

# Gastronomie en Alsace

La **gastronomie alsacienne** actuelle, fortement imprégnée des traditions culinaires locales, est riche en spécificités et assez marquée par la dominante du porc sous diverses formes, bien qu'il soit très peu élevé dans le Bas-Rhin et le Haut-Rhin. Si les recettes régionales ne sont pas aisément adaptables aux goûts courants actuels, plusieurs grands cuisiniers étoilés Michelin s'en inspirent quelque peu, revendiquent l'utilisation d'ingrédients familiers, jouent avec les dénominations, parfois abusivement, parfois avec un clin d'œil à la clientèle locale. L'Alsace, si présente dans les guides gastronomiques, est fière de ses *Winstub*, de ses vastes bistrotts à flammekueche (tarte flambée), de ses restaurants au décor pittoresque, de ses coquets caveaux gardant une apparence typique, dont plusieurs gardent leurs habitués malgré l'afflux touristique auquel certaines cités du vignoble et les secteurs très visités de Strasbourg résistent mal.

## Sommaire

### La cuisine alsacienne

Mets traditionnels

Desserts traditionnels

### Les vins

### La bière

### Les eaux-de-vie et autres spiritueux

### Melfor et raifort

### Jus de fruits et eaux minérales

### Divers

### Grands et bons cuisiniers

### Notes et références

### Voir aussi

Liens externes

Bibliographie succincte



La Flammekuech.



Choucroute garnie.

## La cuisine alsacienne

### Mets traditionnels

Bien que l'alimentation au quotidien se soit banalisée, l'Alsace revendique hautement des produits et mets traditionnels, certains couramment appréciés de longue date, dont le nom s'orthographe différemment selon le lieu, les habitudes. Par exemple : le baeckeoffe ou potée alsacienne, le coq au riesling, la sürkrüt (très rarement présentée sous ce nom, mais comme choucroute alsacienne) garnie de charcuteries diverses, le *schiffelle* (palette de porc fumé) et les fleischschnackas. La flammekueche, improprement dénommée tarte flambée, et connue sous bien des dénominations dialectales plus ou moins proches, est maintenant proposée dans toute la région, et au-delà, alors qu'elle était, traditionnellement, la spécialité de restaurants spécialisés proches de Strasbourg ; elle est même interprétée par des cuisiniers "étoilés", déclinée de façons diverses; et parfois produites de façon quasi industrielle.

Le Sundgau est fidèle à la carpe frite (parfois à la bière), devenue argument touristique. Il existe une *Route de la Carpe frite*, à l'exemple de la *Route de la Choucroute* (itinéraires plus ou moins logiquement balisés, et qui sont loin d'avoir l'ampleur organisée de la Route des vins).

Le foie gras d'oie, *Gaenselewwer*, et de plus en plus de canard, compte parmi les spécialités régionales, en plus de saucisses diverses et variées comme les knacks (souvent de fabrication industrielle, aussi appelées saucisses de Strasbourg, au porc et au bœuf), à ne pas confondre avec les viennoises (porc et veau, originaire du sud de l'Alsace), la *Laewwerwurscht* (saucisse de foie de porc), la *Metwurscht* (saucisse de porc à tartiner), les *Serwela* (cervelas), la *Zungewurscht* (saucisse de langue), la *Fleischwurscht* (saucisse de viande), les *Brotwurscht* (crêpinettes) ou des préparations de viande comme le *Presskopf* (pâté de tête) et d'autres.

Les grands cuisiniers alsaciens au pavois des guides font volontiers allusion au répertoire familial traditionnel, affectent de le "revisiter" pour leur clientèle, mais s'en éloignent considérablement lorsqu'ils innovent et s'inscrivent dans une gastronomie mondialisée. Plusieurs établissements de très bon niveau, voire des meilleurs, proposent cependant des cartes où l'Alsace a réellement place, parfois avec des plats mis en vedette : la célèbre Auberge de l'Ill (les Haeberlin ont toujours célébré l'Alsace à Illhaeusern), Le Cerf de Marlenheim, le Rosenmeer de Rosheim (Hubert Maetz), l'Auberge Metzger de Natzwiller, par exemple.

