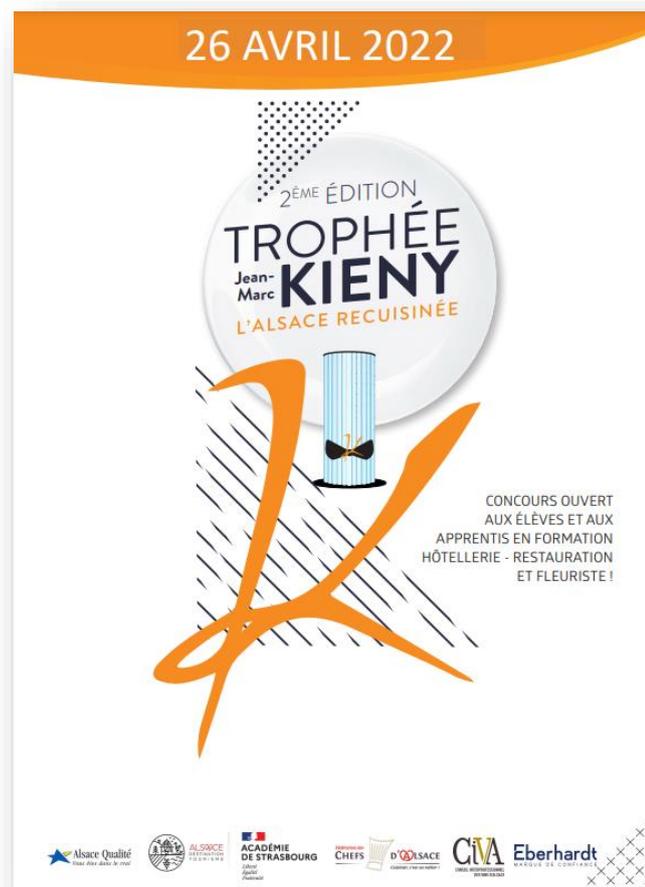


# VALORISATION DE LA LANGUE ET DE LA CULTURE ALSACIENNES



## DOSSIER DOCUMENTAIRE

## I. LE PRINCIPE

Alsace Qualité, l'Académie de Strasbourg, Alsace Destination Tourisme, le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace, les Chefs d'Alsace, les Corporations des Fleuristes d'Alsace, l'Office pour la Langue et les Cultures d'Alsace et de Moselle, la Collectivité Européenne d'Alsace et Eberhardt, s'associent pour recuisiner les produits du terroir et de qualité autour d'un Trophée en mémoire à Jean-Marc Kieny ancien Président des Etoiles d'Alsace.

Par équipe de 5, élaborer et commercialiser un plat, qui sera servi au guéridon, à partir d'un panier de produits imposés sous la marque «Savourez l'Alsace Produit du Terroir» ou sous signe officiel de qualité Bio ou IGP, réaliser l'accord mets/vins approprié, ainsi que la décoration florale de la table.

Afin de mettre en avant la langue et culture alsacienne, un amuse-bouche libre sous le thème de «l'Alsace recuisinée®», sera à réaliser et à présenter.

## II. LE THEME DE CETTE EDITION & LE PANIER

- Truite de la pisciculture du Heimbach cuite à la cire d'abeille, chou farci, sauce riesling
- Le panier :
  - une truite de la pisciculture du Heimbach
  - un chou farci, sa farce composée de poitrine de porc, carottes, céleri, oeufs, raifort, oignon, choucroute d'Alsace
  - un vin d'Alsace, de cépage Riesling

## III. VALORISER LA LANGUE ET LA CULTURE ALSACIENNE

L'OLCA dont la mission est de défendre et promouvoir la langue régionale dans toutes les sphères de la vie sociétale mène depuis plusieurs années une opération « Mon entreprise dit JA » afin d'inciter les acteurs économiques à rendre l'alsacien plus présent dans leur environnement quotidien.

