

Knusprig soll er sein. Und herzhaft, mit Zwiebeln, Speck und cremigem Schmand. Irgendwo im Elsass muss es ihn geben: den weltbesten Flammkuchen. Unser Autor hat sich auf die Suche gemacht...



Ein Rezept für Flammkuchen zum Hören:
ecoute.de/
ecoute-audio

Text
CHRISTIAN EIDENSCHENCK



● **MA MISSION:** retrouver pour *écoute* la tarte flambée «authentique». J'ai accepté la proposition sans hésiter car j'aime régaler mes amis allemands et français en leur préparant moi-même des tartes flambées (excellentes, d'ailleurs). Mais ils imaginent tous que je poursuis ainsi une tradition familiale héritée de ma grand-mère. Rien n'est plus faux.

J'ai grandi à Mulhouse, dans le sud de l'Alsace. Ma première tarte flambée, je l'ai dégustée sur une planche de bois au début des années 1980, à Strasbourg. Avant, je n'en avais pas entendu parler. À Strasbourg même, les restaurants à tarte flambée se comptaient sur les doigts d'une main. Le week-end, les Strasbourgeois préféraient partir dans le Kochersberg pour se régaler.

Le Kochersberg est une petite région à l'ouest de Strasbourg, qui s'étend jusqu'au piémont des Vosges. Je me suis donc lancé sur les routes sinueuses de ce pays vallonné à la recherche de la tarte flambée originelle. J'ai traversé des villages aux maisons colorées et aux noms imprononçables: Truchtersheim, Handschuheim, Griesheim-sur-Souffel, Pfulgriesheim. Ici, les hauts portiques en grès des fermes laissent deviner l'opulence des paysans. On rapporte

régaler qn

- jdn bewirten

poursuivre qc

- hier: etw weiterführen

déguster qc

- etw essen

s'étendre jusqu'à

- bis ... reichen

vallonné,e

- hügelig

le portique

- hier: Eingangstor

le grès

- Sandstein

le,la paysan,ne

- Bauer, Bäuerin



À la Taverne de l'Ackerland, Rémy Blaess et sa tarte flambée cuite au four à bois



apercevoir qc

- hier: etw erblicken

la contrée

- Gegend

le col

- Pass

le four à bois

- Holzofen

ravi,e

- entzückt

s'encanailler

- Spaß haben

la miche

- Brotlaib

enfourner qc

- etw in den Ofen schieben

l'abaisse (f)

- ausgerollter Teig

la pâte à pain

- Brotteig

le lait caillé

- Sauermilch

avoir du bagou (fam)

- ein großes Mundwerk haben

la choucroute

- Sauerkraut

la confrérie

- Bruderschaft

le fond

- Boden

la querelle de clocher

- interne Querelen

le,la pape,esse

- Papst, Pöpstin

le marronnier

- Kastanienbaum

la poutre

- Balken

immanquablement

- unweigerlich

la pelle

- Schaufel

que le roi Louis XIV, quand il aperçut la contrée du haut du col de Saverne, eut ces mots, restés célèbres: « Quel beau jardin ! »

Dans les années 1980, on trouvait dans le Kochersberg un grand nombre de Flammeswerte, des restaurants parfois installés dans des corps de fermes et disposant d'un four à bois. Ils étaient ouverts uniquement le week-end et ne servaient que la tarte flambée aux Strasbourgeois, ravis de manger avec les doigts et de s'encanailler à petits coups de vin blanc et d'eau-de-vie.

La tarte flambée est née dans ces cours de ferme, à une époque où les paysans faisaient leur pain eux-mêmes une fois par semaine. Après le chauffage du four au feu de bois, alors que la température était trop élevée pour les miches, on y enfournait de fines abaisses réalisées avec les restes de pâte à pain et recouvertes de lait caillé, d'oignons et de petits morceaux de lard. Les flammes léchaient les tartes, d'où le nom de Flammekueche.

C'est un fils de paysans devenu restaurateur, un certain Gérard Burg, qui, le premier, propose la spécialité dans son restaurant à Haguenau en 1958. L'homme a du bagou et le sens des affaires. Dans les années 1980, il fait même goûter le Flammekueche à Jacques Chirac lors du Salon de l'agriculture à Paris. Depuis, la tarte flambée a conquis le monde, de New York à Tokyo. En Alsace, elle a surclassé la choucroute en tant que spécialité iconique et on la trouve absolument partout.

