

La gastronomie Européenne

Allemagne / Autriche



Données locales

Superficie : 439.000 km²
 Population : Autriche : 7.900.000, Allemagne : 83.500.000
 Capitale : Autriche : Vienne, Allemagne : Berlin
 Langue officielle : allemand et slovène

Agriculture

Pêche	Anguilles, truites, homards (helgoland IGP), harengs, sprats (petits harengs) brochés, sandres .
Végétaux	Fruits : cerises, quetsches, pommes, myrtilles, airelles, etc. Légumes : choux (Crista, Linda IGP), raifort (Spreewälder Meerrettich IGP) , cornichons Spreewälder Gurken (IGP), pommes de terre, salade, oignons, pois cassés, lentilles, betteraves.
Animaux	Élevage : porcs, boeufs, moutons, poulets, canards, oies. Gibier : chevreuils, sangliers, lièvres, cerfs, faisans, perdreaux.
Autres	Plantes aromatiques : aneth, cumin, coriandre. Huile de lin : Lausitzer Leinöl (IGP)

Principales Spécialités Culinaires

Entrées

- **Leberknodelsuppe** : soupe aux quenelles de foie de veau.
- **Salade de rollmops** : salade de harengs, p de t, cornichons aigres–doux.
- **Wurstsalat** : salade de saucisses de Strasbourg, poireaux, oignons.
- **Obatzta** : camembert, fromage blanc, bière, cumin.

Plats

- **Sandre au beurre de moutarde** : sandre, p de t, moutarde.
- **Wienschnitzel** : escalope viennoise.
- **Himmel und Erde** : boudin blanc, noir et purée.
- **Selle de chevreuil de la Forêt–Noire** : chevreuil, genièvre, laurier et orange.
- **Jarret de porc à la bavaroise** : porc, poivre vert et noir.
- **Lièvre à la confiture d'airelles** : râble de lièvre, airelles, genièvre.
- **Rôti de porc aux épices** : cumin, ail, origan, basilic.
- **Choucroute bavaroise** : choucroute, saucisse de foie, boudin noir.
- **Knödel de pommes de terre** : boulettes de p de t, épices.
- **Gulasch** : ragoût de boeuf au paprika.

Desserts

- **Forêt–Noire**
- **Bavarois de noisette**
- **Linzer torte** : pâte sablée amande, confiture framboise, compote de pommes, griottes.
- **Sachertorte** : biscuit chocolat, confiture abricot.
- **Apfelstrudel** : gâteau feuilleté pommes, raisins, cannelle.
- **Zwetschenkäsekuchen** : gâteau au fromage blanc et aux quetsches.

Éléments de décoration

Serveur, Serveuse : en tenue bavaroise (short, bretelles, chapeau).
Décor : grandes tables en bois massif et bancs façon brasserie bavaroise.
Couleurs : noir, rouge, jaune.
Musiques : Mozart, Beethoven, Bach, Haendel, Wagner.

Divers, pour information

Les pâtisseries :
 L'Allemagne et l'Autriche ont développé une véritable culture de la pâtisserie autour de l'instant du goûter. Ce qui explique le grand nombre de spécialités à la fois variées et légères.

Situation géographique :

L'Allemagne et l'Autriche sont situées à l'Est de la France et à la limite de l'Europe centrale. Leurs reliefs sont plutôt semblables entre eux : ce sont des pays montagneux.

L'Allemagne communique avec le Danemark ce qui lui donne un accès sur la mer du Nord et la Baltique. L'Autriche ne contient pas de littoraux mais abrite quelques lacs.

Généralités :

Climat : Le climat en Allemagne et en Autriche ressemble beaucoup à celui du Québec. La température moyenne durant l'hiver ne descend pas en dessous de 12°C. Cependant en montagne les hivers sont très froids. Les étés sont comme pour la moitié nord de la France, c'est-à-dire tempérés et pluvieux. Les températures estivales moyennes se situent entre 20 et 30°C.

Économie : L'Allemagne a longtemps été un des principal moteur économique de l'Europe. Les activités économiques majeures de ces pays sont les produits manufacturés, le matériel de transport, les minéraux, les métaux et l'industrie chimique et pharmaceutique.

Habitudes alimentaires : **Petit déjeuner (Frühstück)** : petit déjeuner copieux avec café, thé, tartines, confitures, fromages, charcuteries. **Déjeuner (Mittagessen)** : il se prend à 14h00, c'est un repas léger qui se compose d'un plat. **Goûter (Kaffe und Kuchen)** : copieux avec café, thé et de savoureuses pâtisseries. **Dîner (Abendbrot)** : repas léger composé de charcuteries et fromages.

Produits marqueurs

- **Charcuteries, gibiers**
- **Pains, bretzel**
- **Pommes de terre, choux**
- **Vins blancs**
- **Bière**
- **Schnaps**
- **Spätzle**

Fromages (A.O.P. / I.G.P.)*

Nom	Famille	Lait
Emmental de l'Allgäu*	Pâte pressée cuite	Vache
Bergkäse*	Pâte pressée cuite	Vache
Edamer	Pâte pressée non-cuite	Vache
Butterkäse	Pâte pressée non-cuite	Vache
Blaukäse	Pâte persillée	Vache
Romadur	Pâte molle	Vache

Boissons

- **Bières** : l'Allemagne est le pays de la bière, il existe de nombreuses variétés dont une douzaine en IGP, ex : Dortmunder, Bremer ou Münchner Bier.
- **Eaux minérales** : l'Allemagne possède de très nombreuses eaux minérales gazeuses (*sprudel*) labélisées IGP ou AOP, ex : Steinsieker Mineralwasser, Gemminger Mineralquelle, etc.
- **Les vins d'Allemagne** : étude complète.
- **Schnaps** : alcools blancs à base de fruits.
- **Café viennois** : café, crème fouettée, cacao en poudre.
- Liqueur d'abricots de la Wachau (Autriche)

Spécialités

Boulangerie, pâtisserie : Lübecker Marzipan (massepain IGP), Aachener Printen (pain d'épices IGP), Meißner Fummel (pâtisserie), Nürnberger Lebkuchen (biscuit amande et agrumes confits IGP), Bretzel, Pumpernickel (pain de seigle compact), Party-Vollkornbrot (pain fantaisie).

Charcuteries (Wurst) : l'Allemagne renferme de nombreuses spécialités charcutières dont certaines sont protégées par un label : Ammerländer Katenschinken, Schinken, Knochenschinken (jambon IGP); Greußener Salami (IGP). Mais aussi les fameuses saucisses de Francfort, terrines, pâtés, et des jambons : Mayence, Forêt Noire, Westphalie, et Cobourg (noix de Cobourg).

Autres : Rollmops (filets de harengs roulés en saumure).

Accords mets et vins

- **Apéritif** -> Bière
- **Salade de rollmops** -> Sylvaner
- **Himmel und Erde** -> Pinot noir (Durbach)
- **Choucroute bavaroise** -> Bière bavaroise
- **Apfelstrudel** -> Vin de glace Eiswein
- **Digestif** -> Eiswein