

La tradition hessoise se retrouve aussi dans l'assiette

Un aspect gourmand de la culture allemande est sa cuisine. Mais lorsqu'il s'agit de plats issus de cultures étrangères, on hésite souvent à se lancer. Même si la Hesse regorge de restaurants internationaux, vous devriez absolument goûter à la cuisine hessoise !

La cuisine traditionnelle allemande est pour le moins consistante. Dans la cuisine hessoise, de nombreuses spécialités typiquement allemandes jouent un rôle important, comme la choucroute, les pommes de terre à l'eau ou en purée, les pommes de terre rissolées et les escalopes ou la viande grillée.

Les herbes fraîches sont indispensables

La viande de porc est appréciée par bon nombre d'Allemands. Si vous avez une préférence pour le bœuf, vous devriez commander une poitrine de bœuf. Elle est cuite et servie avec de la sauce au raifort chaude ou avec la « Grüne Soße », la sauce verte typique de Hesse (appelée « Grie Soß » dans le dialecte local). La Grüne Soße est composée de crème aigre (parfois aussi mélangée à de la mayonnaise) et de diverses fines herbes. Celles-ci sont traditionnellement la ciboulette, le cerfeuil, la bourrache, l'aneth, l'estragon, le persil, l'oseille, le basilic et la livèche. Mais la plupart du temps, chaque cuisinier a sa recette très spéciale, ce qui lui confère à chaque fois un goût différent. Elle accompagne parfaitement les poitrines de bœuf. Toutefois, on la sert souvent avec des pommes de terre à l'eau et des œufs durs coupés en deux, et de plus en plus avec des escalopes. La sauce n'est pas cuite, mais servie à température ambiante ou légèrement fraîche. Les fines herbes donnant le goût à cette composition, elle n'était autrefois servie qu'au printemps, en été et au tout début de l'automne. Aujourd'hui, on utilise aussi des herbes congelées ou séchées. Néanmoins, les amateurs assurent que les herbes fraîches sont indispensables pour le goût.

Fromage et musique

Vous allez vite vous rendre compte qu'en Hesse tous les fromages sont très appréciés.

Mais deux spécialités fromagères sont particulièrement aimées et connues : la première est le « Handkäs mit Musik ». Le Handkäs est un fromage très relevé servi avec une vinaigrette à base de vinaigre, d'huile et d'oignons. Il est présenté comme un repas léger dans les « Apfelweinkneipen ».

Pas aussi connu, mais tout aussi délicieux, est le « Schneegestöber » - ce camembert écrasé est mélangé avec du beurre, des œufs durs et des oignons et assaisonné avec du piment doux en poudre, du poivre et de la ciboulette. Le « Handkäs » et le « Schneegestöber » sont généralement servis avec du pain.

Au centre : la pomme

L'un des produits agricoles les plus importants de la Hesse est la pomme. Ne vous étonnez donc pas de la trouver souvent au menu. Les gâteaux et les desserts sont bien sûr les formes de transformation les plus courantes, en font notamment partie les crêpes aux pommes (crêpes avec des tranches de pommes). Elles sont servies avec de la cannelle, de la glace à la vanille et/ou de la chantilly. Mais les pommes en compote jouent également un grand rôle dans la cuisine régionale. En effet, la compote de pommes est utilisée pour créer d'excellents plats comme la tarte aux pommes, le gâteau aux pommes recouvert de streusel, les chaussons aux pommes et bien plus encore. Le jus des pommes est également transformé en Hesse - en un vin très populaire, l'Apfelwein hessois. D'ailleurs l'Apfelwein est quasiment la boisson nationale de la Hesse. On le boit soit sucré (mélangé à de la limonade) ou « sauer gespritzt » (mélangé à de l'eau gazeuse) ou encore pur. L'Apfelwein n'est pas servi dans des bouteilles habituelles, mais dans une cruche, le « Bembel ».

Le Cidre, en Hesse également connu sous le nom de « Süßer », est un peu plus doux que l'Apfelwein. Il a une teneur en alcool plus faible et sera peut-être plus à votre goût au début. Le Cidre régional n'est malheureusement disponible qu'en automne, directement après la récolte des pommes.

