

À TABLE

ENTRÉE

Saint-Jacques poêlées au foie gras

INGRÉDIENTS

16 noix de Saint-Jacques
8 tranches de foie gras cru
1 petite grappe de raisin blanc
2 c. à soupe de farine
sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

Coupez les tranches de foie gras en deux dans la largeur, passez-les dans la farine et mettez-les à cuire dans une poêle bien chaude, sans matière grasse. Laissez cuire 1 minute de chaque côté. Réservez au chaud. Gardez la graisse du foie gras dans la poêle et placez-y les noix de Saint-Jacques. Cuisez 1 minute de chaque côté à feu vif. Salez et poivrez. Sortez les noix de la poêle. Pendant que vous les disposerez dans les assiettes, mettez les grains de raisin à chauffer avec la graisse de cuisson du foie gras. Disposez 4 noix de Saint-Jacques dans chaque assiette, recouvrez d'une demi-tranche de foie gras cuite et disposez quelques raisins chauds autour.



DESSERT

Bûche au chocolat et noix

INGRÉDIENTS

400 g de chocolat noir
20 cl de crème fraîche
3 jaunes d'œufs
3 cuillères à soupe de cacao en poudre
20 noix
1 noix de beurre pour le moule
25 cl de crème fleurette.

PRÉPARATION

Cassez le chocolat en morceaux et mettez-les dans une casserole. Faites fondre le chocolat au bain-marie, voire au micro-ondes. Retirez la casserole du feu et remuez avec une spatule pour lisser le mélange. Ajoutez les jaunes d'œufs un à un sans cesser de remuer. Ajoutez ensuite la crème, puis les noix tout en continuant à remuer. Il faut que tous les ingrédients soient parfaitement mélangés. Versez le mélange dans le moule, égalisez avec la spatule et mettez au réfrigérateur. Une demi-heure avant de servir, mettez la crème fleurette dans le congélateur. Au moment de servir, montez la crème fleurette en chantilly. Démoulez le fondant au chocolat, décorez avec les cerneaux de noix et la crème Chantilly saupoudrée de cacao.



PLAT

Dinde de Noël



INGRÉDIENTS

1 dinde de 3,5 kg
40 g de graisse d'oie
Au moins 32 tranches de bacon
Le foie de la dinde
1 baguette de pain
500 g de chair à saucisse
1 œuf
30 g de beurre
1 bouquet garni
100 g de raisins secs
1 verre de porto
24 pruneaux (3 par personne)
24 dattes (3 par personne)

PRÉPARATION

Farce : Dans un bol, faites tremper les raisins secs dans le porto. Dans une casserole, faites fondre le beurre et faites dorer le foie de dinde. Retirez le foie de la casserole et réservez. Dans cette même casserole, saisissez la chair à saucisse puis ôtez la casserole du feu. Dans une jatte, mélangez la chair à saucisse et le foie. Laissez refroidir ce mélange. Émiettez la baguette de pain. Égouttez les raisins secs et conservez le porto dans lequel ils ont macéré. Ajoutez-les au mélange refroidi avec le bouquet garni, du sel et du poivre. Mélangez bien. Ajoutez l'œuf et mélangez à nouveau.

Cuisson de la dinde : Préchauffez votre four à 200°. Farcissez la dinde avec la farce. Coupez la peau de la dinde. Bardez la dinde de bacon puis attachez-la. Placez la dinde dans un plat préalablement beurré et nappez-la de graisse d'oie. Salez, poivrez. Enfourez et arrosez régulièrement la dinde de son jus pendant 1 h 30. Si nécessaire, ajoutez au jus un peu d'eau très chaude.

Pruneaux et dattes : Ouvrez les dattes et les pruneaux en deux et ôtez-en le noyau. Enroulez chaque datte et chaque pruneau dans une tranche de bacon que vous aurez découpée aux bonnes dimensions. (Environ une demi-tranche par datte et pruneau.)

Fin de la cuisson de la dinde : Au terme de 1 h 30 de cuisson de la dinde, sortez le plat du four. Ôtez le bacon puis enfourez à nouveau la dinde de sorte qu'elle dore de façon uniforme, y compris à l'emplacement du bacon. Continuez à l'arroser fréquemment pendant 30 min. Placez les dattes et pruneaux autour de la dinde dans le plat. Enfourez à nouveau en baissant la température à 170°. Continuez à arroser pendant 25 min. Sortez la dinde du four.

Préparation de la sauce : Dans une casserole, récupérez le jus de cuisson de la dinde pour le mélanger au porto que vous avez conservé. Laissez l'ensemble cuire à feu moyen pendant 2 min environ.

Escapade

PAR GÉRY DE MAET

STRASBOURG, berceau des marchés de Noël

Depuis 500 ans, la ville célèbre cette tradition. Tout ça parce que les protestants ne voulaient pas fêter saint Nicolas



À Strasbourg, le marché de Noël est partout, à commencer par la place de la Cathédrale. © CRTA/MEYER

Carnet d'adresses

Comment y aller ? Par la route, comptez cinq heures. Par le train, il est possible de s'y rendre en TGV via à Paris ou par ligne directe en empruntant la liaison Bruxelles-Bâle qui assure deux liaisons par jour via Arlon, Luxembourg et Metz. Ici aussi, le trajet dure cinq heures. Plus d'infos sur www.sncb.be.

