

La gastronomie en Alsace

Die Gastronomie im Elsass / Gastronomy in Alsace /
Gastronomie in de Elzas



ALSACE
DESTINATION
TOURISME





BIENVENUE EN *Alsace* !


Avec les :


« Chefs d'Alsace » pour qui « Cuisinier, c'est un métier ! »


« Maîtres- Restaurateurs », spécialistes du « fait maison »

Étoiles d'Alsace et son inventivité chic ou encore Logis.



 Mit den: Elsässischen Chefköchen „Chefs d'Alsace“, deren Motto lautet: „Kochen ist ein Beruf!“ - staatlich geprüften Gastronomen „Maîtres- Restaurateurs“, den Spezialisten für Hausgemachtes „Étoiles d'Alsace“ und ihr elegantes Erfindungsreichtum und Logis.

 With the: “Chefs of Alsace”, for whom “Cooking is a profession!” “Maîtres- Restaurateurs”, the specialists of “home-made” “Étoiles d'Alsace” and its chic inventiveness, or Logis.

 Met de: “Chefs van de Elzas” voor wie “Koken een beroep is!” “Meester-restaurateurs”, specialisten in “huisgemaakt” “Étoiles d'Alsace” en zijn de chique inventiviteit of Logis.

E GUETER ! (Bon appétit ! en alsacien)

Généreuse, épicurienne, l'Alsace vous offre le meilleur de ses savoir-faire à travers sa palette gastronomique et de « bons p'tits plats ».

Auberge de campagne, restaurant étoilé, feutré, *winstub* bruissant de convivialité, ferme-auberge de montagne..., tous les goûts sont dans notre nature ! Avec, en point commun, un lien fort au terroir, des produits sublimes avec amour et passion ; bref, une certaine « pratique » du bonheur. Il faut dire que, par rapport à sa population, l'Alsace compte la plus grande densité de chefs titrés « Maîtres-Restaurateurs », ainsi que d'Etoilés Michelin.


Aujourd'hui, nombre d'entre eux sont adeptes des circuits courts. Du champ à l'assiette, toute une chaîne d'acteurs se trouve embarquée dans cette aventure de renouveau en mode local et responsable !


Quant au « manger-bouger » alsacien, c'est rando + repas marcaire ! Enfin, la cuisine de rue fait événement à Mulhouse, à Strasbourg avec Street Bouche Festival...

Côté boissons, avec 7 cépages et 51 Grands Crus, des bières de printemps, de Noël..., bière et vin font bon ménage en Alsace !



© Jean-Paul Krauss

 **Willkommen im Elsass! E Gueter!** (Guten Appetit! auf Elsässisch) Im Elsass werden Freigiebigkeit und Genuss großgeschrieben: Erleben Sie die das gesamte kulinarische Können der Region, ihre gastronomische Vielfalt und köstliche kleine Zwischenmahlzeiten. Ob im Land- oder Bergasthof, in der behaglichen Atmosphäre eines Sternerestaurants oder in geselliger Runde in einer Weinstube: Bei uns kommt jeder auf seine Kosten! Als gemeinsamer Nenner lässt sich die starke Verbundenheit zum Terroir ausmachen, sowie die Liebe und Leidenschaft, mit der die Produkte verfeinert werden, kurzum im Elsass kultiviert man auf gewisse Weise das Lebensglück. Dabei ist hervorzuheben, dass das Elsass im Vergleich zu seiner Einwohnerzahl die größte Dichte an staatlich geprüften Gastronomen sowie an Michelin-Sternen vorweisen kann. Viele von ihnen sind heute begeisterte Anhänger der kurzen Transportwege. Vom Feld auf den Teller: Eine ganze Reihe von Akteuren ist an diesem Abenteuer zur Wiederbelebung des lokalen und verantwortungsbewussten Konsums beteiligt „Essen und Bewegung“ gehören auch im Elsass zusammen und zwar bei einer Wanderung mit einer Melkermahlzeit! Zu guter Letzt werden beim Street Bouche Festival in Mulhouse und Straßburg die kulinarischen Künste des Streetfoods gefeiert. Auch bei Getränken hat das Elsass für jeden Geschmack etwas zu bieten: Weine aus 7 Rebsorten und 51 Grand-Cru-Lagen, Frühlingsbier, Weihnachtsbier und vieles mehr.

