

FISCHER

Chaque année en Alsace fleurit
la Bière de Printemps



So Maudite !



*Télément Alcoolique 33,33%vol/100g

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Carnet-découverte

LES SENTIERS DU MÄNNELE



Balades brassicoles
gourmandes

Balades brassicoles gourmandes

Balade gourmande



Amis de l'Alsace, curieux de sa culture, ce carnet de rendez-vous vous est destiné ! Baptisé "Fischermännle", du nom du légendaire bonhomme Fischer, je vous invite à découvrir l'Alsace au gré de balades brassicoles gourmandes !



DÉCOUVERTE



Lutin des bières, le Männele vous propose une balade printanière inédite au cœur d'une Alsace gourmande et généreuse, qui regorge de saveurs et de talents. Notre joyeux éclaireur saisit en effet l'occasion du salon EGAST dédié aux professionnels des métiers de bouche pour pénétrer l'univers délicieux de la gastronomie et vous faire rencontrer des personnages habités par la même passion, celle d'éblouir les papilles et régaler les palais... Fins gourmets, gourmands et adeptes de tout ce qui est bon, ce numéro est pour vous !

[[Ces femmes toquées de cuisine

D'avantage confinée aux fourneaux du domicile et cantonnée à la popote familiale, la gente féminine a longtemps été exclue de l'univers très masculin de la gastronomie.

Une ère aujourd'hui révolue, car de plus en plus de femmes accèdent désormais au rang de chef. On l'ignore souvent, mais en Alsace, elles sont plus d'une quinzaine à régaler des clients conquis par leur créativité et leur sens des accords. Le salon EGAST leur rend d'ailleurs hommage avec le concours de la meilleure Femme Chef, présidée cette année par Anne-Sophie Pic.

Notre Männele nous fait découvrir trois femmes chefs toquées de cuisine !

Aurélié Kaegy



Babette Lefebvre



Anne Ernwein



Aurélie Kaegy

[[Une jeune pâtissière au piano

Aurélie Kaegy, Le Colombier, Bartenheim-la-Chaussée

Ancienne pâtissière, Aurélie Kaegy officie aux fourneaux du Colombier depuis 2003. Elle seconde d'abord son mari mais devant le talent manifeste de sa jeune épouse, Christophe finit par céder sa toque et confier à Aurélie les rênes de la cuisine.

Instinctive et imaginative, Aurélie jongle talentueusement avec les saveurs et les textures, saupoudré sans complexe ses idées culinaires d'une savoureuse pointe d'audace et de fantaisie. Des prouesses aujourd'hui unanimement reconnues et appréciées ! Aurélie Kaegy s'est vue attribuer le trophée de la meilleure femme chef lors de la précédente édition d'EGAST en 2006. Une consécration inouïe pour cette jeune maman de 26 ans dont le parcours atypique a littéralement ébloui notre Männele.

*Le Colombier, 2 rue de la Libération
à Bartenheim-la-Chaussée - 03 89 68 30 66
Fermé samedi midi, dimanche soir
et lundi toute la journée.*



Les bonnes adresses d'Aurélien

[[Fromager Antony

Aurélien ne jure que par le fromager Bernard Antony, qui d'ailleurs précise-t-elle, se dit plutôt éleveur de fromages. Un choix que le Männele ne contredira pas. Notre invétéré gourmand, a lui aussi été conquis par les savoureux produits proposés par les Antony, au cours d'une de ses précédentes balades. Le vendredi matin, il rencontre M. Antony au marché d'Huningue pour acheter des fromages qui se marient parfaitement avec la bière.

Sundgauer käs kalle, 5 rue de la Montagne à Vieux-Ferrette - 03 89 40 42 22



[[Coralie Oberlaender, l'art dans tous ses états

Depuis un an environ, Aurélien expose dans son restaurant une série de tableaux peints par Coralie Oberlaender. Cette déclinaison joyeuse et colorée sur le thème de la vache offre un infime aperçu du potentiel de son auteur. Débordante d'idées et de vitalité, Coralie semble en effet être au pinceau ce qu'Aurélien est aux fourneaux : une artiste dont les talents et la créativité n'ont pas de limite !