## Desserts traditionnels

- kouglof (de l'alsacien *Kugelhopf*, souvent francisé en kougelhopf)
- Tarte au fromage blanc ou *Kaeskueche*
- Confiture d'églantines.
- Gâteau au vin blanc
- Gâteau au vin rouge

Le Kugelhopf ou kougelhopf (dit souvent kouglof par les Français) peut apparaître au dessert, mais se sert en maintes occasions, au petit déjeuner, à l'apéritif (en version salée), au goûter C'est un symbole de l'hospitalité alsacienne, habituellement cuit dans un moule à cannelures en terre vernissée, spécialité de Soufflenheim. Des pâtissier-confiseurs réputés (Thierry Mulhaupt et Christian, à Strasbourg, Christine Ferber, à Niedermorschwihr, Jacques, à Mulhouse) continuent de proposer des kougelhopfs à côté d'élaborations sophistiquées. La recette classique est transmise de génération en génération, mais beaucoup de maîtresses de maison revendiquent encore un secret de famille, ce qu'évoquait déjà Georges Spitz dans *L'Alsace gourmande*, en 1914.

Le kougelhopf glacé figurant sur des cartes de restaurants n'a rien de traditionnel. Il est surtout mis en avant dans les établissements recevant beaucoup de touristes et proposé ailleurs en France, comme « spécialité » alsacienne.

Les Alsaciens confectionnent ou achètent beaucoup de tartes aux fruits, notamment aux quetsches, aux pommes, aux cerises, aux myrtilles et aux mirabelles.

La période de l'Avent, festive et attendue, est marquée par la production d'une grande variété de biscuits et petits gâteaux, appelé *braedalas* ou *braedeles*, ainsi que de pain d'épice, offert aux enfants à partir de la Saint-Nicolas, le 6 décembre.

## Les vins

Région viticole déjà depuis Jules César, l'Alsace produit principalement des vins blancs grâce notamment aux vignes du piémont des Vosges. Le vignoble d'Alsace, qui a ses grands crus, est planté de divers cépages : riesling, gewurztraminer, pinot gris (autrefois dénommé tokay, puis tokay-pinot gris), pinot blanc, sylvaner, muscat et pinot noir.



Filets et darnes de carpe frite du Sundgau.



Kouglof alsacien

L'élaboration de vins rouges ou rosés, quoique d'une certaine importance, est relativement marginale (le rouge d'Ottrott est réputé mais de production limitée).

Les vins d'Alsace sont, pour l'essentiel, monocépages à l'exception notable de ledelzwicker et du gentil, des vins d'assemblage.

La production de crémant d'Alsace, qui a commencé au début du xx<sup>e</sup> siècle à partir de divers cépages, a pris de plus en plus d'importance depuis 1976.

## La bière

---

Malgré la disparition progressive de nombreuses petites brasseries, l'Alsace demeure la première région productrice de bière en France. Environ 60 % du volume national étant brassé en Alsace. Les brasseries implantées dans l'agglomération strasbourgeoise, sont désormais moins nombreuses : Fischer a fermé en 2009 et les Brasseries Kronenbourg, qui conservent le nom du quartier strasbourgeois, ont quitté leur site historique pour Obernai où se trouve la plus grande brasserie de France. Schiltigheim, jadis surnommée la  *cité des brasseurs* , ne compte aujourd'hui plus qu'une seule grande brasserie. Meteor, dernière grande brasserie "indépendante" d'Alsace, demeure une affaire familiale, à Hochfelden. La brasserie Licorne est installée à Saverne, dans le Bas-Rhin et appartient aujourd'hui au groupe allemand Karlsberg (Karlsbräu). L'année 2013 marque la tentative de renaissance de Schutzenberger, une grande marque au siècle dernier, et de sa bière emblématique, la Jubilator.