 **Welcome to Alsace! E Gueter!** (Bon appétit! in Alsatian) Generous and hedonist, Alsace shares what it knows best through its gastronomic palate and great dishes. From country inn to Michelin-stars, cosy restaurant to winstub bubbling with atmosphere or mountain farm inn... we have something for everyone! They all share a strong link to the land, products crafted with love and passion; in short, a certain happiness “put into practice”. It’s worth mentioning that in relation to its population, Alsace has the greatest density of “Maitres-Restaurateurs”-recognised chefs and Michelin stars. Nowadays, many of them are supporters of local supply chains. From farm to table, an entire chain of players has embarked on this adventure to revive a local and sustainable focus! As for the Alsatian version of “eat more, move more” – this means hiking + local meals! Finally, street food is celebrated in Mulhouse and Strasbourg, with the Street Bouche Festival... As for drinks, with 7 grape varieties and 51 “Grands Crus”, spring and Christmas beers... beer and wine get on well in Alsace!

 **Welkom in de Elzas! E Gueter!** (Eet smakelijk! in het Elzassisch) De Elzas is overvloedig en weelderig. Het gebied biedt u het beste op het gebied van gastronomie en “bons p’tits plats” (kleine gerechten). Plattelandsherbergen, sterrenrestaurants, rustige eettentjes, “winstubs” (wijnlokalen) waar het bruist van de gezelligheid, boerderijherbergen in de bergen, er is voor ieder wat wils! Ze hebben echter een paar zaken wel gemeen: een sterke band met hun streek en sublieme producten die met liefde en passie zijn gemaakt. Zo belandt het geluk ook op uw bord. Het moet worden gezegd: in verhouding tot de het aantal inwoners, heeft de Elzas relatief de meeste “meester-restaurateurs” en Michelinsterren van alle regio’s in Frankrijk. Een groot aantal van hen gebruikt producten uit de eigen regio. Van het veld op het bord: een hele reeks spelers zijn dit avontuur van lokaal en verantwoordelijk voedsel aangegaan! Het motto “eten en bewegen in balans” is in de Elzas “wandelen + kaasmaaltijd”! Dan is er natuurlijk nog de streetfood-keuken die heel populair is in de straten van Mulhouse en Straatsburg tijdens het Street Bouche Festival. Op het gebied van dranken heeft de Elzas met 7 zeven druivenrassen en 51 Grand Cru-wijnen, lente- en kerstbieren meer dan genoeg te bieden!



Plus d'informations sur :

Weitere Informationen auf: / For more information, visit: / Meer informatie op:

www.tourisme-alsace.com



#VisitAlsace



4 SAISONS DE SAVEURS

PRODUITS DE SAISONS AU MENU, FÊTE DE LA CHOUCROUTE, TRADITIONS DE LA TRANSHUMANCE, DU VIN NOUVEAU... : EN ALSACE, LA RICHESSE DES TERROIRS SE CÉLÈBRE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE !



UN PRINTEMPS DE RENOUVEAU *gourmand*

Si Carnaval et ses beignets, les cavalcades et jeux anciens comme les lancers de disques enflammés visent à chasser l'hiver, Pâques invite au renouveau. Ce temps est un savant mélange de traditions religieuses et gourmandes. Le lièvre de Pâques (*Oschterhas*) est un authentique alsacien depuis le Moyen-Age. Il évoque la fécondité et pond des œufs ! Le *Lämmele* (agneau en biscuit), lui, est symbole d'obéissance et d'innocence. Il rappelle la coutume du sacrifice de l'agneau. La tradition de déguster œufs, poules... en chocolat est plus tardive, chocolat dont l'Alsace est 1^{ère} exportatrice française.

En plus du Carême, des rites de purification avaient cours avant le week-end pascal. Le Jeudi saint est l'occasion d'un nettoyage de printemps... du corps, avec la soupe aux 7 ou 9 légumes détoxifiants. Les plantes amères (pissenlit) ou reminéralisantes (orties) aident au passage de saisons. D'avril à mai, les asperges - drainantes - se dégustent avec les doigts. D'où la Semaine des Asperges lancée par certains chefs ! Quant aux tartes de saison, la première est à la rhubarbe, puis viennent les fraises... Dès juin, festivités et marches gourmandes sont l'occasion de déguster nos spécialités.