La jeune femme excelle aussi bien dans l'art du trompe-l'œil, que dans celui de la sculpture, ou encore de l'illustration et explore avec la même curiosité les matériaux les plus éclectiques : terre cuite, fibre de verre, cagettes etc...

*Coralie Oberlaender, 6b rue du Stade à Saint-Louis
03 89 69 93 13 - Visite de l'atelier sur rendez-vous*



Les bonnes adresses d'Aurélien

[[Pâtisserie Christine Ferber

Aurélien doit beaucoup à la très talentueuse Christine Ferber. C'est chez elle, dans sa pâtisserie de Niedermorschwihr, que la jeune chef a tout appris de la magie des plaisirs sucrés. Aurélien s'octroie

régulièrement un petit retour aux sources, histoire de bénéficier des conseils de «la fée des confitures» et de parfaire sa technique... mais aussi et surtout de découvrir les délices concoctés par l'une des pâtissières les plus douées du monde !

*Maison Ferber, 18 rue des Trois Epis
à Niedermorschwihr - 03 89 27 05 69*



Ces femmes toquées de cuisine

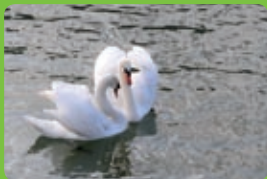
La balade d'Aurélié

La Petite Camargue Alsacienne

Dès que le restaurant laisse à Aurélié un petit moment de répit, la famille Kaegy est de sortie ! Elle met le cap sur un petit bout de nature enchanteur à quelques minutes à peine du restaurant.

Notre bonhomme connaît le coin, car il l'a déjà sillonné. Cette réserve naturelle peuplée d'une faune et d'une flore abondantes offre aux promeneurs un cadre paisible et serein propice au délassément. Une bonne bouffée d'oxygène pour tous ceux qui aiment se ressourcer au contact de la nature !

Accès en voiture : autoroute A35 (E25) sortie Bartenheim, direction Saint-Louis



Interprétation autour de la bière selon Aurélié

Pour Aurélié, dont les saveurs alsaciennes ont baigné la petite enfance, la bière fait partie intégrante du patrimoine culinaire régional. Elle l'utilise fréquemment dans des plats traditionnellement préparés au vin, comme le bourguignon qui gagne ainsi en finesse et légèreté. Mais c'est une recette sucrée, délicieusement subtile, que la jeune chef a choisi de confier au Männele, afin d'illustrer l'infinité des accords autorisés par la bière.



La recette d'Aurélié

DampfNudel (beignets à la vapeur) à la bière ambrée, poire pochée à la vanille bourbon et sorbet à la bière.

Pâte à beignets pour 6 personnes :

Ingrédients : 500 g de farine, 3 œufs entiers, 3 jaunes, 40 g de levure fraîche de boulanger, 150 g de lait, 100 g de beurre mou, 50 g de sucre semoule, 5 g de sel

Réalisation : dans une cuve batteur, verser tous les ingrédients (sauf le beurre) et battre à 2^{ème} vitesse avec le crochet. Lorsque la pâte se décolle de la cuve (10 à 15 minutes) ajouter le beurre mou et laisser battre encore 5 à 6 minutes.

Laisser pousser la pâte à 30°C pendant 1h30 puis détailler vos étoiles et laisser pousser 40 minutes à 40°C. Pendant ce temps, faire un caramel à sec dans une grande cocotte avec 250 g de sucre. Lorsqu'il est bien foncé, ajouter la bière ambrée (50 cl et 1 cuillère à café d'épices pain d'épices), laisser réduire d'un tiers.

Cuisson : Déposer délicatement vos beignets au fond de la cocotte et la couvrir. Laisser cuire 3 minutes, les retourner puis les laisser encore 1 minute. Les déposer sur papier sulfurisé puis garder à température ambiante.

Poires pochées : cuire dans un sirop (eau + 200 g de sucre + 1 bâton de vanille) 6 poires « Conférence » 15 à 30 minutes.

