



MelBomag

Nouveau

<http://melbananecuisine.over-blog.com> . Gratuit . Avril-Mai-Juin . 7°



L'Alsace et la route des vins

Christine Ferber
La fée des confitures

Cuisinons
l'Alsace
autrement

J'ai testé pour vous
Le Chambard
Le Flamme&co
et autres resto du coin

Shopping culinaire
spécial Alsace

Sommaire



Edito



Portrait Gourmand



Shopping culinaire



Le dossier spécial



La chronique de MelleBanane



Carnet de recettes



Le blog à découvrir



Emmanuelle
Rédac. Chef

Un magazine pour parler de ce séjour... il fallait au moins ça !
Ce voyage a été tellement dense qu'il ne pouvait se résumer à quelques lignes griffonnées sur un morceau de papier.
J'avais envie de partager un maximum de choses avec vous.
Vous faire découvrir les bons vins...
les merveilleuses confitures de Christine Ferber.
Suivez-moi pour une vraie escapade gourmande...
La route des Vins d'Alsace nous attend !

Emmanuelle

MB Mag

Revue trimestrielle

N°1 - Printemps 2011

mellebanane@gmail.com

<http://melbananecuisine.over-blog.com>

Dans un petit village au nom difficilement prononçable, Niedermorschwihr, se trouve une merveille de la pâtisserie française.

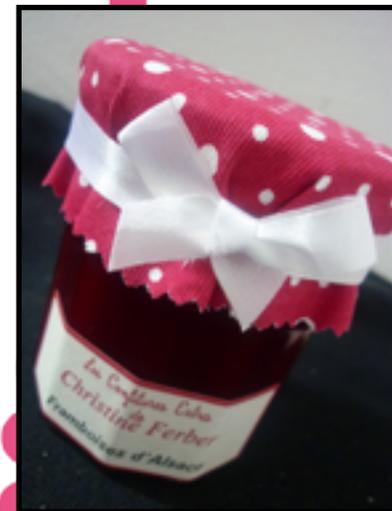
Pour y arriver il faut connaître le chemin ou avoir l'étoile de la gourmandise bien orientée.

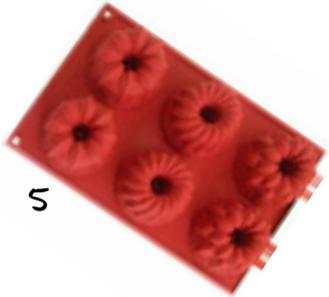
Une fois devant le relais des 3 épis vous découvrirez une petite boutique loin du design chic des pâtisseries de luxe. Vous serez face à une boutique à l'ancienne où vous pourrez acheter de la lessive ou du savon, des fruits, des légumes en même temps que les pâtisseries. La boutique a conservé la tradition du magasin de dépannage des petits villages.

Au milieu des fruits, savons et autres produits du quotidien se nichent 3 étagères contenant les trésors que vous serez venus chercher les confitures ! Les fameuses confitures de Christine Ferber qui l'ont rendue célèbre dans le monde entier. Le jour de notre visite, des colis prêts à partir pour le Japon, mais aussi chez le célèbre pâtissier Pierre Hermé. Cette collaboration a d'ailleurs contribué à la renommée des confitures qui pourtant ne représentent qu'une partie de son savoir-faire. Elle n'est pas seulement la fée des confitures elle est aussi pâtissière, chocolatière et confiseuse. Elle a également une quinzaine de livres à son actif.