Die 4 Jahreszeiten des Geschmacks - Produkte der Saison, Sauerkraut-Fest, die Traditionen der Wanderweidewirtschaft, Jungweine... im Elsass wird der Reichtum der Region das ganze Jahr über gefeiert! **Gourmet-Frühling: Eine Zeit der Erneuerung**- Während in der Karnevalszeit mit ihren Krapfen, bei Fastnachtsumzügen und den alten Spieltraditionen wie dem Scheibenschlagen der Winter vertrieben werden soll, lädt Ostern zur Erneuerung ein. Diese Zeit ist eine einzigartige Mischung aus religiösen und gastronomischen Traditionen. Der Brauch des Osterhasen (*Oschterhas*) ist seit dem Mittelalter im Elsass bekannt. Er gilt er als ein Symbol für die Fruchtbarkeit, und er legt Eier! Das *Lämmele* (Osterlamm als Ostergebäck) wiederum ist ein Zeichen für Gehorsamkeit und Unschuld. Es erinnert an den Brauch des Opferlammes. Der Brauch der Ostereier... aus Schokolade kommt später hinzu, wobei das Elsass die französische Region ist, die am meisten Schokolade exportiert. Zusätzlich zur Fastenzeit finden vor dem Osterwochenende Reinigungsrituale statt. Als Frühjahrsputz für den Körper kommt an Gründonnerstag eine Suppe aus sieben bzw. neun verschiedenen Kräutern auf den Tisch, denen eine entzündungsfördernde Wirkung zugeschrieben wird. Die bitterstoffhaltigen (*Löwenzahn*) und mineralisierend wirkenden (*Brennnessel*) Pflanzen unterstützen den Körper beim Wechsel der Jahreszeiten. Von April bis Mai wird der - entwässernde wirkende - Spargel mit den Fingern verköstigt. Aus diesem Grund veranstalten einige Chefs in dieser Zeit die Spargelwoche! Für den ersten Obstkuchen der Saison wird *Rhabarber* verwendet, kurz darauf beginnt die Erdbeersaison... Ab Juni können Sie unsere regionalen Spezialitäten auf zahlreichen kulinarischen Festen und Wanderungen verkosten.



4 seasons of flavours - Seasonal products on the menu, sauerkraut festival, transhumance and new wine traditions... in Alsace, the riches of the land are celebrated year-round! - **Spring with a gourmet awakening**- While Carnival has its doughnuts, parades, traditional games such as throwing flaming disks aimed at chasing away winter, Easter is a time to welcome back Spring. This period is a clever mix of religious and gourmet traditions. The Easter hare (*Oschterhas*) is authentic Alsatian tradition dating back to the Middle Ages. He is a symbol of fertility and lays eggs! The *Lämmele* (lamb biscuit), is a symbol of obedience and innocence. It is a reminder of the custom of sacrificing a lamb. The tradition of eating chocolate eggs and hens came later. Incidentally, Alsace is the top French chocolate exporting region. In addition to Lent, purification rituals took place before the Easter weekend. Maundy Thursday is time to spring clean... the body, with a soup made from 7 or 9 detoxifying plants. Bitter (*dandelion*) or remineralising (*nettle*) plants help with the change of season. From April to May, (*drained*) asparagus are eaten with the fingers. Hence the Asparagus Week launched by certain chefs! As for the seasonal tarts, first comes *rhubarb*, followed by *strawberry*... From June onwards, food festivals and gourmet walks are an opportunity to taste our specialities.



4 vier seizoenen vol smaak - Seizoensproducten op het menu, zuurkoolfeest, veetrek- en nieuwe wijntradities; in de Elzas wordt de rijkdom van het gebied het hele jaar door gevierd! - **Een heerlijke nieuwe lente** - Met Pasen voor de deur, jagen het carnaval en zijn beignets, de optochten en de traditionele spelletjes, zoals het werpen van brandende discussen, de winter weg. Deze periode is een mooie mix van religieuze en gastronomische tradities. De *paashaas* (*Oschterhas*) is een authentieke Elzasser traditie die al sinds de Middeleeuwen bestaat. Hij brengt vruchtbaarheid en eieren! De *Lämmele* (lam van besmuit) is het symbool van gehoorzaamheid en onschuld. Het is een herinnering aan de gewoonte een lam te offeren. De traditie van het eten van chocolade eieren en hazen is van een latere periode. De Elzas is overigens de grootste exporteur van chocolade in Frankrijk. Tijdens de vastentijd vonden reinigingsrituelen plaats tijdens het paasweekend. Op Witte Donderdag vindt de grote voorjaarschoonmaak plaats... van het lichaam. Dan wordt er een soep met 7 of 9 ontgiftende groenten gegeten. De bittere (*paardenbloemen*) en mineralrijke (*brandnetels*) planten helpen bij de seizoensovergang. In april en mei worden de vochtafdrivende asperges met de handen gegeten. Hier komt de Week van de Asperge, die door sommige chef-koks wordt georganiseerd, vandaan! Wat betreft de seizoenstaarten, de eerste van het seizoen is die met rabarber, daarna komt die met aardbeien... Vanaf juni kunnen tijdens festiviteiten en kerstwandeling onze specialiteiten worden geproefd.



