

**Yves Scheer**  
**DJ ANIMATEUR CHANTEUR**  
**AMBIANCE ASSURÉE !**  
 avec sonorisation pour toutes vos fêtes (anniversaire, mariage, thé dansant possible avec musiciens, etc.)  
**06 62 56 14 31**  
 yvesscheer@hotmail.fr

# Savourer

## LEXIQUE

### Slow food, c'est quoi ?

Produits sentinelle, arche du goût, slow food... Le non-initié s'y perd un peu...

Le **slow food** est un mouvement international fondé en Italie en réaction au « fast-food ». Ses valeurs : une bonne nourriture, simple, basée sur des produits de qualité, défense de la biodiversité, éducation du goût, préservations des traditions culinaires et régionales. Dans le Haut-Rhin, le mouvement est représenté par le « schnackala ».

L'**Arche du goût** répertorie des produits de qualité mais tombés dans les oubliettes et en danger de disparition : des variétés anciennes de fruits, de légumes, de céréales mais aussi des espèces animales, des produits transformés ainsi que des recettes locales. Pour l'instant, en Alsace, on y compte la compiche (à base de feuilles de chou glanées et fermentées), la petite pomme Christkindel et le munster au lait cru de race vosgienne.

Il y a aussi les **sentinelles** qui veulent sauvegarder et relancer un produit alimentaire. Parmi les 400 sentinelles dans le monde, figure la poule noire d'Alsace, le petit épeautre de Haute-Provence. Mais le plus simple est encore de rencontrer les membres du schnackala qui participent au salon de la récupération ce dimanche de 10 h à 17 h à la salle polyvalente de Vieux-Thann.

http://schnackala68.free.fr



La poule noire d'Alsace fait partie des « sentinelles ». Photo L'Alsace

## Ursula Laurent

L'Alliance Slow Food des chefs en France a été annoncée officiellement fin septembre.

Pour l'instant, en Alsace, ils sont trois. Trois mousquetaires de la gastronomie qui s'engagent pour la défense des savoirs gastronomiques traditionnels, de la biodiversité en général et la mise en valeur des produits du terroir en particulier.

Bernard Leray (La nouvelle auberge à Wihr-au-Val), Henri Gagneux (La palette à Westhalten) et Grégoire Sanchez (L'Arpège à Colmar) ont rejoint l'Alliance des Chefs, suite logique du mouvement slow food dont ils sont adhérents.

### Une philosophie de travail

À travers le monde le réseau comprend actuellement quelque 1 000 chefs. Cela peut paraître peu mais c'est un début. L'adhésion n'apporte pas une plaque de plus à apposer à l'entrée du restaurant mais exige de s'engager encore plus loin dans cette philosophie chère au mouvement slow food : privilégier des produits locaux, cultivés dans le respect de l'environnement ; s'approvisionner le plus possible auprès de producteurs locaux leur donnant ainsi les moyens de vivre décemment de leur travail.

« Du restaurant étoilé au food-truck, tous peuvent s'engager dans

cette démarche estime Nicolas Senn, responsable du « schnackala », l'antenne haut-rhinoise du mouvement slow food. Il rêve même de l'adhésion des fermiers-aubergistes. « Ils valorisent déjà les produits de leurs exploitations, ont permis de sauver la race de la vache Vosgienne. Le munster à lait cru de la Vosgienne et le bargkass font d'ailleurs partie des produits de l'Arche du goût, et la poule noire d'Alsace est un produit sentinelle (voir encadré). »

### Faire redécouvrir le vrai goût

Y adhérer était, pour Henri Gagneux, la suite logique de sa démarche personnelle. « Mes parents étaient agriculteurs, bouchers, et je défends farouchement le travail de la terre. Il faut leur permettre de vivre de leur travail, même si certaines espèces de plantes ou races d'animaux sont moins rentables ! Nous devons aussi permettre à nos clients de redécouvrir le vrai goût, à manger plus naturellement et plus sainement ! » Cela fait 25 ans qu'il applique la philosophie chère au slow food.

