

La république fédérale allemande

Première Bac pro restauration

Dans ce cours :

- Carte et ressources
- Les spécialités culinaires et recettes
- Les bonnes tables et Les chefs connus
- Les sites internet

Présentation et gastronomie

La république fédérale d'Allemagne est un pays du centre ouest de l'Europe. Bordé au nord par la mer du Nord et la mer Baltique. Elle a de nombreuses frontières communes avec : la Pologne la République tchèque l'Autriche la Suisse la France le Luxembourg la Belgique et les Pays-Bas.

Le pays fut séparé en deux parties en 1949 et réuni le 3 octobre 1990.

Habitudes alimentaires :

Les Allemands débutent la journée par un solide petit déjeuner composé de café au lait, de thé, de charcuterie tranchée finement, de fromages à la coupe, de yaourt, de céréales, et de plusieurs sortes de petits pains ou parfois des viennoiseries.

Le déjeuner s'il existe car les urbains prennent de plus en plus une courte pause pour manger quelques sandwiches ou quelques pâtisseries, se prend vers 13:30 14:00 sous la forme d'un vrai repas.

Le souper vers 18:00 18:30 devient souvent le seul repas complet de la journée qui réunit la famille. Il est traditionnellement composé en premier plat d'un potage ou d'une soupe même en été. Selon les habitudes, l'après-midi peut-être entrecoupée par une petite pause.

L'Allemagne propose un éventail très large de charcuterie (jambon, terrine, Pathé, roulade de porc.) Chaque région a ses propres spécialités de saucisses. La saucisse la plus connue en France et la saucisse de Francfort.

La cuisine du gibier reste une tradition très prisée dans les pays germaniques. Préparez comme en France les gros morceaux de gibier sont souvent mis à mariner et accompagné de purée de légumes divers.

Les habitants du nord de l'Allemagne consomment beaucoup de poissons frais fumés. Les habitants du Sud apprécient particulièrement les poissons des lacs et des rivières.

Il existe en Allemagne autant de variétés de pain qu'il y a de bière et de saucisses. L'Allemagne produit une bonne quantité de fromages industriels il s'agit généralement de fromages à pâte semi dure vendue à la coupe détaillés en tranches fines pour être fondu gratinés, Râpés ou consommés lors du petit déjeuner.

La bière et la boisson nationale du pays qu'elle soit à fermentation basse, haute, blanche, ambrée, brune, noir, de garde, elle est appréciée dans toutes les circonstances. Les consommateurs ont le choix entre 5000 marques différentes produites par plus de 1200 brasseries.

La carte



Les produits Marqueurs

Les produits de l'élevage de la chasse

- bœuf de Bavière, veau, ports, moutons, agneau de pré-salé de la frise et des îles d'Halen.
- Oie, canard, poulet, dinde, cerf, chevreuil, d'un, isard, sanglier, lièvre, faisans, perdrix, pigeon...

Produits de l'agriculture

- blé, seigle, orge, houblons, avoine, millet, colza, lin
- chou à choucroute, chou rouge, chou vert, chou-fleur, choux rave, de Bruxelles, pommes de terre, navets betteraves rouges, blettes, carottes, raifort, salsifis, concombres, asperges de Franconie, céleri branche...
- Pommes, poire, cerise, rhubarbe, fraise, framboise, groseilles...

Produits de la pêche

- harengs, maquereaux, merlu, anguilles, lingue bleue, Morue, limandes, plies, carrelets, soles, turbots, barbues, sandres, truites, saumons. Huîtres et moules de Sylt, crevettes de Büsum, homards.

Produits laitiers

- lait, beurre, crème. L'Allemagne produits de nombreux fromages.

Produits élaborés issus de l'industrie agroalimentaire

- jambon de Westphalie, de Forêt-Noire, de Holstein
- saucisses et saucissons, viande de porc salé fumé, jambonneau, carrés, fromages de tête, panse de porc farci du Palatinat.

Poissons fumés : ananilles, truites, flétan, maquereaux.

Les spécialités et les recettes

Soupe au pois jaune sec et au lard, soupe d'oie aux haricots blancs secs, soupe à l'anguille (palettes de porc, anguilles, fruits secs), **soupe à la bière de Bitburg, soupe aux cerises, consommé aux boulettes de foie.**

Salade de pommes de terre du Harz (oignons, saucisson fumé), **salade de saucisses de Nuremberg** (cornichons mollossol à la russe sauce mayonnaise), **salade de choucroute crue aux pommes fruits, salade de rollmops** (pommes de terre, pommes fruits, oignons ciselés, crème aigre), **tarte à l'oignon, carpes à la bière, anguilles de Moselle au riesling, boulettes de poisson frites, perches aux choux rouges, hamburger steak** : viande hachée de bœuf et ou de porc, mie de pain ou pulpe de pommes de terre, oignons ciselés et persil haché.

Knödel : boulettes réalisées selon les régions à partir de mie de pain, de pulpe de pommes de terre, de viande hachée, de pâte brisée ou de pâte levée. Les knödel peuvent comporter des lardons, du fromage, du foie, de la choucroute ou des fruits dans le cas de la version sucrée.

Escalope de veau Holstein : escalope sautée avec un œuf au plat et accompagné de toast garni de sardine à l'huile, d'anchois et de saumon fumé. Présentée avec des cornichons et des rondelles de citron.

Kasseler à la purée de pois ou à la choucroute : épaule de porc rôti en cocotte, au cumin, carrés de porc aux prunes, jambonneau à la choucroute, pot-au-feu sauce raifort, estouffade de bœuf à la bière, oie rôtie de Poméranie ou pomme et aux marrons, lard ou pomme et aux haricots.

Civet de lièvre à la confiture d'airelles, purée de pommes de terre, compote de pomme, boudin noir et blanc grillés.

Tarte au fromage, aux groseilles à maquereau, aux cerises, au beurre.

Couronne de Francfort (biscuits en forme de couronne divisée en trois épaisseurs garnies et masquées de crème mousseline pralinée et recouvert de Pralin, de noix, ou de noisette concassée. Décorée avec des cerises confites.

Le gâteau de la Forêt-Noire : génoise au chocolat garnie de confiture de framboises de griottes au kirsch et masquée de crème au chocolat et de crème Chantilly. Décorée avec des rosaces de Chantilly et des cerises.

Bavarois aux fruits rouges, au café, au chocolat et praliné.

Beignets frits en pâte levée garnie de confiture d'églantine ou de framboise et saupoudré de sucre semoule. Gâteau en forme de sapin cuit à la broche.

Les bonnes tables

Schwartzwaldstüb, a bayersbronn-tonbach

Chef : Harold wohlfahrt

Hôtel restaurant Bareiss, a bayersbronn-mitteltal

Chef : Klauss-peter lump

Restaurant Gästelhauss, à Sarrebruck

Chef : Klaus Erfort

Produits avec sigles officiels

- Saucisses de Nuremberg (IGP)
- pain d'épices de Nuremberg (IGP)
- jambon de Westphalie, de Forêt-Noire (IGP)
- asperges de Franconie (IGP)

Menu

Assortiment de poissons fumés de la baie de Kiel sauce crémeuse au raifort

Jambonneau braisé à la bière brune
Choucroute aux baies de genièvre

Fromages de Bavière

Gâteau au fromage blanc coulis de fruits rouges