Quelques bières d'Alsace: 1664, Kronenbourg, Kronenbourg Alsace, Ancre, Schutzenberger Jubilator, Meteor Pils et Fischer Tradition.

La culture très mécanisée du houblon, qui exige d'importants investissements et dont il existe plusieurs variétés aux qualités différentes, marque ici et là le Kochersberg et le nord de la plaine d'Alsace : collines au nord de Brumath, environs de La Wantzenau, Outre-Forêt. Les fleurs femelles ou cônes, seules utilisées, ne sont, paradoxalement, guère destinées aux brasseries alsaciennes, qui importent souvent leur houblon d'autres pays (alors que le houblon alsacien est souvent vendu à l'extérieur, notamment aux États-Unis).

De nombreuses microbrasseries ont été créées à la fin du xx<sup>e</sup> siècle et au début du xxi<sup>e</sup> en Alsace comme ailleurs, à l'instar de celles d'Uberach, de Saint-Pierre et de Scharrachbeigheim. Leur production est surtout consommée régionalement.

À l'exception de microbrasseries, il n'existe plus d'établissements brassicoles dans Haut-Rhin.

## Les eaux-de-vie et autres spiritueux

---

Les eaux-de-vie, le schnaps, comme on dit encore couramment, sont des produits traditionnels, en déclin quantitativement depuis la raréfaction des bouilleurs de cru et, surtout, depuis que baisse la consommation de digestifs forts. À côté de l'importante distillerie G.E Massenez (Basseberg, Val de Villé), il existe plusieurs entreprises artisanales de qualité, du nord au sud de l'Alsace, comme Hagemeyer à Balbronn, Meyer à Saint-Pierre-Bois, Nusbaumer à Steige, Mett à Ribeauvillé et Miclo à Lapoutroie. De nombreux fruits, certains importés (poire) sont distillés, notamment les prunes (mirabelle, reine-claude, quetsche), le coing et les fruits rouges (fraise, framboise, cassis, myrtille, mûre). Le kirsch, alcool de cerise comme l'indique son nom allemand, devient un produit presque rare, pas toujours de grande finesse, qui est concurrencé par celui de la Forêt-Noire, de l'autre côté du Rhin.

Les cerisiers, qui fleurissaient un peu partout en Alsace jadis, notamment dans les vallées du textile, peuplées d'ouvriers-paysans, ont été délaissés, et il se constitue peu de replantations systématique, conduites de façon systématique (comme cela se fait au pays de Bade, notamment au Kaiserstuhl).

Le marc d'Alsace, une appellation d'origine contrôlée depuis 2009, produit à partir de gewurztraminer, simple et peu cher, « arrache un peu », mais témoigne d'une qualité constante. Les Alsaciens, pour s'en amuser ou pour le folklore gastronomique destiné aux touristes, continuent de distiller ou de faire macérer une quantité de fruits, de baies et de racines (prunelle, abricot, pêche, cassis, baies de houx, d'alisier, de sorbier, de sureau, de mûre, de "gratte-cul").

Il existe aussi du whisky alsacien.

## Melfor et raifort

---

Le Melfor (marque commerciale) est un témoignage certain du particularisme gastronomique régional. Il s'agit d'un vinaigre d'alcool aromatisé au miel et aux plantes notamment utilisé comme condiment pour assaisonner salades et crudités. Conçu par la société familiale Higy, à Mulhouse, il n'a longtemps été vendu qu'en Alsace et en Moselle, en raison de problèmes de réglementation. Depuis quelques années, on trouve ce produit symbolique dans toute la France, souvent dans les grandes surfaces. L'association *Saveurs de France-Saveurs d'Europe*, à laquelle appartiennent notamment des chefs illustres, lui a décerné son diplôme, la *Marianne* (2006).

Autre productions très alsaciennes : le raifort (*Raifalsa*) et une moutarde assez douce (*Alelor*), produits à Mietesheim.

## Jus de fruits et eaux minérales

---

L'Alsace produit des jus de fruits (Cidou en liquidation judiciaire en 2008, Réa) et ses eaux minérales, ses sources, très favorisées par beaucoup de restaurateurs et sur les tables familiales : Carola, Wattwiller, Celtic, Lisbeth<sup>1</sup>.