Où loger ? En période de Noël, 80 % des hôtels de Strasbourg affichent complet. On signalera l'Hôtel du Dragon à Strasbourg (00.33.388.35.79.80) ou www.dragon.fr et le Moulin de la Walk à Wissembourg (00.33.388.94.06.44) ou www.moulin.walk.com.

Où se restaurer ? La capitale d'Alsace compte pas moins de 900 tables ! Pointons *Flammes&Co*, 53, Grand-Rue, spécialité de flammequeue, la Maison des Tanneurs, 42, rue du Bain aux Plantes, pour sa choucroute et *Fink Stuebel*, 26, rue Finkwiller, une Winstub traditionnelle.

Bonnes adresses : Pain d'épices chez Mireille Oster, 14, rue des Dentelles. Costumes traditionnels à la Maison Bossert, 15, rue des Bouchers. Musée d'Art moderne et contemporain place Hans Jean Arp.

Une terre de tradition

En Alsace, les fêtes de fin d'année entretiennent un folklore très vivant

La gastronomie alsacienne peut se résumer en un mariage heureux entre la cuisine française et l'appétit allemand ! Des plats raffinés mais qui ne vous laissent pas sur votre faim. Même les choucroutes ici paraissent légères. Le foie gras est servi généreusement. Et le vin coule à flots dans les winstubs (bars à vin traditionnels), l'équivalent des bistrot parisiens ou des bouchons lyonnais. La Noël n'est évidemment pas de nature à ralentir la sensibilité des papilles. Que ce soit sur les marchés ou dans les nombreuses bonnes adresses qui parsèment Strasbourg et ses environs, impossible de ne pas se sentir en appétit.

Mais l'Alsace ne se résume pas à sa capitale. Dans le nord de la région s'étend le Pays des Mystères, ainsi nommé en référence aux légendes entourant la Noël dont celle de Hans Trapp, sorte de père Fouettard alsacien, la terreur des enfants pas sages. La Maison Rurale de l'Outre-Forêt à Kutzenhausen vous en propose les récits.

À la frontière allemande, Wissembourg vous accueille. C'est ici que l'on perçoit le mieux combien cette région aime entretenir son folklore et sa tradition. En témoigne la maison de l'Ami Fritz, ce héros de roman alsacien dont la devise était : "Aujourd'hui je ne fais rien. Comme ça, je ne ferai rien de travers." Qui osera encore prétendre que les Germains ne savent pas prendre le temps de vivre ? Avant de partir pour l'Alsace, mieux



À l'heure où il n'est pas un village qui ne célèbre son marché de Noël, il faut rappeler que cette tradition n'est (ré) apparue que voici une petite vingtaine d'années. À l'origine, le marché a vu le jour à Strasbourg. Pourquoi Strasbourg ? Parce que la ville se situe au confluent de la France et de l'Allemagne mais également de la religion catholique et du protestantisme.

Au Moyen Âge, Strasbourg vivait à l'heure de saint Nicolas qui est, comme on le sait, l'ancêtre du Père Noël. Lorsque la ville se convertit à la religion réformée en 1570, un pasteur dénonça la Saint-Nicolas comme un vestige du papisme, les protestants rejetant le culte des saints. Pour continuer à distraire les habitants à l'approche des fêtes, on leur organisa le marché de l'Enfant-Jésus, ou Christkindelsmärik, qui se déroulait quelques jours avant la Noël au pied de la cathédrale. En 1830, le marché se déplaça vers la place Kleiber avant de rejoindre en 1870 la place Broglie, son emplacement actuel.

IL FAUDRA ATTENDRE le début des années 1990 pour que le marché prenne son véritable envol et se répande dans toute la ville. L'initiative ne tarda pas à être remarquée par des visiteurs venus du monde entier qui voulurent la transporter chez eux.

Aujourd'hui, le marché de Strasbourg représente 300 chalets répartis sur douze places au cœur de la cité. Il fête cette année sa 442^e édition.

Voici donc une bonne raison de visiter l'autre capitale de l'Europe, et de découvrir ses merveilles architecturales.

La plus illustre est bien sûr sa cathédrale dont l'absence d'esplanade la rend encore plus monumentale pour qui la découvre au détour d'une petite rue.

À L'INTÉRIEUR, outre les vitraux préservés des terribles bombardements de 1944, l'horloge astronomique draine un nombreux public qui s'amuse à la voir s'animer tous les quarts d'heure. À midi, il faut payer sa place (2 euros) pour assister au défilé des apôtres qui se déroule en demi-heure plus tard au son des douze coups. L'horloge a en effet été retardée d'une demi-heure pour que les curieux ne perturbent pas le déroulement de la messe !

En cette période d'avant-Noël, la vieille ville se pare également d'illuminations exceptionnelles tandis que la place Kleiber accueille le plus grand sapin naturel décoré d'Europe, haut d'une trentaine de mètres.

Afin de tout connaître sur les traditions de Noël en Alsace, une petite visite au Musée alsacien complètera utilement le programme du séjour.

G. D. M.

EN SAVOIR PLUS

Tourisme en Alsace www.tourisme-alsace.com ou 00.33.3.89.24.73.50
Tourisme à Strasbourg www.ots-strasbourg.fr