Dressage de l'assiette : disposer les étoiles et la poire pochée coupée en 2 sur une assiette, arroser parcimonieusement du sirop de cuisson des beignets et ajouter une boule de sorbet à la bière ou de glace à la vanille.



Babette Lefebvre

[[Des horizons culinaires à explorer sans fin

Babette Lefebvre, La Cambuse à Strasbourg



Véritable institution à Strasbourg, la Cambuse est le restaurant de la mer par excellence. Au piano, c'est Babette qui donne le la. Un papa allemand, une maman vietnamienne, une petite enfance vécue en Algérie, puis la découverte de l'Alsace à l'âge de 8 ans : voilà de quoi élargir l'horizon culinaire de cette femme chef intuitive qui navigue avec brio dans l'univers de la haute gastronomie. Celle qui pratiquait la cuisine fusion avant même qu'on en parle a su imposer son ton éminemment libre et inventer son style, précis, juste, enlevé et... absolument unique.

*La Cambuse, 1 rue des Dentelles à Strasbourg
03 88 22 10 22*

La gastronomie, c'est d'abord et surtout le choix d'aliments d'exception. Babette Lefebvre ne transige en rien sur la qualité des produits et fait de l'exigence son cheval de bataille... Comme nombre de professionnels alsaciens, c'est au marché gare qu'elle fait ses emplettes.

Le marché de Babette

[[Poissons et crustacés

Un petit tour avec Babette chez Rungiest, spécialiste de la marée fraîche et voilà notre Männele fixé : Babette s'y connaît et sait ce qu'elle veut. «C'est encore une des rares professionnelles à acheter les poissons entiers, ce qui lui permet de juger personnellement de leur qualité et de leur fraîcheur, confie Olivier Sommer, directeur de l'entreprise. Elle prend le temps de lever les filets elle-même et accepte d'assumer une parte importante de matière pour obtenir une qualité optimale».



[[Fruits et légumes

Babette débambule à travers les allées colorées de la SAPAM à l'affût de quelque nouveauté à incorporer dans ses recettes. Notre Männele apprend que la chayotte couramment utilisée par la cuisinière n'est autre qu'un légume de la famille des cucurbitacées ou encore que la patate douce, variété exotique de la pomme de terre, a une saveur légèrement sucrée qui se marie merveilleusement avec le lait de coco.

Les bonnes adresses de Babette

[[Boulangerie Schmitt

Le pain servi à la Cambuse provient de la boulangerie Schmitt. Il s'agit d'un gros pain à l'ancienne, fabriqué de manière totalement artisanale, comme on le faisait encore dans les années 50. Grâce à une fermentation lente, ce pain au levain de 1 kg façonné à la main développe de savoureux arômes. Babette adore sa belle croûte épaisse et sa mie alvéolée souple et aérée. Tant et si bien qu'il accompagne délicieusement ses plats depuis plus de 20 ans !

*Boulangerie Schmitt, 8 quai Turckheim à Strasbourg
03 88 32 60 44*

[[Produits exotiques

Si Babette s'inspire des fruits et légumes de saison produits en Alsace, elle aime aussi enrichir ses recettes d'incursions exotiques. Sa cuisine fait la part belle aux herbes, épices et produits répandus dans la cuisine maghrébine ou encore asiatique. C'est chez ThaiLong, une épicerie spécialisée en produits exotiques, que Babette déniche les saveurs et arômes venus d'ailleurs.

ThaiLong, 15 rue La Fayette à Strasbourg - 03 88 40 12 20



Ces femmes toquées de cuisine



La recette de Babette



Gambas grillées au cinq épices marinées à la bière ambrée

**Ingrédients pour 4 personnes : 20 belles gambas,
5 cl d'huile d'olive**

**Marinade : 5 cl jus de soja, 5 cl de bière ambrée, 2 cuillères
à café de cinq épices, 2 échalotes**

**Sauce : 10 cl de fumet de poisson, 100 g de beurre,
5 cl de bière ambrée, 1 cuillère à café de cinq épices,
½ botte de ciboulette.**

Sel - poivre du moulin

Eplucher et émincer les échalotes. Décortiquer sauf la nageoire terminale, étêter et déveiner les gambas. Réunir tous les ingrédients de la marinade dans un plat creux, bien mélanger. Ajouter quelques tours de moulin de poivre. Mettre les gambas deux heures dans cette marinade. Hacher la ciboulette et réserver.