L'ÉTÉ

APOTHÉOSE DE FÊTES

ET DE *couleurs*



Les *Messtis* (jour de la messe) ou *Kilbe*, ex-fêtes patronales et foires annuelles, battent leur plein. Combinaison de coutumes locales, artisanat, produits et marchés du terroir, ces manifestations se réinventent et s'étendent de la Pentecôte à fin octobre.

Le *Flammekueche* ou tarte flambée, garnie de crème, fromage blanc, lardons et oignons, y est omniprésent. Quant à nos cerises, elles donnent des clafoutis ; les myrtilles de nos montagnes des tartes. C'est le temps des confitures et récoltes de miel qui donneront toute l'année du soleil à nos tables !

L'été fait la part belle aux récoltes, dont celle de la choucroute qui couvre 70% de la production française. La choucroute-légume est un concentré de vertus nutritionnelles ! Riche en vitamine C, fibres, peu calorique, sa consommation contribuerait à rester en bonne santé. L'assortiment de viandes salées et fumées de la choucroute garnie se remplace à l'envi par du magret, du poisson... La choucroute se prête aussi en sushi, à l'orientale... Synthèse de notre terroir, le pot au feu à l'alsacienne est servi assorti de crudités variées tout en couleurs, agrémenté de raifort et d'un délicat bouillon aux quenelles.

TERRASSES ET VIGNOBLE

Dès fin août, les localités du vignoble s'animent pour célébrer les vendanges !



Des *bièrgarten* éphémères se déploient sur les terrasses. D'autres événements brassicoles sont à retrouver sur ☺:



Sommer - Die Hochsaison der Feste und Farben In dieser Zeit finden unzählige *Messtis* (*Kirmes*) oder *Kilbe* statt, die sich auf traditionelle Kirchweihfeste und Jahrmärkte zurückführen lassen. Diese Veranstaltungen, die eine Mischung aus lokalem Brauchtum, Handwerk, Terroir-Erzeugnissen und Märkten sind, finden von Pfingsten bis Ende Oktober statt. Der mit Rahm, Schmand, Speck und Zwiebeln belegte *Flammekueche* (*Flammkuchen*) ist überall zu finden. Aus unseren Kirchen werden *Clafoutis* gebacken, aus den Heidelbeeren aus unseren Bergen entstehen leckere *Heidelbeertarte*. Jetzt kommt die Zeit der *Confitures* und der *Honigerte*, die das ganze Jahr über Sonne auf den Tisch zaubern. Sommerzeit ist Erntezeit, wie z. B. für den *Weißkohl* für das *Sauerkraut*, wobei 70 % der französischen Erzeugung aus dem Elsass stammen. *Sauerkrautgemüse* ist ein regelrechtes Nährstoffkonzentrat! Mit seinem hohen Gehalt an Vitamin C und Ballaststoffen bei nur wenigen Kalorien wird ihm eine gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt. Anstatt mit Rauch- und Pökelfleisch kann das *Sauerkraut* nach Lust und Belieben auch mit Gänse- oder Entenbrust oder Fisch angerichtet werden. Das *Sauerkraut* lässt sich selbst in Form von *Sushis* oder auf orientalische Art zubereiten! Als Sinnbild unserer Region wird der *Tafelspitz* nach Elsässer Art mit bunter *Rohkost*, *Meerrettich* und einer *Markklößchensuppe* serviert.

☺ **Freisitze und Weinberge** Ab Ende August kommt anlässlich der Weinlese Geschäftigkeit in die Ortschaften rund um die *Weinberge*! Die *Freisitze* der Restaurants verwandeln sich vorübergehend in *Bièrgärten*. Weitere *Brau-Events* finden Sie auf:



De zomer - Het hoogtepunt van feesten en kleuren Dankzij de *Messtis* (misdagen) of *Kilbe*, voormalige feesten van beschermheiligen en jaarlijkse markten is er genoeg te doen. Deze evenementen, een mix van lokale tradities, ambacht, streekproducten en -markten, vinden zich opnieuw uit en strekken zich uit tussen *Pinksteren* en eind oktober. De *Flammekueche*, de beroemde hartige taart met room, kwark, spekjes en uien, is overal te vinden. Met onze kersen worden *clafoutis* gemaakt en met bosbessen worden heerlijke taarten gebakken. Het is ook de tijd van het maken van jam maken en het oogsten van honing oogsten. Producten die het hele jaar door het zonnetje op onze eettafel brengen! Wie zomer zegt, zegt ook oogsttijd, waaronder die van zuurkool. 70% van de Franse oogst komt uit de Elzas. *Zuurkool* zit vol gezonde voedingsstoffen! Deze groente is rijk aan vitamine C, vezels en is caloriearm. Ideaal voor wie gezond wil eten. Het assortiment van gezouten en gerookt vlees bij de zuurkool kan, als u dat wilt, ook door eend en zelfs vis worden vervangen. De zuurkool kan zelfs worden bereid met sushi of op Oosterse wijze. De *Elzasser stooftpot*, het verbindende element van onze streek, wordt geserveerd met *rauwkost* in alle kleuren, aangevuld met *mierikswortel* en een delicate *bouillon* van *quenelles*.

