

La gastronomie régionale Française

Région : Alsace Lorraine



Données locales

Superficie : 30.900 km²
 Population : 4.05.000 hab
 Agriculture : viticole, céréales, bovins

Produits bruts régionaux

Pêche	Brochet, sandre, perche, carpe, écrevisse, truite des Vosges
Végétaux	<p><u>Fruits :</u> Mirabelle, quetsche, cerises, pommes, poires, abricot de Nancy, groseille rouge et blanche, noix, noisette, myrtilles, framboises.</p> <p><u>Légumes :</u> Pissenlit, truffe de Meuse,, carotte de Colmar, chou à choucroute, chou rouge, oignons de Mulhouse, houblon, asperge, pomme de terre</p> <p><u>Champignons sauvages :</u> Cèpes, Girolles, trompettes de la mort, morilles, coulemelles</p>
Animaux	Boeuf, porc
Autres	Miel de sapin des Vosges

Situation géographique :

La région Lorraine couvre les départements de la Meurthe et Moselle (54), la Meuse (55), la Moselle (57) et les Vosges (88), elle se trouve à la frontière de l'Allemagne, du Luxembourg et de la Belgique. Coincée entre l'Allemagne et la Lorraine, l'Alsace ne comprend que deux départements : le Haut-Rhin (68) et le Bas-Rhin (67)

Généralités :

La Lorraine possède une grande diversité géographique (plaines, lacs, montagne, forêts) ce qui lui permet de proposer un large panel de produits comme le miel de sapin, des salaisons ou le pâté de truites. Mais elle possède aussi une ressource importante dans les mines de sel largement utilisé dans l'industrie et dans les salaisons locales. L'Alsace possède une réputation culinaire bien établie issue d'une longue tradition gastronomique teintée de cuisine allemande et cette région bénéficie d'un micro climat particulier qui lui permet de produire de très bons vins. L'Alsace fournit 75 % de la production nationale de choux « quintal d'Alsace », mais produit également beaucoup de pomme de terre et d'asperges.

A.O.C., I.G.P. et labels (source Ministère Agriculture)

- I.G.P. et Labels Rouges :**
- Pâtes d'Alsace (IGP Alsace)
 - Choucroute d'Alsace (IGP Alsace)
 - Poulet, dinde et chapon fermier (IGP Alsace)
 - Miel d'Alsace – miel de sapin (IGP Alsace)
 - Bergamote de Nancy (IGP Nancy)
 - Mirabelles de Lorraine (IGP Lorraine)
- A.O.C.**
- Miel de sapin des Vosges

Fromages (*AOC)

- Munster *
- Comté Sélection *
- Crème de Brie de Meaux
- Concoillotte
- Carré de l'Est
- Emmental Grand Cru
- St Paulin
- Brouère

Boissons locales

- Bière blonde d'Alsace et bière blonde de Lorraine
 - Eaux de vies blanches : mirabelle, kirsch, poire, quetsche, framboise
- La région comprend 2 régions viticoles :
- Les vins de Moselle : aucun de ces vins n'a obtenu d'A.O.C., les meilleurs d'entre-eux sont en V.D.Q.S. comme les rosés des Côtes-de-Toul. On trouve aussi des vins blancs vifs issus des cépages Auxerrois et chardonnay.
 - Les vins d'Alsace ([Etude complète](#))

Spécialités régionales

- Charcuteries :**
- Boudin de Nancy, pâté lorrain, Andouille du Val d'Ajol, cervelas d'Alsace, palette fumée, presskopf (fromage de tête), jambon fumé.
- Boulangerie, pâtisserie :**
- Biscuit de Stenay, Macaron de Boulay et de Nancy, madeleines de Commercy et de Liverdu, pain d'Anis, brioche tressée, Bretzel, pain d'épices
- Confiseries :**
- Bergamote de Nancy, bonbon de sapin des Vosges, confiture de groseille de Bar-Le-Duc, dragée de Verdun, Duchesse de Nancy, berlingot de Strasbourg.
- Autres spécialités :**
- Pâté de truite des Vosges, moutarde d'Alsace, Raifort, vinaigre, nouilles alsaciennes

Accords mets et vins locaux

- **Apéritif** -> bière blonde de Lorraine, muscat d'Alsace
- **Tarte à l'Oignon de Mulhouse** -> Sylvaner
- **Flammenküche** -> Klevner
- **Choucroute Alsacienne** -> Bière d'Alsace
- **Potée Lorraine** -> Pinot noir d'Alsace
- **Rôti de porc aux quetsches** -> Pinot gris (Tokay)
- **Munster** -> Gewurtztraminer, riesling
- **Strudel aux pommes** -> Crémant d'Alsace
- **Digestif** -> eaux-de-vie blanches

Spécialités culinaires (exemples)

Entrées	
-	Quiche Lorraine
-	Omelette au boudin de Nancy
-	Flammenküche
-	Tarte à l'Oignon de Mulhouse
Plats	
-	Carpe à la bière
-	Filet de Sandre au riesling
-	Brochet au pinot noir
-	Choucroute Alsacienne
-	Poularde au riesling
-	Potée Lorraine
-	Civet de Lièvre à l'alsacienne
-	Rôti de porc aux quetsches
Desserts	
-	Kouglof
-	Strudel aux pommes
-	Tarte aux quetsches
-	Gâteau au chocolat de Nancy
-	Tarte au mirabelles

Quelques bonnes tables

- La Bonne Auberge à Forbach**
- Le Mahtis à Sarrebourg**
- L'auberge de l'III à Lilhaeusern**
- Le Crocodile à Strasbourg**

Divers, pour information

- Les légumes fermentés d'Alsace-Lorraine :**
- Raifort** : racine fermentée, râpée et assaisonnée en légume d'accompagnement
 - Sûrie Rueue** : navet blanc à confire, se prépare en filaments
 - Quintal d'Alsace** : chou utilisé pour la réalisation de la choucroute