Au moment du repas :
Égoutter les gambas et les badigeonner d'huile d'olive.
Récupérer la marinade et chinoiser.

Préparation de la sauce :
Réunir dans une casserole la marinade, le fumet de poisson, la bière, le cinq épices. Porter à ébullition et laisser un peu réduire.
Faire rôtir les gambas dans une poêle antiadhésive.
Terminer la sauce en y incorporant le beurre au fouet sur feu vif. Rectifier l'assaisonnement.
Hors du feu, ajouter la ciboulette.
Dresser les gambas sur assiette, napper avec la sauce.
Servir accompagné de riz parfumé thaï, cuit à la vapeur.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  À consommer avec modération.

FISCHER

RÉSERVE AMBRÉE



Ecumée
à l'ancienne,
à déguster
aujourd'hui

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Anne Ernwein

[[Le goût de l'excellence

Anne Ernwein, L'Agneau à Pfaffenhoffen

Aussi loin qu'elle s'en souvienne, Anne Ernwein a toujours baigné dans l'atmosphère agitée des cuisines. Aux commandes des fourneaux de l'Agneau, le restaurant familial depuis sept générations (créé en 1769), la jeune femme perpétue avec talent la tradition culinaire alsacienne. C'est de son papa, qu'Anne a tout appris. Exigeante et volontaire, elle vise en effet la perfection. Une quête insatiable qui lui a permis d'entrer dans le cercle très fermé des Maîtres cuisiniers de France. Une véritable prouesse, car seules deux femmes, ont réussi à se hisser dans cette sphère éminemment masculine !

*L'Agneau, 3 rue de Saverne
à Pfaffenhoffen - 03 88 07 72 38*



Les bonnes adresses d'Anne

[[Produits bio

En chef exigeante et passionnée, Anne Ernwein accorde une grande attention à la qualité des produits qu'elle fait figurer sur la carte de son restaurant. Rien de tel pour elle que les fruits et légumes bio cultivés le plus naturellement qui soit, croquants à souhait, gorgés de saveurs et de vitamines. Une qualité et une fraîcheur que vous trouverez à la Ferme des Carrières, un producteur bio de Pfaffenhoffen qui propose toute une palette de primeurs authentiques et savoureux.

Ferme des Carrières, rue des Carrières à Pfaffenhoffen - 03 88 07 79 65

La balade d'Anne

[[Sentier de découverte du houblon

Non loin de Pfaffenhoffen, dans le pays de la Zorn, le paysage se strie de poteaux, de câbles d'acier suspendus à plus de 7 mètres du sol et de jolies lianes grimpantes. Ces magnifiques champs tridimensionnels, qui font pousser à la verticale une variété de plante, le humus lupulus, ne sont autres que des houblonnières. L'association «Au cœur des houblonnières d'Alsace» propose toute l'année au grand public des sentiers thématiques pour découvrir la production alsacienne dont la qualité est reconnue dans le monde entier.

*Association «Au cœur des Houblonnières d'Alsace» - Maison des Associations
à Wingersheim - 03 88 51 26 35*



Les bonnes adresses d'Anne

[[Les grès des Remmy

Potiers de père en fils depuis 1568 et installés à Betschdorf depuis 1820, les Remmy perpétuent un art ancestral qui ne cesse de s'enrichir au fil du temps.

Au fil de ses expérimentations Vincent Remmy, a ainsi mis au point un grès de cuisson unique à la fois étanche et alimentaire qui supporte des températures très élevées.

Une innovation qu'Anne Ernwein a tout de suite expérimentée... et adoptée ! Elle propose en effet à la carte des plats traditionnels, comme ses fameuses joutes de porcelet à la bière, délicieusement mijotées dans les caquelons des Remmy...