C'est aussi une femme qui parle avec amour et passion de son métier. Nous l'avons vue remplir ses pots de confitures avec une louche comme nous le ferions dans notre cuisine, pas de processus industriel, une vraie production artisanale qui fait toute la différence. Lorsque l'on examine un pot de confiture, avant même de l'ouvrir ou de le sentir, on a envie d'y goûter rien qu'en apercevant les fruits entiers ou en morceaux à travers le pot ... quel plaisir de voir des fraises ou des cerises entières ou encore des morceaux de vanille. Je laisse parler les photos, moi je vais ouvrir un de mes pots de confiture ;))

Au pays des confitures





Les Bonnes Adresses testées et approuvées :

Epicerie Sézanne
30, grande rue
68000 Colmar
<http://www.sezanne.net/>

Fromagerie St Nicolas
68000 Colmar
<http://www.fromagerie-st-nicolas.com>

Maison Ferber
18, rue des Trois Epis
68230 Niedermorschwihr
<http://www.christineferber.com>

- 1 Plat traditionnel à Baeckoeffe
- 2 Verre tulipe
- 3 Grille à Spatzle
- 4 Bretzel
- 5 Moule individuel à Kouglouf
- 6 Moule à Kouglouf
- 7 Moule à agneau pascal, Osterlammele
- 8 Mauricette

L'Alsace à travers mes yeux

*Aller en ALSACE c'est bien...
Boire du vin et manger des bonnes choses c'est encore mieux...
mais place à la minute non pas blonde mais culturelle.
Suivez-moi sur la route des vins je vais partager avec vous un
peu de mes connaissances*

La route des vins
Le CIVA
Les Vins d'Alsace
expliqués aux débutants

Le Vignoble d'Alsace

170 km de vignobles profitant d'un climat privilégié. La barrière naturelle des Vosges protège des influences océaniques ce qui fait de l'Alsace un des endroits les plus secs de France. Son climat semi-continental est favorable à une maturation lente des raisins et favorise les arômes d'une grande finesse. Il y a 50 millions d'années les Vosges et la Forêt Noire (en Allemagne) ne faisaient qu'un et son affaissement a donné naissance à la plaine du Rhin. Ceci explique la diversité des sols viticoles Alsaciens. En effet on retrouve pas moins de 13 sols différents ... argileux, calcaires, marneux, granitiques, gneissique, schisteux ou encore volcanique ... Cette diversité explique la taille parfois très restreinte des aires délimitées de l'appellation Alsace Grand Cru. Il n'est pas rare de voir 4 ou 5 formations différentes sur une commune viticole.



Le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA) existe par décret depuis 1963. Il couvrait à l'origine l'Appellation d'Origine Contrôlée "Alsace" puis il s'est étendu aux appellations "Alsace Grand Cru" et "Crémant d'Alsace".

Producteurs et négociants sont rassemblés au sein du CIVA. Il procède à toutes les études sur les Vins d'Alsace, il apporte toute l'aide utile, aux producteurs, coopératives viticoles, négociants, courtiers et commissionnaires, pour l'amélioration du vignoble et facilite les relations entre producteurs et négociants.

Enfin il assure la promotion des Vins d'Alsace en France et surtout à l'étranger.

Le CIVA se trouve à la maison des Vins d'Alsace à Colmar.

Des séminaires de 2 jours qui alternent théorie et dégustation des vins avec des dégustations gastronomiques y sont organisés. Ils illustrent la diversité des accords mets / vins. Ils permettent également d'acquérir des mécanismes de dégustation et une meilleure connaissance du vignoble, des cépages, des AOC ou encore des grands crus et bien sûr de découvrir la route des Vins d'Alsace.

Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace
12, avenue de la Foire-Aux-Vins
F-68012 Colmar



L'Alsace, le pays des 7 cépages

Il existe 7 cépages d'Alsace et contrairement aux autres vignobles français ce n'est pas le terroir qui donne son nom aux vins mais bel et bien le cépage.

Le sylvaner

Léger, fruité avec parfois des notes d'agrumes. C'est un vin simple pour des plats simples.

Le pinot blanc

Il est souvent composé d'un assemblage de pinot blanc et d'auxerrois. Il allie fraîcheur et matière ce qui fait de lui un vrai vin de table s'adaptant à tous les plats.