☺ **Terrassen en wijngaarden** Vanaf eind augustus worden in de wijngaarden de *wijnoogsten* gevierd! Op de terrassjes worden tijdelijke *bièrgartens* (buitenbars) geïnstalleerd. Andere *bierevenementen* zijn te vinden in:



Summer - Culmination of festivals and colours The *Messtis* (day of the mass) or *Kilbe*, patron saint festivities and annual shows, are in full swing. A combination of local customs, crafts, products and markets, these events are constantly changing and begin around Pentecost, lasting until the end of October. The *Flammekueche* or *flambéed tart*, topped with cream, sour cream, bacon and onions, is everywhere. As for our cherries, they are used for *clafoutis* cake, while the blueberries from our mountains are used for tarts. It's the time for jam and the honey harvest, which will add a bright touch to our tables throughout the year! Summer showcases the harvest, including *sauerkraut*, for which Alsace is responsible for 70% of the French production. Vegetable *sauerkraut* has an abundance of nutritional properties! Rich in vitamin C, fibre and low-calorie, it is good for staying healthy. The combination of salted and smoked meat and garnished *sauerkraut* is replaced by duck, fish... *Sauerkraut* is also used in sushi, in an oriental style... Combining an array of local products, Alsatian stew is served with a variety of colourful *crudités*, brightened up with horseradish and a delicate fish dumpling broth.

☺ **Patios and vineyards** From the end of August, the vineyards come to life to celebrate the grape harvest! Temporary *bièrgarten* are set up on the patios. Other *brewery events* can be found at:

UN
AUTOMNE
D'  ET DE POURPRE



C'est la saison des tartes aux quetsches, cueillettes de champignons... Pommes, poires et autres fruits de nos vergers sont pressés ou finissent en eaux-de-vie (*schnaps*). Les chefs se mobilisent pour mettre à l'honneur les produits locaux. De telles résolutions - adopter une alimentation peu transformée, de saison... - se prennent lors des salons « éco-bio ou bien-être » de la rentrée. Fin octobre - début novembre, la Formule Jeunes des Etoiles d'Alsace est une invitation à aiguiser les jeunes palais !

Aux premiers frimas, choucroute et *Bäckeoffe* - savoureuse potée à base de viandes marinées, pommes de terre et légumes émincés - sont appréciés. A la Saint-Hubert, c'est la Fête du Gibier, chassé localement, à la viande maigre et riche en oméga 3. En novembre, la coutume des cochonnailles perdure chez quelques restaurateurs. Tout cela dans la tradition de *Stammtisch* cultivant l'amitié autour d'une joyeuse tablée ! A la Saint-Martin, les traditions rhénanes - fêtes des récoltes, foires au gras, oie rôtie - ont laissé place à Halloween et ses potirons. A noter qu'en Alsace, ce sont des betteraves que l'on creusait et éclairait au temps jadis...

SUCCULENTS OU PLUS HUMBLÉS...

en toute saison :

- Kougelhopf, bretzel... de nos boulangers
- Bouchée à la reine
- Munster de nos vaches de race vosgienne
- Côté poisson : matelote, carpe frite (qui bénéficie d'une route officielle - label CNAC)
- Quenelles, galettes de pommes de terre, *Bibbeleskäs*...
- Sans oublier tarte flambée, *Bäckeoffe*...