Une entreprise de distribution de Sarre-Union (Bas-Rhin) commercialise en briques, depuis 2016, le jus des pommes essentiellement récoltées par une dizaine de producteurs alsaciens. (qui peuvent ainsi valoriser des fruits de qualité légèrement abîmés, ce qui les rendraient difficilement vendables). Le logo : *C'est qui le patron ? rappelle* le concept lancé par deux entrepreneurs qui consultèrent des internautes de voter pour définir un produit pour eux idéal : plus de 20 000 personnes auraient décidé de la provenance des fruits, ainsi que du prix à reverser aux producteurs.

## Divers

---

L'Alsace produit du sucre de betteraves, à Erstein.

L'Alsace est aussi connue pour ses confitures : celles de Christine Ferber sont depuis longtemps très "médiatisées", celles du Climont (Ranrupt, en Haute-Bruche).

Parmi les confitures les plus connues : la confiture d'églantine (Butemues), de fruits rouges (groseille, framboise, cassis, myrtille, mûre ...), de quetsche, de mirabelle, de rhubarbe, de coing, de sureau et de Noël (agrumes, noix, amande, noisettes, épices à pain d'épice) ... Les confitures sont éventuellement parfumées au marc de gewurtz, au schnaps, ou au kirsch.



Spécialité de liqueur de poire "Golden 8" de la distillerie Massenez.



Bouteille de Melfor



Eau

Le Miel d'Alsace est un produit local bénéficiant d'une indication géographique protégée (IGP) depuis 2005. Il en existe plusieurs crus : miel de sapin (issue des sapin des Vosges), le miel d'acacia, le miel de fleurs (composé de multiples nectars d'arbres fruitiers, trèfle, pissenlit, etc), le miel de châtaignier, le miel de tilleul, le miel de forêt (composé d'un mélange des nectars et miellats variés)

Le munster, fromage d'appellation contrôlée, est élaboré dans plusieurs hautes vallées du massif vosgien au-dessus de Munster, à peu près perpendiculaires au vignoble et à la plaine, et dans la partie proche du département des Vosges. La production fermière est relativement importante et généralement de très bonne qualité. La plupart des Alsaciens consomment le munster moins affiné (et moins odorant) que les Franciliens et autres. Une partie importante de la production globale est industrielle.

Beaucoup de livres sont consacrés aux recettes et aux plats traditionnels, en particulier aux éditions SAEP ou La Nuée bleue. Plusieurs sont l'œuvre de Simone Morgenthaler, qui anima longtemps une émission télé en dialecte avec le chef cuisinier Hubert Maetz.

## **Grands et bons cuisiniers**

---

Les cuisiniers et restaurateurs alsaciens, qui bénéficient parfois d'un vedettariat plus que local, ont les honneurs de nombreux guides et ouvrages gastronomiques, dont le *Pudlo Alsace* (Gilles Pudlowski, Marc Baise et collaborateurs). Ils sont constamment cités par la presse nationale.

Les Haeberlin font partie de l'élite culinaire alsacienne et internationale (pour tous les grands chefs, il n'était naguère que « deux Paul » : Haeberlin et Bocuse).

Marc Haeberlin est depuis les années 1990 le chef de l'Auberge de l'Ill, auberge familiale dont l'origine remonte à 1882 (on y servait des fritures). Située à 15 km au nord de Colmar, elle est honorée de trois étoiles au Guide Michelin depuis 1967. (Paul, qui fut pendant des décennies un discret grand cuisinier, fidèle à de nombreuses traditions alsaciennes, est décédé en 2008.) L'établissement est célèbre pour sa cuisine mais aussi pour un décor ultra-contemporain original ne s'opposant pas au traditionnel, bien assorti à l'environnement. Jean-Pierre Haeberlin, le frère de Paul, lui, homme d'accueil et « de la salle », s'est beaucoup impliqué dans le visuel.