Le Riesling

C'est un cépage permettant d'élaborer les meilleurs vins blancs. Il possède des notes florales, fruitées ou minérales ainsi que des nuances d'agrumes. Il révèle le terroir où il est planté. Il convient parfaitement avec les produits de la mer, les volailles mais aussi le fromage de chèvre.

Le Muscat

Sec contrairement aux muscats méridionaux, il possède des arômes de raisins frais. Idéal pour l'apéritif ou avec des asperges. Il est le premier vin mis en bouteille.

Le pinot gris

On dit de lui qu'il est le plus rouge des vins blancs. C'est un vin complexe, opulent en bouche mais peu intense. Il dégage des notes de fruits séchés, de sous-bois. Des essais de vinification en fût de chêne pour la micro oxygénation se font avec ce cépage. Il peut être servi avec du petit gibier, des champignons, du foie gras ou encore des fromages à pâte pressée cuite.

Le gewurztraminer

Littéralement c'est un traminer épicé. Il est très aromatique, note de fruit exotique, rose, fruits frais et séchés, épices. Il peut être servi avec une cuisine sucrée-salée ou bien pimenterée, il est également conseillé avec des fromages corsés de type munster.

Les Crémants d'Alsace sont généralement issus d'assemblage de plusieurs cépages mais si un nom de cépage apparaît sur l'étiquette c'est qu'il est produit exclusivement à partir de celui-ci.

Le pinot noir

Seul cépage rouge d'Alsace. Il développe des notes de fruits rouges et des arômes très légèrement boisés car il est élevé en foudres traditionnels ou en pièce de chêne. Il se sert avec des viandes rouges, de la charcuterie ou des fromages de type Brie ou Camembert.

Tous les vins d'Alsace bénéficient de l'une des 3 AOC, L'AOC Alsace, l'AOC Alsace Grand Cru ou l'AOC Crémant d'Alsace, et hormis le crémant ils sont toujours vendus dans la flûte typique.

Parmi les appellations Alsace et Alsace Grand Cru il existe deux mentions qui peuvent compléter l'étiquette, "Vendanges Tardives" ou "Sélection de Grains Nobles". Elles désignent des vins d'exception. Seuls les cépages Gewurztraminer, Pinot gris, Riesling ou Muscat peuvent prétendre à cette distinction.



Cep de vigne

ep d



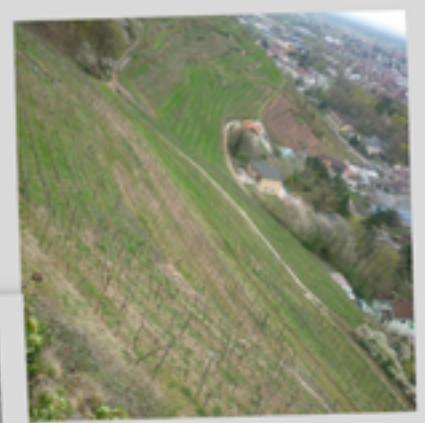
Cuv



Foudres anciennes



Crémants



Vignes



Foudre



Cuve inox



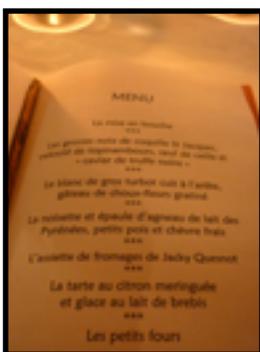
Vignes



J'ai testé pour vous

Le Chambard

J'ai eu la chance d'aller dîner au restaurant gastronomique 1*, Le Chambard, à Kaysersberg. La cuisine d'Olivier Nasti, la carte des vins de son frère Emmanuel, rien de tel pour nous attirer et nous donner envie ... D'excellents plats, des vins magnifiques ... une chouette compagnie tout pour passer une bonne soirée ... et ce fut le cas même si un exercice difficile nous attendait : Thierry Fritsch nous avait organisé cette soirée sous le signe des accords mets/vins ... cela vous rappelle quelque chose ... et oui le dîner à l'air du temps tout ce que nous avons appris la veille et le matin même en dégustation allait nous servir pour arriver à nous en sortir. Deux verres à déguster par plats pour décider lequel on préfère et surtout essayer de comprendre pourquoi ... un exercice pas facile pour des néophytes ... mais une petite victoire avec Fanny lorsque nous avons retrouvé la note de raisin sec sur un des vins dégustés ... oui on se satisfait de peu mais c'était un pas de géant pour nous ;) Place aux photos pour vous mettre en appétit !)