*Les grès des Remmy - Grande exposition, 8 rue de Soufflenheim,
à Betschdorf - 03 88 54 44 16*



Ces femmes toquées de cuisine

La recette d'Anne

Joues de porcelet confites et cuites au foin en grès de Betschdorf, carotte céleri à la demi glace de bière ambrée



Ingrédients pour 4 personnes : 12 noix de joues de cochon ou porcelet salées, 8 carottes et ½ céleri, 1 kg de pommes de terre ratte, un bouquet garni avec queue de persil, 1 clou de girofle, 3 baies de genièvre, sel, poivre, 4 belles poignées de foin d'alpage (bio), 2 cuillerées à soupe de miel, 30 cl de bière ambrée.

Mettre les joues de cochon dans une marmite d'eau froide et les amener à ébullition, puis les refroidir aussitôt. Les remettre en cuisson en couvrant avec de l'eau, y ajouter le bouquet garni, les carottes et le céleri, les baies de genièvre et le clou de girofle pendant 1h30, salez, poivrez légèrement. Les joues doivent être tendres.

Prendre 4 caquelons ou une grande terrine de Betschdorf, allant spécialement au four, y déposer une poignée de foin, puis les joues de cochon, la carotte et le céleri, 1 cuillère à café de miel, 5 cl de bière ambrée et 5 cl de jus de cuisson des joues. Couvrez et placez au four à 180° C pendant 20 min.

Faire réduire le reste de bière et de miel jusqu'à l'obtention d'un caramel et servir la sauce à part avec les pommes de terres coupées en quartiers et sautées.

Astuces

Le foin ne se mange pas, laissons cela à nos animaux des prés. Pour éviter d'avoir des fibres trop collantes aux joues de cochon, intercaler une feuille de papier sulfurisée de la taille du caquelon et dont vous aurez découpé un trou de 5 cm au centre pour laisser passer les arômes.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  À consommer avec modération.



FISCHER

Tradition

So Alsacienne !*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Plaisirs gustatifs : tendances et nouvelles approches

DÉCOUVERTE

Vitrine des métiers de bouche, le salon EGAST offre un condensé des traditions, savoir-faire et innovations de la profession.

Une occasion unique pour les participants et les visiteurs de partager leur vision, leur passion et de capter les tendances et les nouveautés qui séduiront leur clientèle demain !

[[Sensations gustatives : un champ d'investigations illimité

Jamais la cuisine n'aura été plus créative, inventive, explosive qu'à notre époque. «L'aliment est devenu source d'exploration et la gastronomie un art expérimental qui incite au voyage, à la découverte de sensations inédites. Les chefs n'hésitent pas à bousculer les idées reçues, à emprunter des voies jusqu'alors insoupçonnées», affirme Thomas Riegert, Président du comité d'organisation du salon EGAST.

Parmi eux Thierry Marx, le fameux chef de Cordeillan-Bages, invité d'honneur du show inaugural d'EGAST a pris le parti de transformer radicalement tout ce qu'il approche. Sa choucroute devient ainsi un cube au chou transparent et gélifié, accompagné d'un nuage fin d'écume de pommes de terre et de saveurs virtuelles de lard et de saucisse.

Une démarche dont notre Männele, éternel défricheur de nouveautés et amateur d'expériences inédites, ne peut que se réjouir. Car c'est aussi cette soif d'étonner, de surprendre, de repousser toujours plus loin les limites de la créativité qui pousse les brasseurs à imaginer de nouvelles saveurs et textures !

égast 2018 *Salon égast du 9 au 12 mars
Réservé aux professionnels
Hall 20 - Wacken à Strasbourg*



Thierry Marx, le chef de Cordeillan-Bages



[[Innovation et tradition : un couple à l'épreuve du temps

Les techniques et les outils ont beau se moderniser, l'attachement aux traditions demeure une valeur essentielle des métiers de bouche. Nombre de professions relèvent ainsi le défi d'améliorer sans cesse leurs performances tout en restant fidèles aux savoir-faire hérités du passé. « Cette dualité est très présente chez les brasseurs qui ont su adapter les procédés ancestraux aux exigences de production de notre temps », explique Maurice Roeckel, auteur de «Toqués de bière». Le stand Fischer Tradition à EGAST témoignera de cette approche pointilleuse qui permet d'offrir au client final pleine satisfaction.