Les domaines de l'Hôtellerie-restauration, par leur importance, économique, culturelle et patrimoniale sont des partenaires incontournables de notre action. Le Trophée Kieny défend les valeurs d'une cuisine alsacienne innovante, moderne et audacieuse et partage avec l'OLCA une vision de notre patrimoine décomplexé et résolument portée vers l'avenir.

Intégrer l'alsacien dans la démarche pédagogique du Trophée concourt à ancrer ce patrimoine culinaire dans son authenticité et à montrer que cette langue a toute sa place auprès des professionnels de demain.

La contribution de l'OLCA n'a pas pour objectif l'apprentissage de l'alsacien mais se situe dans une optique d'ouverture culturelle, d'ancrage territorial et de partage.

### Un projet pédagogique autour de la langue alsacienne

Le tandem constitué par l'équipe de cuisine et l'équipe de salle est considéré comme un véritable ambassadeur de son établissement et de son territoire. A travers sa technicité, son aisance professionnelle et relationnelle, il a la capacité de sublimer ce moment de partage passé autour d'une table.

Le quotidien de chaque professionnel de l'hôtellerie- restauration consiste à surprendre le client pour le séduire et le fidéliser. **L'usage de l'alsacien comme marqueur d'authenticité peut ainsi constituer un atout supplémentaire dans la relation entre le professionnel et le client.**

Il s'agit pour chaque équipe de créer un Amuse-bouche à partir d'un plat régional, un produit régional particulier ou encore un savoir-faire régional particulier. Cet Amuse-bouche pourra être préparé en amont du concours avec des produits apportés par les candidats et devra faire l'objet d'une présentation orale.

Elle constituera ainsi un véritable exercice de communication autour de la langue et de la culture régionale.

Cette épreuve pourra être préparée dans le temps de travail dédié au Chef d'œuvre et pourra être l'occasion de mobiliser une classe entière autour des élèves candidats.

Dans le cadre de la présentation, les candidats pourront utiliser l'alsacien, produire une fiche reprenant le vocabulaire en alsacien ou encore aborder des éléments patrimoniaux typiques à la région (produits, techniques culinaires... typiquement alsaciens).

Ils pourront également réaliser et diffuser un clip vidéo dans lequel l'équipe fera la promotion de son amuse-bouche.

La présentation et la valorisation de l'amuse-bouche fera l'objet d'un Prix spécial OLCA / langue régionale qui valorisera la réalisation et l'originalité du travail des équipes. Ces films pourront ensuite être diffusés sur les réseaux sociaux, professionnels ou grand public.

Vous trouverez ci-dessous un petit condensé de produits familiers aux Alsaciens, marqueurs de ce terroir riche en diversités afin d'en extraire par votre esprit créatif culinaire « **L'âme alsacienne** » et ainsi la diffuser à vos convives.

## En amuse-bouche quelques proverbes alsaciens : e pààr Sprìchwërter

- La faim est le meilleur des cuisiniers
  - o Hùnger ìsch d'r bescht Koch.
- La santé vient en mangeant
  - o d'Gsùndheit kùmmt mìt'em Asse.
- La viande est le meilleur des légumes
  - o 'S Fleisch ìsch 's beschte Gemies.
- Pesé mesuré n'est qu'à moitié mangé
  - o Gewöje ùn gemasse ìsch nùmmè hàlwer gasse.
- On ne voit que rarement un bon coq qui soit gras
  - o A güeter Hähn ìsch salte fatt.
- Rien ne vaut une bonne tarte aux quetsches
  - o Es gìbt nix ìwwer a güeter Quetschelküeche.
- Kugelhopf et tarte, les dettes peuvent attendre
  - o Küejelhopf ùn Torte, d'Schùlde kenne wàrte.
- Les meilleurs crêpes sont faites au village-même
  - o D'beschte Eierküeche ware ìm Dorf gebàche.
- Tout a un commencement et une fin, seules les Knacks ont deux fins
  - o Àlles het a Ànfàng ùn a And, nùmmè Knackwìrschtle hàn zwei And.
- Chaque mois à ses légumes, en décembre mange choucroute et rave
  - o Jeder Monet het sin Gemies, ìm Dezamber ass Sürkrüt ùn Rüewe.
- La choucroute n'atteint toute sa plénitude savorique que si elle est chauffée sept fois
  - o 'S Sürkrüt ìsch erscht güet wenn's sìwwe mol gewàrmt ìsch.