Ein goldener und purpurfarbener Herbst Der Herbst ist die Jahreszeit der Zwetschkengnuchen und des Pilzesammelns... Äpfel, Birnen und andere Obstsorten unserer Obstplantagen werden gepresst oder zu Schnaps gebrannt. Die Chefköche engagieren sich, um die einheimischen Erzeugnisse zur Geltung zu bringen. Gute Vorsätze, wie z. B. gering verarbeitete Lebensmittel der Saison auf den Speiseplan zu setzen, werden auf den Öko-Bio- oder Wellness-Messen im September gefasst. Ende Oktober - Anfang November bietet das Menüangebot „Formule Jeunes“ des Verbands „Etoiles d'Alsace“ jungen Feinschmeckern die Gelegenheit, Sternenküche zu erschwinglichen Preisen zu genießen! Sobald die Temperaturen sinken, sind Sauerkraut und *Bäckeoffe* - ein köstlicher Eintopf aus mariniertem Fleisch, Kartoffeln und Gemüse - sehr beliebte Speisen. Am Hubertustag findet das Wildbret-Fest statt, an dem lokal erlegtes, mageres Wildfleisch gegessen wird, das reich an Omega-3-Fettsäuren ist. Im November wird bei einigen Gastwirten noch der Brauch der Schlachtesen begangen und zwar ganz nach *Stammtisch*-tradition, bei der in geselliger Runde und einem guten Essen Freundschaften gepflegt werden. Der Martinstag mit seinen rheinischen Traditionen - Erntedankfeste, Stopflebermärkte, Gänsebraten - wurden inzwischen von Halloween und seinen Kürbissen verdrängt. Wobei darauf hinzuweisen ist, dass früher im Elsass rote Rüben ausgehöhlt und beleuchtet wurden... **Unheimlich köstlich...** Zu jeder Jahreszeit: Kugelhupf, Bretzeln... von unseren Bäckern Königin-Pastete - Munster-Käse von unseren Vogesenrindern - Fisch: Matelote, gebackener Karpfen (dem eine eigene offizielle Karpfenstraße gewidmet ist - CNAC-Gütesiegel) - Klößchen, Kartoffelpuffer, *Bibbeleskäs*... - nicht zu vergessen: Flammkuchen, *Bäckeoffe*...



An autumn of gold and crimson This is the season for plum liqueur tarts, mushroom picking... Apples, pears, and other fruits from our orchards are pressed or turned into brandy (*schnaps*). Chefs swing into action to show off local products. Such resolutions - adopting a relatively unchanged, seasonal diet... - are made during "eco-bio or wellbeing" events in September. At the end of October - start of November, the "Formule Jeunes" of the Etoiles d'Alsace is an invitation to hone young palates! From the first frost, sauerkraut and *Bäckeoffe* - a delicious stew made from marinated meat, potatoes and sliced vegetables - are enjoyed. Saint Huber's day marks the Festival of Game, hunted locally, with lean meat rich in omega 3. In November, the pork tradition is still observed by several chefs. All this is celebrated with the traditional *Stammtisch*, which encourages friendship around a joyful table! On Saint Martin's day, the traditions of the Rhineland - harvest festivals, foie gras markets, roasted goose - have made way for Halloween and pumpkins. It is worth mentioning that in Alsace, it used to be beetroot that was carved and lit up in days gone by... **Succulent or more humble...** in any season: Kougelhupf, bretzel... from our bakers - Bouchée à la reine (vol au vents) - Munster made from our Vosges cows - Fish: fish stew, fried carp (which has an official, CNAC-recognized route) - Fish dumplings, potato pancakes, *Bibbeleskäs*... - Not forgetting tarte flambée, *Bäckeoffe*...



Een gouden en purperen herfst Het is het seizoen van de taarten met kwetsen en het plukken van champignons. Appels, peren en ander fruit van onze boomgaarden worden geperst voor sapjes of worden omgetoverd tot heerlijke eaux-de-vie (*schnaps*). De chef-koks doen de lokale producten eer aan door er prachtige gerechten van te maken. Lokale producten en voedsel dat zo min mogelijk industrieel is bewerkt, staan centraal bij de "bio-ecologische en wellness"-salons aan het begin van het nieuwe schooljaar. Eind oktober - begin november worden dankzij de "Formule Jeunes" des Etoiles d'Alsace de smaakpapillen van de jeugd verwend! Zodra de eerste rijp op de takken zit, staan gerechten als choucroute (zuurkool) en *Bäckeoffe* (een heerlijke stoofpot van gemarineerd vlees met aardappels en gesneden groenten) weer op het menu. Op Saint-Hubert (Sint-Hubertus) wordt het Feest van het Everzwijn gevierd. Het vlees komt uit de regio en is mager en rijk aan omega 3-vezelen. In november staan bij enkele restaurants traditiegetrouw de vleeswaren in de spotlights. Zoals hoort bij de *Stammtisch*-traditie staat hier het vieren van vriendschap rond een gezellige tafel centraal! Met Sint-Maarten maken de tradities uit het Rijnland - oogstfeesten, foires au gras (markten voor vette gerechten) en gebraden gans - plaats voor Halloween en pompoenen. Overigens, in de Elzas werden vroeger vooral suikerbieten uitgehoid en uitgelicht tijdens het feest... **Sappig of iets eenvoudiger...** Het hele seizoen door: Kougelhupf (tulband), pretzels van onze bakkers - Pasteijs - Munsterkaas van onze Vogezer koeien - Visgerechten: visragout, gefrituurde karper (die een eigen route heeft - CNAC-label) - Quenelles, aardappelkoekjes, *Bibbeleskäs*... - En niet te vergeten: de geflambeerde taart, *Bäckeoffe*...



