique anaérobie durant trois à cinq semaines. Après décuvage, la choucroute est rincée puis marquée en cuisson.

La choucroute alsacienne se distingue par ses multiples garnitures d'accompagnement : graisse d'oie, saindoux, bière, vin blanc, aneth, carré, lard salé et fumer, jambonneau, knack, deux ou trois variétés de saucisses, quenelles de foie, boudin, oie rôtie, canard, faisans...

Bretzel :

le bretzel est un biscuit en forme de huit ou de ne non serré recouvert de gros sel et éventuellement documents. La taille est très variable : petit et sec à l'apéritif, une quinzaine de centimètres achetés frais en boulangerie, 30 cm lors des fêtes de Noël. Il peut prendre la forme d'un long bâton : c'est la salzstangala ou d'un petit pain allongé à garnir sous le nom de Moricette.

Kassler :

longe de porc désossé, salé en saumure, aromatiser et fumer (garniture de la choucroute).

Presskopf :

fromage de tête de porc, de jambonneau, de langue, de couenne et de gelier, additionnée d'une décoction aromatique.

gâteau au streussel : tarte foncée de pâte levée (proche de la brioche) et recouverte de streussel, gros grumeaux irréguliers à base de beurre fondu, de farine, le sucre, d'amendes et de cannelle en poudre.

Les bonnes tables de la région

Auberge de l'III à Lillhaeusern

Chef : Marc Haerberlin

Au Crocodile à Strasbourg

Chef : Emile Jung

Au Cygne à Gundershoffen

Chef : François Paul

La fourchette des ducs à Obernai

Chef : Nicolas Stamm.

Chambard à Kaysersberg

Chef : Olivier Nasti

Menu Régional

Salade de choucroute nouvelle et de chou rouge au saumon fumé, crème mousses au raifort.

Matelote de L'III au riesling
Nouilles fraîches à l'alsacienne

Munster géromé

Streussel aux griottes,
Glace fondante au pain d'épices

Les sites internet