## VOCABULAIRE SPECIFIQUE

### Les produits

#### Les aromates vinaigrés

Aromates vinaigrés d'Alsace / Essigwàre, Gewürz	
Choucroute	's Sürkrüt
Melfor	d'r Melfor-Essig
Miels D'Alsace :	d'r Honni (üssem Elsàss / verschieden Honni üssem Elsàss)
- De Sapin	d'r Tànne-Honni
- De fleurs	d'r Blüeme-Honni
- De châtaignier	d'r Keschte-Honni
- De tilleul	d'r Linde-Honni
- D'acacia	d'r Àkàzie-Honni
Moutarde	d'r Saneft
Navets blanc confits (salés)	d'süre Rüewe
Raifort	d'r Meerratti

#### Chez le boulanger

Chez le boulanger / Bim Beck	
Beignet de carnaval	's Fàsenàchtskiechel ( <i>pl. d'Fàsenàchtskiechle</i> )
Bretzel	d'Brattschdall
Couronne de l'Avent	d'r Àdvantskrànz
Kougelhopf	d'r Kùejelhopf
Kougelhopf salé	d'r gsàlzene Kùejelhopf
Tresse ou natte briochée	d'r Zopf

## Chez le boucher - Charcutier

Chez le boucher-charcutier / Bim Metzjer ùn Würschtler	
Boudin noir	d'Blüetwürscht
Foie gras	d'Ganselawwer
Knacks (la paire de)	Knackwürschtle, Würschtle, e Paarel Heissi
Lard paysan fumé	d'r Bürespack
Lardons	d'Spackwürfel
Palette fumée	's geräichert Schifele
Saindoux	d'r Schmäz
Saucisse à frire blanche et paysanne	d'Brotwürscht, d'Büre-Brotwürscht

## Pâtes et farinages

Pâtes et farinages / Teigwàre	
Brioche gonflée à la vapeur	Dàmpfnüdle
Nouillettes à l'Alsacienne Version maigre	Spätzle, Knepfle
Pâtes	Teigwàre, Nüdle
Raviolis / ravioles	gfillti Knepfle, Ravioli, Schniderspattle

## Chez le fromager

Chez le fromager / àm Kaasstànd	
Beurre	d'r Bütter
Fromage blanc	d'r Bibbeleskaas
Gruyère	d'r Schwitzerkaas
Munster	d'r Minschterkaas
Petit suisse	's Käsel
Tome de montagne	d'r Barrikaas

## Chez le primeur : fruits, légumes et herbes

Chez le primeur : fruits, légumes et herbes / àm Obst- ùn Gemiesstànd : Obst, Gemies ùn Krittler	
Asperge	d'Spàrichel ( <i>pl. d'Spàrichle</i> )
Betteraves rouges	d' Rotràhne
Carotte	's Galeriewel ( <i>pl. d'Galeriewle</i> )
Cerfeuil	's Kerwelskrüt
Chou rouge	's Rotkrüt
Ciboulette	d'r Schnittläuch
Fraise	d'Ardbeer ( <i>pl. d'Ardbeere</i> )
Livèche	's Maggikrüt
Persil	d'r Peterle
Poireau	d'r Läuch ( <i>pl. d'Läuchstangel</i> )
Radis	de Raddi ( <i>pl. d'Raddjele</i> )
Rhubarbe	d'r Rhàbàrwer
Salade	d'r Sàlàt