Le goût, c'est aussi ce qui a incité Bernard Leray à s'engager. « Le produit pour le bonheur du goût », c'est le leitmotiv de sa cuisine. Le chef étoilé a connu le mouvement slow food grâce à un viticulteur. « Cela me permet de découvrir l'un ou l'autre nouveau produit issu

## ALSACE

# L'Alliance des chefs

Trois chefs alsaciens ont rejoint la toute jeune Alliance Slow Food des Chefs en France. Un mouvement qui réunit des restaurateurs conscients de leur responsabilité dans le futur alimentaire et agricole de leur métier. Bon, propre et juste: tout un programme!



Bernard Leray, Henri Gagneux et Grégoire Sanchez (de g. à d.) sont les premiers restaurateurs alsaciens à faire partie de l'Alliance des chefs. Photo L'Alsace/U.L.

d'une agriculture traditionnelle. Tous les deux ans, nous rencontrons des petits producteurs. Utiliser leurs produits, cela permet aussi de sauver des métiers. »

### Il faut être hypercréatif

Quant au plus jeune des mousquetaires du goût et d l'authenticité, son adhésion à l'Alliance va de soi. Grégoire Sanchez privilégie de tout

temps les produits bio. « Pour moi c'est une conviction personnelle. » Il ne cuisine qu'avec des produits bio, locaux et donc forcément saisonniers. Ce qui implique de sa part une adaptation quotidienne aux produits disponibles. « Il faut être hypercréatif, préparer des plats alléchants avec des produits tout simples. Avec une simple pomme, on peut créer un plat moderne et surprenant. »

Les trois chefs mettent en avant la démarche commune avec les producteurs en tirant la sonnette d'alarme : « Ou on partage ou on va dans le mur ! »

Des restaurateurs et producteurs qui souhaitent en savoir plus sur l'Alliance des chefs, les produits de l'Arche du goût ou le slow food, peuvent prendre contact par mail slowfood68@gmail.com

## BOUTEILLE

### Un sancerre



La cuvée du Connétable, maintes fois distinguée, fera merveille lors d'un repas de fête !

Affichant un bel équilibre entre vivacité, fraîcheur, puissance et opulence, ce sancerre accompagne parfaitement huîtres et viandes blanches (un sauté de veau aux morilles par exemple) mais aussi un chapon farci. Ses notes de

fruits confits et d'abricot équilibrent harmonieusement un foie gras.

A ouvrir à l'avance et à servir entre 14 et 15 °C.

Le sauvignon blanc de la cuvée provient des meilleures parcelles du domaine. La cuvée se veut un hommage à l'ancien comte de Sancerre, Louis, connétable de France, et sa devise « passe avant le meilleur ». Elle n'est donc produite que les très bonnes années et vinifiée en fûts de chêne.

Les 56 hectares du domaine de la famille Marnier-Lapostolle (créatrice de la liqueur du même nom) se trouvent sur le versant sud-est du piton de Sancerre qui surplombe la Loire et sur lequel trône fièrement le château.

30 €, chez les cavistes ou au château, 18 300 Sancerre ; Tél. 02 48 78 51 51.

## LIVRE

### Une cuisine franco-allemande

C'est à un voyage culinaire des deux côtés du Rhin que nous invite Hubert Matt-Vilmatt, épiciériste francophile.

Entre Vosges, Alsace et Forêt-Noire, il est allé à la rencontre des chefs, étoilés ou simples fermiers-aubergistes, ayant un lien franco-allemand. Il dresse leur portrait en toute simplicité, dévoile des instants clés de leur histoire.

Bien plus qu'un recueil de recettes, c'est un livre qui parle d'amitié, des arts de la table célébrés avec un même bonheur en Alsace et au Pays de Bade. On y rencontre des restaurateurs français installés en Allemagne, des allemands en France (dont Michaela Peters, première femme allemande distinguée d'une étoile Michelin en France ou Douce Steiner, deux étoiles en Allemagne). Comme quoi, la belle gastronomie se joue des frontières !