Plus d'informations sur :

Weitere Informationen auf: / For more information, visit: / Meer informatie op:

www.tourisme-alsace.com

[f](#) [i](#) [t](#) **#VisitAlsace**



LE TEMPS DE
Noël

En Alsace, Noël se prépare activement, en déclinant nombre de coutumes... Telle la confection des fameux *Wihnachtsbredle*, petits gâteaux de Noël aux parfums suaves et formes à la symbolique très ancienne. Autour du 6 décembre, on déguste des *Männele* et le Saint-Nicolas donne des friandises aux enfants. A moins que ce ne soit le *Chrischtkindel*, fée de Noël auréolée de lumière blanche qui a donné son nom au *Chrischtkindelsmärik*, « marché de Noël de l'enfant Jésus » à Strasbourg, depuis 1570. Après Noël vient la galette des rois, toujours dans l'idée de partage et célébration.

En 1783, la table alsacienne crée le pâté de foie gras d'oie en croûte « à la Contades ». Aujourd'hui apanage de grandes maisons, le foie gras se déguste agrémenté de notes locales : pain d'épices, chutney de rhubarbe... Une filière alsacienne en produit une petite quantité, à dénicher dans un des nombreux marchés de Noël, comme d'autres spécialités : *Baerewecke*, *Bredle*, vin chaud au vin blanc d'Alsace... A noter : Noël reste un événement familial. De ce fait, beaucoup d'établissements ferment le 24 décembre. Par ailleurs, il est préférable de réserver sa table avant son séjour. En janvier, c'est la Folle Choucroute avec des propositions originales sur la carte de certains chefs !

UNE BONNE IDÉE ?

Eine Geschenkidee? / A good idea? / Een goed idee?

Offrez bons, formules « étoilés »

Verschenken Sie Gutscheine, „Sterne“-Menüs / Give the gift of a good, "starred" meal / Een "sterren"-formule



ou une poterie culinaire 100 % Alsace

oder 100 % elsässisches Töpfergeschirr! / or a piece of 100% Alsatian earthenware crockery / of een 100% Elzasser kookpot



Die Weihnachtszeit Weihnachten wird im Elsass mit viel Eifer vorbereitet und ist mit zahlreichen Bräuchen verbunden, wie z. B. den berühmten *Wihnachtsbredle*, den süßen *Wihnachtsplätzchen* in Form von altüberlieferten Symbolen. Rund um den 6. Dezember werden *Männele* gegessen, und der Nikolaus verteilt *Süßigkeiten* an die Kinder. Es sei denn, es ist das „*Chrischtkindel*“, diese engelsähnliche Symbolfigur des Weihnachtsfestes mit Heiligenschein, das auch dem „*Chrischtkindelsmärik*“, dem seit 1570 stattfindenden *Straßburger Weihnachtsmarkt* seinen Namen verliehen hat. Nach Weihnachten gibt es den *Dreikönigskuchen*, der ebenso mit der Idee des Teilens und des Feierns verbunden ist. 1783 kreiert die elsässische Küche die *Gänseleberpastete im Blätterteigmantel* „à la *Contades*“. Das Privileg der großen Häuser wird heute mit einheimischen Einflüssen serviert: *Lebkuchen*, *Rhabarber-Chutney*... Die elsässische *Foie-gras-Industrie* produziert in kleinen Mengen und ist neben anderen Spezialitäten der Region auf den zahlreichen *Weihnachtsmärkten* zu finden: *Baerewecke* (*Früchtebrot*), *Bredle*, *Glühwein* mit *Elsässer Weißwein*... Achtung: *Weihnachten* ist nach wie vor ein *Familienfest*. Aus diesem Grund bleiben viele *Einrichtungen* am 24. Dezember geschlossen. Darüber hinaus sollte man seinen *Restaurantbesuch* stets im Voraus reservieren. Im Januar findet das *Fest der Folle Choucroute* statt, bei der einige *Chefkochs* sehr originelle *Kreationen* anbieten



Christmas Time Alsace gets busy preparing for Christmas, with a number of customs... Such as the preparation of the famous *Wihnachtsbredle*, little, sweet-flavoured Christmas cakes, with classic symbolic shapes. Around 6 December, *Männele* are eaten and Saint Nicholas gives treats to the children. Unless it's *Chrischtkindel*, the Christmas fairy with a white halo who has lent his name to the *Chrischtkindelsmärik*, the "Baby Jesus Christmas market" in Strasbourg, since 1570. Continuing the idea of sharing and celebration, Christmas is followed by *Epiphany* and the *Three Kings Cake*. In around 1780, the Alsatian aristocracy created *crusted goose liver pâté*. Now a delicacy enjoyed by many, *foie gras* is eaten with local touches: *gingerbread*, *rhubarb chutney*... An Alsatian sector produces a small quantity of this, to be found in several Christmas markets, alongside other specialties: *Baerewecke*, *Bredle*, *Alsatian white mulled wine*... It should be noted: Christmas remains a family event. Therefore, many establishments close on 24 December. It is also preferable to reserve a table before your trip. In January, there is the *Crazy Sauerkraut festival*, with original offers on certain chefs' menus!