Daniel Vierling, le grand maître de la Confrérie du véritable Flammekueche, m'a expliqué que la tarte authentique ne peut être cuite qu'au four à bois et qu'elle devrait s'appeler « tarte flammée ». Le terme « flambée » est selon lui incorrect car le flambage suppose l'utilisation d'un alcool. En outre, les ingrédients doivent être d'origine locale et faits maison. Cependant, la confrérie ne fait pas l'unanimité car elle accepte parmi ses membres des fabricants de fonds de tarte. Bonjour les querelles de clocher...

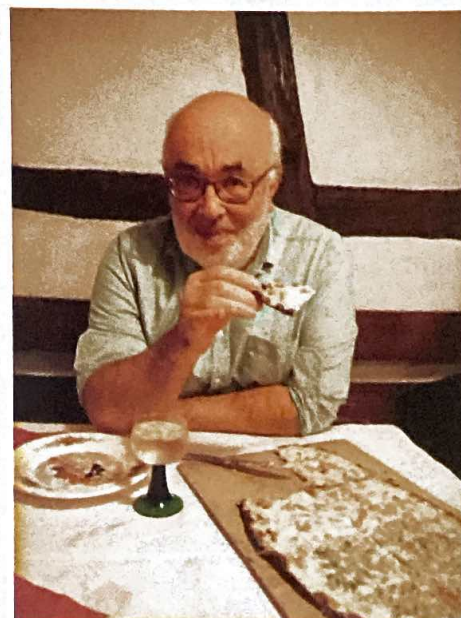
Lydia Roth, la soixantaine, une femme énergique aux cheveux courts et aux lunettes chic, est la papesse du Flammekueche. Elle dirige le restaurant À l'Aigle, à Pfulgriesheim, une institution depuis 1881. Lydia tient la recette de tarte flambée de sa grand-mère. Quand je lui demande de m'indiquer une bonne adresse, elle laisse échapper: La Taverne

de l'Ackerland, à Handschuheim. La taverne est située dans un joli bâtiment en grès des Vosges, en face d'une petite chapelle. Dans la cour d'entrée trône un magnifique marronnier. À l'intérieur, les murs laissent apparaître les poutres en bois, et sur les simples tables en bois, une planche à découper et un couteau annoncent la couleur. L'ambiance est décontractée, une bonne odeur d'oignons et de lard flatte les narines. Nous sommes dimanche soir.

Une fois les tartes commandées – la patronne nous glisse avec un clin d'œil que la salade, c'est pour les touristes –, nous sirotons notre verre de pinot blanc. La tarte arrive, on la découpe en huit, et on la mange avec les doigts, à même la planche, tranquillement, en pliant les parts en deux ou en trois. Elles sont croustillantes, leurs bords noirs ont été léchés par les flammes. La crème et les oignons donnent cette pointe d'acidité pourtant gourmande qui fait qu'immanquablement, on s'en laisse servir une deuxième puis une troisième.

À la fin du repas, lors d'une visite en cuisine, le maître des lieux, Rémy Blaess me glisse en souriant une pelle dans les mains et j'enfourne ma première tarte flambée authentique. Si mes amis me voyaient, ils seraient convaincus que j'ai fait ça toute ma vie!

Un verre de pinot blanc, une tarte flambée – la soirée ne fait que commencer...



**INGRÉDIENTS****Pour la pâte**

- 250 g de farine
- 5 cl d'huile de colza
- 5 cl d'eau tiède et 10 cl de bière
- 1 cuillère à café de sel

Pour la garniture

- 2 oignons
- 150 g de lardons
- 150 g de fromage blanc
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- noix de muscade râpée
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- poivre

le colza

- Raps

tiède

- lauwarm

la garniture

- Belag

le fromage blanc

- Quark

pétrir

- kneten

étaler qc

- hier: etw ausrollen

la plaque de four

- Backblech

émincer qc

- etw fein hacken

étaler qc

- hier: etw verteilen

aussitôt

- sofort

Le Flammekueche de Christian

POUR QUATRE TARTES FLAMBÉES

- 1 Mélangier les ingrédients de la pâte et pétrir pendant cinq minutes. Laisser reposer la pâte au moins une demi-heure.
- 2 Préchauffer le four à 250°C.
- 3 Étaler la pâte sur une plaque de four.
- 4 Émincer les oignons très finement.
- 5 Mélangier le fromage blanc, la crème fraîche, la muscade et le poivre.
- 6 Étaler cette préparation sur la pâte, puis les oignons et les lardons.
- 7 Enfourner pendant environ cinq minutes jusqu'à coloration des bords. Servir aussitôt.