

LE LUXEMBOURG

Première Bac pro restauration

Dans ce cours :

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

Présentation et gastronomie



Capitale : Luxembourg

Superficie : 2586 km²

Population : 430 000 habitants.

Principales villes : Mersch, Pétange, Dudelange, Esch sur Alzette, Differdange, Sanem...

Petit pays très vallonné entouré par trois voisins : l'Allemagne, la Belgique, et la France, le Luxembourg à une cuisine empruntée à ceux-ci est particulièrement à celle de Lorraine frontalière.

Les produits naturels et bio sont prédominants. Les labels de qualité existent depuis 1932 (marque nationale). Le climat océanique fait que les pluies y sont nombreuses.

La carte



Les produits Marqueurs

Produits de l'élevage et de la chasse

- Bœuf, Porc
Gibier

Produits de l'agriculture et du maraichage :

Pommes de terre, chou, pois, haricots, avoine, sarrasin, prune, raisins...

Produits de la pêche

- Brochets, truites, écrevisses, friture...

Produits de l'agroalimentaire

- jambon cru au cuit, fromage de tête, collet de porc, saucisson, boudin noir, salaisons fumées (marque nationale) jambon fumé d'Oesling, moutarde, miel luxembourgeois (marque nationale), vinaigre, huile de lin, de colza et de chanvre...

Produits laitiers

- beurre rose (marque nationale)
- fromages : Stoffi, Kachkeis, de Berdorf...

Les spécialités et les recettes

Bouneschlupp

soupe aux haricots verts

Kriepsen

Ecrevisses

Traïpen

boudin noir

Kuddelfleck

gras double

Judd mat gaardebounen

collet fumer aux fèves

kniddeken

quenelles de farine

fiirteg

galettes de pommes de terre et choucroute

crêpes, tartes aux quetsches, Knapkuch (gâteau aux amandes), Baumkuchen (gâteau cuit à la broche)

Les bonnes tables

Mosconi à Grund

Clairefontaine à Luxembourg

Speltz à Luxembourg

Produits avec sigles officiels

Viande de porc (AOP)

Salaisons fumées (AOP)

Jambon fumé d'Oesling (AOP)

Beurre rose (AOP)

Menu

Soupes ou haricots verts et pommes de terre

Fritures de poissons de la Moselle

Collet de porc fumé aux fèves de marais

Fromage cuit servi avec de la moutarde

Tarte aux quetsches