[[La biérogologie : le nouvel art d'apprécier la bière

Accompagner l'évolution des modes de consommation et proposer de nouvelles voies d'expérimentation fait aussi partie des prérogatives des professionnels des métiers de bouche. Dans cette logique, Heineken soutient et accompagne les cafetiers qui offrent à leurs clients la possibilité de mieux connaître la bière et ainsi mieux l'apprécier. Tout comme l'œnologie a permis aux amateurs de vin d'accéder à une culture viticole essentielle à la dégustation, la biérogologie, nouvelle discipline en vogue aujourd'hui, encourage les amateurs de bière à se concentrer sur leur ressenti pour mieux comprendre, déguster et associer cette boisson aux nuances subtiles.





DÉCOUVERTE

[[Le rendez-vous gourmand des connaisseurs

Fruit d'une tradition brassicole de plus de 6 siècles, la bière de Printemps puise sa richesse dans le brassage des dernières récoltes d'orges de l'année. Elaborée dans la plus pure tradition brassicole, la Fischer de Printemps révèle une recette d'exception. Fraîche et légère, elle laisse en bouche de délicats arômes de fleurs d'hibiscus relevés par une pointe d'amertume. Sa mousse onctueuse et ses fines bulles enchantent le palais des connaisseurs.

[[Quand la bière s'invite au cocktail...

Le concours du meilleur barman figure parmi les moments forts du salon EGASt. Mélanger les boissons, jongler avec les arômes, imaginer des nouveautés... Les barmen sont de véritables défricheurs de saveurs.

Guy Musart, président des Barmen de France, redouble ainsi de créativité, n'hésitant pas à faire entrer la bière dans la composition de ses cocktails.

Voici, d'ailleurs une de ses recettes dernièrement confiée à notre Männele, «le Caroline» :

Liqueur de cerise	4 cl
Cognac	0,5 cl
Champagne	7 cl
Bière	8 cl

Faire directement le mélange dans le verre en commençant par la bière puis en ajoutant les autres ingrédients. Ou mélanger les autres ingrédients au shaker puis terminer en ajoutant la bière.



[[Conseils pratiques pour les balades :

Voici quelques conseils pour cuisiner comme un chef et réussir les délicieuses recettes à base de bière présentées dans ce numéro des sentiers.

- > Avant tout commencez par dégager complètement votre plan de travail et le nettoyer. Se lancer dans la grande popote implique un minimum d'organisation.
- > Préparez, pesez et réunissez tous les ingrédients de la recette sur votre plan de travail. Vous aurez ainsi tout ce qu'il vous faut à portée de main et éviterez d'oublier un ingrédient en cours de route.
- > Restez toujours à proximité de vos casseroles ou de vos poêles quand elles sont sur le feu. A moins que vous ayez un goût prononcé pour les aliments carbonisés...
- > Pensez à mettre au frais quelques bouteilles de la bière utilisée pour la recette. Elle se mariera à merveille avec votre plat.
- > Régalez-vous sans oublier de ménager votre petite santé en buvant avec modération !

[[À lire :



> «La cuisine des fées» - Editeur Chene.

Le gâteau à la bague de Peau d'Ane, les galettes du Petit Chaperon rouge, les cailloux du Petit Poucet, le bonhomme en pain d'épices... Un voyage gourmand à travers les plus beaux contes de notre enfance. Les recettes imaginées par Christine Ferber sont accompagnées d'un résumé du conte qui les a inspirées.

Auteur Christine Ferber, Philippe Model.

«Les Sentiers du Männele»

Directeur de la publication : Patrick Villemin - Rédactrice en chef : Valentine Brau Heineken Entreprise SAS
19 rue des Deux Gares - 92500 Rueil Malmaison - 414 842 062 RCS Nanterre - Réalisation : laCompagnie - Impression : Gyss
Imprimeur, Obernai - Photos : Nicolas Messner - Fred Langel - Mars 2008 - Dépôt légal à parution - Gratuit



Guy Musart