## Chez le poissonnier

Chez le poissonnier / àm Fischstànd	
Brochet	d'r Hecht
Carpe	d'r Kàrpfe
Filets de hareng	d'Harifilet
Sandre	d'r Zànder
Truite Arc en Ciel	d'Rajeböjeforall
Truite Fario	d'Bàchforall

## Chez l'épicier

Chez l'épicier / àm Krämerlàde	
Cannelle	d'r Zimmet
Cumin	d'r Kimmel
Huile de colza	's Rapseeel
Noix de muscade	Müscketnüss
Poivre	d'r Pfaffer
Sel fin et gros	's fin Sàlz / 's Grobsàlz

## Chez le Caviste

Chez le caviste / Bim Keller-Meischter	
Vin blanc	d'r Wisswin
Vin rouge	d'r Rotwin
Bièrre d'Alsace	's Bìer vùm Elsàss
Eau-de-vie	d'r Schnàps

## Petit lexique culinaire

Matériel de cuisine	
Acheter les produits au marché	Ûffem Marik inkäufe
Ciseaux	d'Schar
Couteau	's Masser
Cuillère en bois	d'r Kochleffel
Cuisinière (piano)	d'r Kiche-Hard
Évier	d'r Wässerstein
Fouet à battre	d'r Schneebase
Four	d'r Offe
Gants	d'Handschi
Moulin à poivre	d'Pfaffermiehl
Planche à découper	's Brattel
Poêle	d'Pfänn
Serviette	d'Händzwaal
Tablier	d'r Schürz

Vocabulaire de base en cuisine	
Bouillon ( <i>de bœuf, de poule, de veau, d'agneau</i> )	Briehj ( <i>Ochsebrìehj, Hiehnerbrìehj, Kàlbsbrìehj, Schofbrìehj</i> )
Blanchir	àbschwelle
Bouillon de Pot-au-feu	d'Fleischsùpp
Couper	verschnide
Crumble	d'r Streussel
Cuire à la vapeur	ìm Dàmpf koche
Cuire, cuisiner	koche
Dresser	ànrìschte / inrìschte
Ébouillanter, ébouillanté	brìehje, gebrìehjt
Goûter	versüechte
Laver	wasche

Lier	bìnde
Mariner	màriniere / inbeize lon
Mélanger	mische, riehre
Rôtir	brote
Sauce	d'Soos
Sauter	ànbrote / brätle

Les saveurs de bases	
Goût, saveur, arôme	d'r Gschmàck
Amer	bitter
Acide	sür
Epicé	gewürzt
Poivré	gepfaffert
Relevé	schàrf
Salé	sàlzich / gsàlze
Sucré	siess

Les 4 saisons / d'Johreszitte	
L'hiver	d'r Winter
Le printemps	's Friehjohr
L'été	d'r Sùmmer
L'automne	's Spotjohr

**Liens utiles pour aller plus loin :**

[http://www.olcalsace.org/fr/lexique\\_indispensable/151/Y](http://www.olcalsace.org/fr/lexique_indispensable/151/Y)

<https://www.olcalsace.org/fr/node/75>

[http://www.olcalsace.org/fr/lexique\\_peche](http://www.olcalsace.org/fr/lexique_peche)

<http://www.fruits-legumes-alsace.fr/cest-quoi-des-suri-ruewe/>

<https://www.alsace-lait.com/3-facons-de-revisiter-le-bibeleskaes/>

<https://alelor.fr/alelor-moutardes-raiforts-et-condiments-dalsace/>

<https://www.fruits-legumes-alsace.fr/recettes-de-saison/>

[http://www.olcalsace.org/fr/lexique\\_biere](http://www.olcalsace.org/fr/lexique_biere)