### **Quelques grands chefs étoilés d'Alsace**



Marc Haeblerlin,  
trois étoiles avec *L'Auberge de l'III*.



Émile Jung, autrefois  
trois étoiles avec *Le Crocodile*



Antoine Westermann fut longtemps  
trois étoiles avec *Le Buehriesel*



Hubert Maetz,  
une étoile au *Rosenmeer*.

Autres très grandes ou belles maisons : *L'Auberge du Cheval Blanc*, à Lembach, le *Crocodile* et le *Buehriesel*, à Strasbourg, *Le Cygne*, à Gundershoffen, *Le Cerf*, à Marlenheim, le *Rosenmeer*, à Rosheim, *L'Hostellerie des Châteaux*, à Ottrott, *JY'S*, à Colmar, *Verte Vallée*, à Munster, *Le Cheval Blanc*, à Westhalten, entre autres. Sébastien Buecher de *L'Auberge du Frankembourg* à La Vancelle reçoit le Gault&Millau d'Or en 2015.

De nombreuses cessions ont eu lieu à la suite du départ à la retraite de leurs chefs et propriétaires : celle de *L'Auberge du Cheval Blanc*, à Lembach en 2008 (fief d'une dynastie, la famille Fernand Mischler, doublement étoilée) qui retrouve en 2015 ses deux étoiles sous la houlette de Pascal Bastian, et celle du *Crocodile* d'Émile Jung à Strasbourg, vendu à Pascal Bohrer début 2009 qui perd la totalité de ses étoiles en 2015. *Le 7<sup>e</sup> Continent* de Laurent Haller à Rixheim et *L'Auberge du Bœuf* de Yannick Germain à Sessenheim obtiennent leur première étoile en 2015.

Six restaurants strasbourgeois sont signalés par un macaron au Guide Michelin en 2016 : *Le Buehriesel* avec Éric Westermann, *Umami* avec René Fieger, *Gavroche* avec Benoît Fuchs, *1741* de Cédric Moulot et *L'Esprit Terroir* de Joël Philipps<sup>2</sup>. Le *Crocodile* retrouve une étoile en 2016 avec Cédric Moulot. L'équipe de Frédéric Lefèvre de *La Carambole* à Schiltigheim, dans les faubourgs de la ville, obtient la seconde place au Trophée Paul Haeblerlin 2014.

### Les tables étoilées de Strasbourg en 2016



*Le Bürehiesel*, Éric Westermann, une étoile.



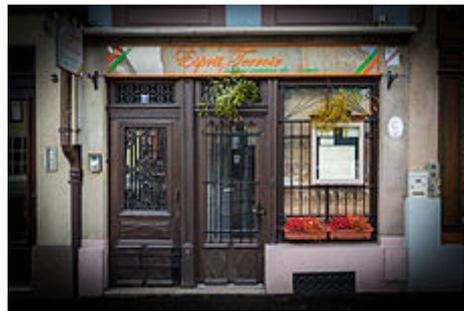
*Gavroche*, Benoît Fuchs, une étoile.



*Umami*, René Fieger, une étoile.



1741, Cédric Moulot, une étoile.



*L'Esprit Terroir*, Joël Philipps, une étoile.



*Crocodile*, Cédric Moulot, une étoile.

Hors de Strasbourg, Olivier Nasti deux étoiles avec *Le Chambard* à Kaysersberg, la *Winstub* originale et de haute tenue de l'hôtel *Le Parc*, à Obernai, et celle d'un autre hôtel *Parc*, homonyme de bonne réputation gastronomique sis à Saint-Hippolyte

À Colmar, la *Winstub* (non *winstub*) Brenner passa pour exemplaire. Gilbert Brenner, disparu en 2013, avait cédé l'affaire en 2008. C'était un établissement à patron-personnage, comme le furent *Chez Yvonne*, à Strasbourg, au temps d'Yvonne Haller, et *L'Arsenal*, pendant les années Tony Schneider