Le Flamme&Co de Strasbourg



La périgourdine et son foie gras



La spéciale entrecôte, parmesan, herbes fraîches



Bananes, nutella, cookies aux noix



Flamme&Co, créateur de tartes flammées, une spécialité traditionnelle remise au goût du jour. Une trentaine de tartes différentes, allant du salé au sucré, sont proposées. Un menu dégustation concocté par un grand chef, qui change tous les mois, joue la carte de 5 tartes le plus souvent à partager avec son voisin de table. Pour les indécis ou les curieux, vous pouvez également choisir 2 tartes (ou plus pour les gourmands) à la carte et les partager avec votre compagnon de table, elles seront servies les unes après les autres. Si vous ne savez vraiment pas quoi choisir alors laissez faire le hasard et jouer votre repas au dé. Rien de plus simple il suffit de faire rouler la carte et hop le tour est joué ;)

La Flammekueche

Tarte flambée alsacienne composée d'une fine couche de pâte à pain rectangulaire recouverte de crème épaisse ou de crème et fromage blanc et garnie de lardons, d'oignons crus en rondelles puis rapidement cuite au four très chaud (à la flamme).

C'est une tradition paysanne qui remonte à l'époque où on avait l'habitude de faire cuire son pain toutes les 2/3 semaines. Ce jour était devenu une fête et les restes de pâte à pain étaient utilisés comme cela. Après avoir rapidement coupé les bords un peu noircis, chacun roulait sa part et la mangeait avec les doigts.



J'ai testé pour vous

Au Potin



Brasserie à Barr qui mélange petit bistrot, brasserie et winstub alsacienne. C'est aussi l'occasion d'apprendre qu'un potin est une petite chaufferette autour de laquelle on bavarde. J'ai choisi de goûter les spatzles de pomme de terre ne connaissant encore que les spatzles traditionnels. J'ai été séduite et referais les mêmes à la maison et pour essayer de convertir un belge à autre chose que les frites ;) J'avoue aussi que l'idée de la belle entrecôte servie avec les spatzles m'a séduite, une pulsion carnivore m'ayant saisie à l'énoncé du plat. Pour le dessert, je n'ai pas pu résister à l'appel des premières fraises accompagnées d'une mousse au chocolat blanc, le tout sublimé d'un peu de citronnelle. Un excellent dessert tout en fraîcheur et légèreté et pas du tout sucré comme on pourrait avoir peur avec le chocolat blanc. A remanger très vite :)



Le Stewala

En plein coeur de Turckheim, à l'entrée de la vallée de Munster un caveau restaurant empli de traditions. Nous avons pu y déguster des bouchées à la reine dans la pure tradition, très copieuses, il fallait bien l'envie de découvrir le joli dessin dans le fond de son assiette, représentant une alsacienne dans son costume traditionnel, pour les terminer. Les bouchées à la reine ont été servies avec des spatzles naturels et épinards. Un véritable délice dans la sauce de la bouchée ... certains ont d'ailleurs fait le choix de laisser un peu du feuilleté pour se consacrer aux spatzles ;) En dessert on nous a servi un sorbet citron avec du marc de Gewürztraminer ... Une bonne manière d'apprécier le Gewürztraminer même pour les plus récalcitrants. Ma gourmandise ayant été plus forte, il n'y a pas de photos pour le dessert, je n'y ai pensé qu'une fois ma coupe terminée :)



Cuisinons l'Alsace autrement...