Plusieurs rencontres sont prévues avec l'auteur et des chefs : dédicace au salon du livre à Colmar (26 et



La bonne cuisine rhénane, éd. Arivis, 25 €. DR

27 novembre), librairie Hartmann à Colmar (7 décembre de 16 h à 19 h 30) causerie gourmande avec dégustation de vin, librairie 47°Nord à Mulhouse (18 décembre de 14 h à 18 h) en présence de Frédéric Versolato.

## RECETTE

### Filet de canette, farci aux Pruneaux d'Agen



Nicolas Commenchini, Chef du restaurant Le Petit Moulin à Martel (46). Photo DR

### Ingrédients pour 4 personnes:

200 g de Pruneaux d'Agen dénoyautés, 4 filets de canette, 100 g de noix, 3 tranches de jambon de pays, 250 g de fromage frais, 2 bottles de ciboulette, 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette, 1/2 litre de lait, 1 kg de pommes de terre, 50 g de cerneaux de noix, 2 cuillères à soupe d'huile de noix, 200 g de beurre

### Préparation

À l'aide d'un couteau à lame longue et fine, faire une ouverture dans le filet de canette de façon à pouvoir le farcir. Réserver au frais.

Peler les pommes de terre et les faire cuire à l'eau salée. Hacher le jambon, les noix et les Pruneaux d'Agen. Ciseler la ciboulette puis mélanger le tout de façon homogène avec le fromage frais et le piment d'Espelette. Mettre la farce dans une poche à douille.

Faire de légères entailles au couteau sur la peau et les met-

tre à feu doux sans matière grasse.

Saler avant cuisson, laisser dorer 10 minutes puis les placer 5 minutes au four à 180 °C.

Égoutter les pommes de terre, écraser puis incorporer le beurre, le lait chaud et l'huile de noix ainsi que le reste de ciboulette.

### Dressage

Déposer l'écrasée de pommes de terre nouvelles, placer au-dessus les filets de canette tranchés et y ajouter la farce tournée vers le ciel.

Ce fruit de terroir, qui fait partie du patrimoine agricole du Sud-Ouest depuis plusieurs siècles. De la « prune d'Entev » au « Pruneau d'Agen », le chemin est long pour obtenir cette gourmandise à la pulpe fine, souple et savoureuse que l'on surnomme « l'Or noir d'Aquitaine ». Il se déguste tel quel mais se prête aussi à des préparations culinaires sucrées ou salées.

## RENDEZ-VOUS

### Prélude de Noël

Dans une ambiance festive au son des mélodies « jazzy » du groupe NG Swing, la cave viticole du vieil Armand invite à une dégustation festive de produits du terroir présentés par des producteurs locaux : pains spéciaux, foie gras, confitures, brelas, saumon. Sans oublier les vins et crémants d'Alsace de la cave, les liqueurs et autres eaux-de-vie. Un buffet de fête où tous les produits des différents producteurs présents seront proposés à la dégustation avec une proposition d'accords mets et vins réalisés par le sommelier de la cave. De quoi glaner des idées pour les repas de fin d'année. 16€ par personnes sur réservation au tél. 03 89 28 22 04. Vendredi 25 novembre de 19 h à 22 h 30.

Cave du Vieil Armand, 1 Route de Cernay, 68 360 Sultz - Wuenheim

## VENTE

### Braderie Staub

Le créateur de l'iconique cocotte en fonte, donne rendez-vous pour sa traditionnelle braderie annuelle à Turckheim. C'est l'unique magasin outlet de la marque en France. Remises jusqu'à -50 % sur les produits exposés. On trouvera également des couteaux Zwilling et Miyabi, des verres Schott Zwiesel, des batteries de cuisson Dmeyer et des poêles Ballarini. Du jeudi 24 au samedi 26 novembre, de 9 h à 20 h, rue de l'huilerie, Turckheim, tél. : 03 89 27 11 55



Indémolables, les cocottes Staub. DR