### **Bibliographie**

- ✓ [https://www.olcalsace.org/fr/lexique\\_courses/120/L](https://www.olcalsace.org/fr/lexique_courses/120/L)
- ✓ <https://www.ami-hebdo.com/elsadico/?choix=2099&recherche=parer>
- ✓ Livret original Elsässichi Versle de Raymond Matzen
- ✓ Histoire et recettes de l'Alsace gourmande  
Livre de Jean-Michel Truchelut, Jean-Pierre Drischel et Jean-Pierre

### **Service et commercialisation au restaurant**

<b>Accueil / Empfàng</b>	
Bonjour	Bùschùr
Bonjour (le matin)	Güete Morje
Bonsoir	Güete'n Owe
Bonne soirée	Scheener Owe
Je vous souhaite la bienvenue	Harzlich willkùmme
Je peux vous installer à votre table	Ìch kànn éich àn éirem Tìsch inschtàlliere
Puis-je prendre votre veste	Kànn ich éire Mântel namme?
Je vous souhaite un bon appétit	Lon's éich gschmecke
Bonne continuation	Lon's éich widdersch gschmecke
Bon appétit / à vous aussi	a Güeter / a Bessere
Au plaisir de vous revoir	Mìr freie ùns éich wìdder ze empfànge
À bientôt	Bis bàll

ARGUMENTATION COMMERCIALE	
<p><b><u>Quelques adjectifs :</u></b> Savoureux, onctueux, délicieux, croustillant, délicat, parfumé, salé/sucré</p> <p>Le chef vous propose aujourd'hui</p> <p>Avez-vous fait votre choix</p> <p>Puis-je vous proposer un apéritif</p> <p>Le menu du jour</p> <p>Ce plat est flambé devant vous</p> <p>Ce plat est fait maison</p> <p>Ce plat est composé de...</p> <p>Ce plat est accompagné de ...</p> <p>Ce plat est servi avec ...</p> <p>Ce produit bénéficie d'un label</p> <p>Ce produit est élevé dans la région</p>	<p>Säftich, creemisch, gschmàckhàft, knùschprich, delikàt, (àrich) àromàtisch, gsàlze/siess</p> <p>De Chef duet éich hit ... ànbiete / empfehle</p> <p>Hàn ìhr schùn gewàhlt / schwàsiert ?</p> <p>Kànn ich éich e Apéritif ànbiete ?</p> <p>De hittiche Menü</p> <p>Dìss Gerìcht word vor éich geflàmt</p> <p>Dìss Gerìcht ìsch salbschtgemàcht</p> <p>Dìss Gerìcht bsteht ùss ...</p> <p>Dìss Gerìcht word mìt ... serviert / Dezü gìbt's ...</p> <p>Dìss Gerìcht word mìt ... serviert / Dezü gìbt's ...</p> <p>Dìss Produkt ìsch mìtème Label ùssgezeichnet worre</p> <p>Dìss Produkt stàmmt ùss d'r Region / Dìss Produkt ìsch ùss elsassischer Zùcht</p>

ACCORDS METS/VINS	
<p>Quelques arômes :</p> <p>Epicé, végétal, minéral, fruité</p> <p>Je peux vous conseiller ...</p> <p>Dégustation</p> <p>Servi frais</p>	<p>Gewìrzt, krütàrtich/pflànzeàrtich, mìneràlisch, frùchtich</p> <p>Ìch kànn éich ... empfehle / Ìch kànn éich denne Win empfehle</p> <p>d'Winprob</p> <p>Frisch serviert</p>

Cave à vin	d'r Winkaller
Millésime exceptionnel	d'r Sonder-Johrgàng
Cépages alsaciens	d'elsassische Rabsorte
Cépages nobles	d'Edelgewächse
Terroir particulier	's bsondere Terroir
Viticulteur/viticultrice	d'r Winbür / d'Winbire
Carafage	's Kàràffiere
Décantage	's Dekàntiere
Vendanges manuelles	von Hånd herbschte

**Liens Utiles pour aller plus loin :**

[http://www.olcalsace.org/fr/lexique\\_vin](http://www.olcalsace.org/fr/lexique_vin)