Réunir 7 blogueurs en Alsace, excellente idée du CIVA, était une bonne occasion de les envoyer faire un atelier culinaire. Nous sommes allés à l'atelier Cardamome d'Isabelle SiPP, fille de vigneron, elle s'est d'abord intéressée à l'oenologie, puis au contact des plus grands, Christine Ferber, Alain Passard, s'est tournée vers la cuisine et a ouvert son atelier à Colmar. Elle s'inspire de tous ses nombreux voyages pour enrichir sa cuisine et proposer des recettes aussi bien exotiques que dans la pure tradition alsacienne.

Nous avons bénéficié d'un atelier 100% Alsace et de saison. Un velouté de betterave au raifort suivi d'un sandre sur choucroute et pour finir une torche aux marrons dont je vous dévoile les recettes dans ce numéro. Vous aurez remarqué, à l'énoncé des plats, que nous sommes loin des clichés alsaciens de choucroute saucisse, charcuterie ... la cuisine alsacienne est aussi une cuisine fine et raffinée. A propos de cet atelier je vais vous dévoiler 2 secrets ... Le velouté de betterave d'Isabelle m'a fait aimer la betterave pour la première fois de ma vie et j'ai eu un véritable coup de cœur pour le Pinot Gris Sélection Grains Nobles de chez Agapé qu'elle nous a servi.

De la choucroute tous les jours non ... mais le Pinot Gris Sélection Grains Nobles alors là je dis oui ;)



Les blogueurs en action sous l'œil de David notre caméraman préféré.



Isabelle attaque le sandre

Velouté de betterave au raifort

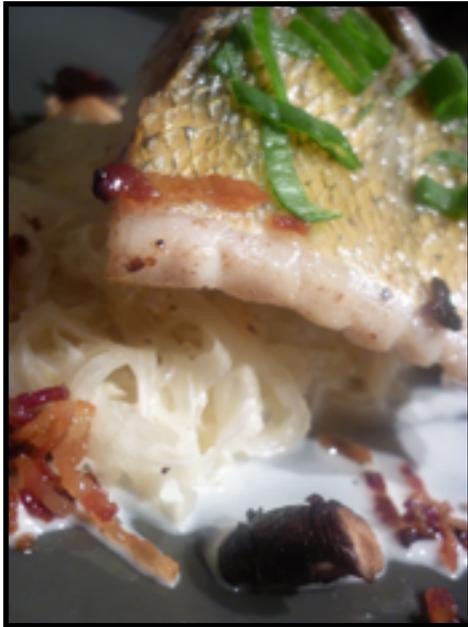


3 kg de betteraves
 1,5 l de bouillon de légumes
 35 g de beurre demi-sel
 1 jus de citron
 persil
 huile d'olive
 crème liquide
 raifort
 lait
 poivre, sel

Eplucher les betteraves et les couper en gros cubes.
 Les faire revenir dans un peu de beurre et ajouter le bouillon de légumes.
 Laisser cuire.
 Pendant ce temps préparer le pesto de persil en mixant l'huile d'olive et le persil.
 Une fois les betteraves cuites les passer au blender avec tout ou partie du jus de cuisson. Procéder par petite quantité et mixer longtemps pour obtenir un velouté bien lisse.
 Ajouter le jus de citron.
 Mélanger la crème avec le raifort.
 Rectifier l'assaisonnement et allonger avec un peu de lait si besoin.
 Verser dans le siphon et réserver au frigo.
 Dans le fond de l'assiette mettre une petite cuillère de pesto.
 Recouvrir de velouté.
 Ajouter la chantilly de raifort et parsemer de poivre concassé.