Kersttijd! In de Elzas is Kerst ook de tijd van tradities. Zo is er de bereiding van de beroemde *Wihnachtsbredle*, kleine *kerstkoekjes* met heerlijke smaken en met oude symbolische vormen. Op 6 december eten wij *Männele* en geeft *Sinterklaas* snoepjes aan de kinderen. Tenminste als het niet het *Chrischtkindel* is, de fée met een *stralenkrans* van wit licht die zijn naam heeft gegeven aan de *Chrischtkindelsmärik*, "de kerstmarkt van het kindje Jezus" in Straatsburg die sinds 1570 bestaat. Na het kerstfeest is er de "galette de rois" (driekoningenkoek). Ook bij deze traditie is het idee van delen en vieren heel belangrijk. Rond 1783 creëerde de Elzasser aristocratie de *ganzenleberpaté* (paté de foie gras) met een korst "à la *Contades*". De *ganzenlever*, tegenwoordig exclusief te vinden bij de grote merken, wordt nu aangekleed met lokale producten: *kruidkoek*, *rabarber-chutney* en meer. Een keten uit de Elzas produceert de *foie gras* in kleine hoeveelheden. Op een van de vele kerstmarkten zijn deze producten terug te vinden, net zoals: *Baerewecke*, *Bredle*, *glühwein* van witte wijn uit de Elzas... Let op: Kerst blijft een familieaangelegenheid. Om deze reden zijn veel restaurants op 24 december gesloten. Het is daarom aan te raden uw restaurant vóór uw verblijf te reserveren. In januari is het *La Folle Choucroute* (de *zuurkoolgekte*) en hebben een aantal *chef-koks* originele gerechten met *zuurkool* op het menu staan!

La gastronomie en Alsace

Die Gastronomie im Elsass / Gastronomy in Alsace / Gastronomie in de Elzas



 Gare TGV/ TGV-Bahnhof / High-speed train station / TGV-station

 Aéroport/ Flughafen / Airport / Luchthaven



EN VOITURE

Mit dem Auto /
By car / Met de auto

Paris : **5 h**
Nancy : **2 h**
Lyon : **4 h 15**
Luxembourg : **3 h**
Bruxelles : **5 h**



EN TRAIN

Mit dem Zug /
By train / Met de trein

Paris-Strasbourg : **1 h 44**
Paris-Colmar : **2 h 16**
Paris-Mulhouse : **2 h 40**
Lyon-Mulhouse : **2 h 51**
Marseille-Mulhouse : **4 h 38**
Zurich-Mulhouse : **1 h 19**
Francfort-Strasbourg : **1 h 49**
www.oui-sncf.com



EN AVION

Mit dem Flugzeug /
By air / Met het vliegtuig

Aéroport de
Strasbourg-Entzheim
www.strasbourg.aeroport.fr

EuroAirport
Basel-Mulhouse-Freiburg
www.euroairport.com



EN AUTOCAR

Mit dem Bus /
By coach / Met de bus

www.ouibus.com
www.eurolines.fr
www.isilines.fr
www.deinbus.de
www.flixbus.de
www.fernbusse.de
www.megabus.com



ALSACE
DESTINATION
TOURISME

Siège social

1 rue Schlumberger - BP 60337
F-68006 Colmar Cedex
Tél +33 (0)3 89 20 10 68
Fax +33 (0)3 89 23 33 91
info@adt.alsace

Bureau de Strasbourg

4 rue Bartisch
F-67100 Strasbourg
Tél +33 (0)3 88 15 45 80
Fax +33 (0)3 88 75 67 64
info@adt.alsace

www.tourisme-alsace.com

Suivez l'Alsace sur les réseaux sociaux : / Folgen Sie uns auf: / Follow Alsace on social media: / Volg de Elzas op social media:



Partagez avec nous les photos et moments de votre séjour en Alsace : / Schicken Sie uns Fotos von Ihrem Urlaub im Elsass:

Share with us your photos and holiday experiences in Alsace: / Deel foto's en herinneringen van je verblijf in de Elzas: **#VisitAlsace**



05 01 2018 385