Il y a lieu de souligner une particularité en relation avec les plats sucrés : en Allemagne, les gâteaux sont rarement servis en dessert, mais plutôt comme quatrième repas de la journée, l'après-midi avec le café.

Nous espérons que cette courte présentation de la cuisine hessoise vous a ouvert l'appétit et que vous vous réjouissez de goûter aux plats régionaux – Nous vous souhaitons un bon appétit !

Vin de la Hesse

Vin allemand : l'écho d'un passé lointain ou un bon choix pour votre palais ?

Les étiquettes des premiers vins allemands, par exemple Piesporter Michelsberg, Zeller Schwarze Katze et Niersteiner Gutes Domtal, étaient couvertes d'armoiries et de caractères gothiques, de dessins de châteaux forts ou de vignobles. Le cépage était rarement mentionné ; les vins étaient doux et servis frais. Cette image, qui nous vient des années 1960, a façonné la réputation du vin allemand – pour beaucoup, jusqu'à aujourd'hui.

Moins répandue, par contre, est l'image des vignerons allemands dont le but est de produire de la qualité et qui s'efforcent, depuis des générations, de produire des vins individuels qui reflètent le meilleur du cépage et du vignoble. La quantité produite étant plutôt faible, une majorité de ces vins n'a été exportée qu'en quantité limitée. Mais les vignerons ont trouvé un créneau pour commercialiser leur vin et, effectivement, le Riesling du Rheingau a été vendu plus cher que des bordeaux célèbres ; et même de nos jours, les Rieslings allemands atteignent des records aux ventes aux enchères.

« Große Gewächse » : premier choix pour les occasions spéciales

En parlant d'histoire. La devise des instituts allemands du vin - « Si vous pensez connaître le vin allemand, essayez à nouveau » - est une bonne invitation. Les vins allemands actuels – cépages secs et classiques – sont très demandés dans les rayons des magasins et sur les cartes des vins des restaurants. Ils sont conditionnés de façon moderne, l'étiquetage est plutôt sobre et les vins sont abordables. Pour les connaisseurs, les vins Premium – Großes Gewächs ainsi que les rares Beerenauslese, Trockenbeerenauslese et Eiswein - sont des vins de premier choix pour les occasions spéciales.

La Bergstraße hessoise est, avec le Rheingau, un vignoble très connu. Elle se situe sur le versant ouest et les contreforts nord de l'Odenwald. La région vinicole s'étend, avec quelques vignobles, du nord de Seeheim-Jugenheim et d'Alsbach jusqu'à la frontière de la Hesse et du Bade-Wurtemberg, au sud de Heppenheim. Les plus grandes surfaces cultivées se situent entre Zwingenberg et Heppenheim.

Comprendre les étiquettes à vin

Les étiquettes de vin allemandes sont critiquées de longue date pour être déroutantes

ou cryptiques, parce que les informations approfondies sur le vin sont réduites à leur minimum. Pourtant il est très facile de les comprendre.

La loi allemande définit ce qui doit figurer sur l'étiquette du vin : la région, le nom du producteur et la maturité. Tous autres renseignements, tels que le cépage, le millésime et le style (sec ou demi-sec) doivent être mentionnés lorsque certains critères sont remplis. Il n'existe malheureusement aucun ordre défini dans lequel ces informations doivent apparaître sur l'étiquette, c'est pourquoi on ne les trouve pas toujours au même endroit. Mais le plus important est que vous puissiez reconnaître quelle est la différence entre les renseignements sur le vignoble et la cave, c'est-à-dire la différence entre la maturité et le style.

Voici les informations essentielles que vous devriez connaître :

Classique : Le vin est produit à partir de cépages traditionnels, secs et régionaux, notamment le Riesling, le Silvaner et la famille des Pinot (Pinot Blanc, Pinot Gris et Pinot Noir). Le vignoble n'est pas mentionné.

- Selection : Le vin est une version Premium du vin classique, avec un minimum de maturité de la sélection. Un nom de vignoble y est mentionné.
- Großes Gewächs – le vin est comparable à la catégorie « Selection ». Les membres du Verband Deutsche Prädikatsweingüter (groupement des vignobles « Prädikat » allemands) ont décidé d'attribuer une distinction du vignoble à leurs meilleurs vins secs. Dans le Rheingau, le terme est « Erstes Gewächs » et il est synonyme de haute qualité.