À la fois *Winstub*, brasserie et restaurant régionaliste, l'historique *Maison des Tanneurs* demeure emblématique à Strasbourg, à l'instar de la pittoresque *Maison Kammerzell*, superbe monument classé repris il y a une vingtaine d'années par Guy-Pierre Baumann à la demande de Pierre Pflimlin, alors maire de Strasbourg<sup>3</sup>. Baumann est considéré comme le quasi « réinventeur » de la choucroute,

notamment avec sa choucroute aux trois poissons qui avait été créée à Paris (ce plat, totalement ignoré par la restauration alsacienne il y a trente ans, est maintenant présenté partout comme traditionnel). Cette maison fait désormais partie du groupe de Jean-Noël Dron.

## Notes et références

---

- produit également l'[Elsass Cola](#) (cola d'Alsace)
- Alvezio Buonasorte, «Trois promus dans le Bas-Rhin»(<http://www.lalsace.fr/bas-rhin/2015/02/03/trois-promus-dans-le-bas-rhin>)*L'Alsace*, 3 février 2015.
- Biographie de Guy-Pierre Baumann sur le site [franceinter.fr](http://franceinter.fr) consulté le 6 avril 2013. (<https://www.franceinter.fr/personne-guy-pierre-baumann>)

## Voir aussi

---

### Liens externes

- Fédération des Chefs de Cuisine Restaurateurs d'Alsace
- (fr) (en) (de) [Enotourisme et vacances gastronomique en Alsace](#)
- (fr) (en) (de) [La Gastronomie - Alsace route des Vins](#)
- (fr) (en) (de) [Les Grands Crus de la Route des Vins d'Alsace](#)
- Carte gastronomique de l'Alsace, *Larousse Gastronomique* de Prosper Montagné, 1930

### Bibliographie succincte

---

- Olivier Nasti, *Amuse-bouches d'Alsace* Éditions Ouest-France, 2010
- Saisons d'Alsace*, numéro spécial Noël 2008 consacré à Christine Ferber "la fée des confitures"
- Suzanne Roth, *Le livre de cuisine des Alsaciennes* éditions La Nuée bleue.
- Le Pudlo Alsace*, éditions Michel Lafon (Paris), 2007.
- Charles Gérard, *L'Ancienne Alsace à table*, éditions Berger-Levrault (Paris), 1877.
- Gérard Goetz et Jacques-Louis Delpal, *Saveurs d'Alsace - Plaisirs des Vosges*, éditions La Nuée bleue, 2007.
- Thierry Kappler, *Vins d'Alsace et plats du terroir : Accords subtils des goûts et des saveurs* éditions du Bastberg (Haguenau), collection Gourmande Alsace, 2003.
- Jacques-Louis Delpal, *Les Vins d'Alsace*, éditions Artemis, 2004.
- Simone Morgenthaler et Hubert Maetz, *À la table de Simone*, éditions La Nuée Bleue, 1997.
- Simone Morgenthaler, *Décor et recettes de Noël* La Nuée Bleue, Strasbourg;1994.
- Gilles Pudlowski, *La Jeune Cuisine d'Alsace*, éditions Albin Michel (Paris), 1986.
- Gilles Pudlowski, *Le Guide Pudlowski de l'Alsace gourmande* éditions Albin Michel (Paris), 1995.
- Gilles Pudlowski et André Braun, *Strasbourg gourmand : Guide Pudlowski* éditions Dernières Nouvelles d'Alsace (Strasbourg), 1993.
- Jean-Louis Schlienger, *Le Mangeur alsacien : Histoire de l'alimentation en Alsace de la Renaissance à l'annexion*
- Pascal Baudoin et Michel Wagner, "La (petite) histoire gourmande des (grandes) marques alsaciennes" (Food Editions), 2017.



Guy-Pierre Baumann, inventeur de la choucroute aux trois poissons.

---

Ce document provient de «[https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Gastronomie\\_en\\_Alsace&oldid=153302225](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Gastronomie_en_Alsace&oldid=153302225)».

La dernière modification de cette page a été faite le 23 octobre 2018 à 12:39.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.

Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc, organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.