Sandre sur choucroute



900 g de filets de sandre
 150 g de lard à cuire
 600 g de choucroute
 120 g de beurre
 12 lentins de chêne
 20 cl de fumet de poisson
 3 échalotes
 10 cl de vin blanc (riesling)
 40 cl de crème fraîche liquide
 1 morceau de couenne de lard fumé
 sel, poivre
 ciboulette

Dans une casserole, faire chauffer 30 g de beurre et y faire suer 2 échalotes ciselées. Mouiller avec le vin blanc et faire réduire à sec. Ajouter le fumet et laisser réduire de moitié. Ajouter la couenne, la crème, saler, poivrer et laisser mijoter à feu doux jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse.

Rincer la choucroute et l'égoutter. La faire revenir dans 40 g de beurre, saler, poivrer.

Faire griller le lard détaillé en allumettes.

Faire revenir la dernière échalote ciselée dans 20 g de beurre puis les lentins de chêne émincés.

Faire poêler les filets de sandre (salés et poivrés) dans le reste du beurre, quelques minutes de chaque côté.

Dresser un petit dôme de choucroute sur chaque assiette, puis le filet de sandre, napper de sauce et décorer avec les lardons, lentins de chêne et ciboulette.



Torche aux marrons



120 g de blancs d'œufs
 250 g de sucre
 350 g de purée de marrons non sucrée
 350 g de crème de marrons
 Rhum
 350 g de crème liquide
 70 g de chocolat noir 70% minimum

Monter les blancs en neige avec le sucre. Dresser des spirales à la poche à douille et enfourner 1H30 à 120°.

Mélanger la purée de marrons et la crème de marrons de façon homogène.

Ajouter le rhum suivant votre goût.

Dresser le mélange à la poche à douille sur les meringues.

Monter la crème au siphon sur la crème de marrons.

Décorer avec le chocolat fondu.

MelleBanané's Cuisine

<http://melbananecuisine.over-blog.com>

Aujourd'hui je vous présente le blog de la rédaction. Je me suis donc auto-interviewée ... je frôle le dédoublement de personnalité ;)

Qui suis-je?

Je ne sais pas parler de moi et je ne suis pas très objective, donc je laisse le soin à d'autres de le faire ;)

Minnistephie

<http://minnistephiecuisine.over-blog.com>

Concou tout le monde, Aujourd'hui je vais vous parler d'un blog que j'aime beaucoup, mais c'est surtout sa créatrice que j'affectionne. C'est ma banane, préférée, celle qui me donne le sourire. Il suffit d'aller faire un tour sur son blog et vous comprendrez pourquoi ;) Par contre si vous êtes pointilleux niveau quantité, il faut que vous fouilliez car c'est pas son truc préféré. Pour ça elle me fait penser à ma famille en Espagne qui fait tout "al vulto", à l'oeil, au pif... En bref si vous voulez vous régaler allez faire un tour chez MelleBanane, ne serait-ce que pour sa mise en page, ses photos et ses idées. J'allais oublier, encore merci pour la mise en page de mon blog et de mon troupeau de vaches ;)

Sorcilili

<http://www.lamarmiteamalice.com>

J'aime les blogs qui permettent de sentir la personnalité de leur auteur. La cuisine, oui, mais pas que ! Melle Banane fait partie de ces blogueurs culinaires dont on sent l'amour de la cuisine et le caractère, qui nous fait entrer chez elle sur la pointe des pieds sans pour autant qu'on accède à son intimité. Toujours la juste place quoi, comme dans sa cuisine ! Cuisine du monde, cuisine du quotidien, cuisine maline ou cuisine plus élaborée, rien ne lui fait peur et ça lui réussit ! L'humour aussi a sa place sur ce blog, qu'on lit toujours avec le sourire... J'adore !

Ma recette préférée

Tout ce qui est au chocolat noir est tellement évident que je dirais plutôt le lapin sauce tomate de ma tata et pas un autre et servi avec des frites !

Mon ustensile préféré

La vieille moulinette de ma grand-mère, qui résiste à tout, même aux tagadas et qui, en plus, fait le meilleur jambon mouliné du monde ;)





Retrouvez-nous le 27 Juin chez
votre marchand de journaux.