

**Appel à manifestation d'intérêt pour célébrer le 3^e anniversaire de
l'inscription de Vichy et des Grandes Villes d'Eaux d'Europe au patrimoine
mondial de l'UNESCO**

le dimanche 21 juillet 2024

GASTRONOMIE

Le dimanche 21 juillet 2024 aura lieu le troisième anniversaire de l'inscription sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO des « Grandes Villes d'Eaux d'Europe ». Afin de célébrer cette inscription, la Ville de Vichy met à l'honneur chaque année son patrimoine thermal et celui d'une des 10 autres villes thermales européennes inscrites avec Vichy. Cette année 2024, c'est la ville de Baden-Baden en Allemagne qui a été choisie pour être célébrée tout au long de la journée.

A ce stade, la Ville de Vichy souhaite solliciter les commerçants sur un temps fort de la journée : **le village gourmand**. Localisé au cœur des animations, **sur l'ancienne rue du Casino**, son objectif est de faire partager aux visiteurs les traditions culinaires de la ville accueillie. Cette année nous vous proposons donc de travailler la **gastronomie allemande** et plus spécialement du Bade-Wurtemberg **dans un esprit food-court**.

Pour la constitution de ce village gourmand aux saveurs de l'Allemagne nous recherchons des commerçants-restaurateurs et/ou traiteur en mesure de proposer à la vente des mets allemands (idées de plats typiques en pièce jointe), sur des stands ou food trucks, afin d'accompagner de manière conviviale, les animations qui se tiendront en parallèle au kiosque de la source de l'hôpital (concerts, danses, discours officiel).

Les boissons proposées (soft ou boissons alcoolisées) seront spécifiquement allemandes (à l'exception de l'eau minérale naturelle - idées de boissons en pièce jointe).

La présence sur site sera effective dès 8h00 (pour l'installation) et jusqu'à 22h (fin de service).

❖ Informations techniques :

- ◆ Les commerçants-restaurateurs et/ou traiteur retenus pourront se raccorder électriquement sur place à une borne foraine.
- ◆ Un barnum de 3mx3m pourra être mis à disposition - dans la limite des stocks disponibles
- ◆ La Ville Vichy met à disposition du public des manges debout et des tables pour l'espace dégustation.
- ◆ L'occupation du domaine public (2,46 €/m2 pour un stand) reste à la charge du commerçant-restaurateur.

❖ Dossier de candidature :

- ◆ Présentation détaillée des mets et /ou boisson proposés à la vente
- ◆ Grille de tarifs appliqués
- ◆ Matériels électriques avec puissance des appareils (réfrigérateur, appareil de cuisson, éclairage, tireuse à bière)
- ◆ Mobilier et agencement prévu, barnum, food truck etc...
- ◆ Attestation d'inscription au registre du commerce ou au répertoire des métiers

Par mail d'ici **le lundi 6 mai à 12h au plus tard** à Sandra Germain : s.germain@ville-vichy.fr / 04 70 30 17 52

❖ Les propositions seront évaluées sur la base des critères suivants :

- ◆ Cohérence avec la thématique de la gastronomie typiquement allemande (60%) ;
- ◆ Originalité et qualité de chaque offre proposée (20%)
- ◆ Capacité technique à exercer en extérieur (10%)
- ◆ Positionnement prix (10%)

En cas de suroffre sur un type de produit, la Ville de Vichy se réserve le droit de retenir le porteur de projet le mieux noté.

- ❖ **RAPPEL** : Merci de bien vouloir transmettre la ou les propositions par courriel pour **le vendredi 26 avril 2024 12h au plus tard**, à Sandra Germain assistante de direction du Projet de Ville: s.germain@ville-vichy.fr / 04 70 30 17 52.

Les plats typiques allemands salés, satisfaisants et savoureux

Les plats typiques allemands ne sont pas toujours bien connus de ses voisins d'outre-Rhin, et pourtant, ils possèdent de solides arguments qui sauront convaincre n'importe quel gastronome. Nous avons répertorié pour vous, dans ce guide aux saveurs authentiques, les recettes salées et sucrées d'Allemagne à (re)découvrir de toute urgence. Rejoignez-nous dans ce véritable voyage culinaire à travers l'Allemagne.

La cuisine allemande est riche de son histoire, mélange de cultures et de saveurs. Elle ne se résume pas qu'à des plats faits de choux ou de pommes de terre : la preuve avec cette sélection de nos plats salés allemands préférés.

Truite fumée



La truite de la Forêt-Noire vient directement de l'éleveur de truites de Baden-Baden. Les restaurants la servent meunière, fumée ou farcie, en filet et même en carpaccio car elle est plus que fraîche.

Les torrents à truites ne manquent pas dans la Forêt Noire avoisinant Baden Baden. Il est donc fréquent d'avoir sur les menus des restaurants de la région des filets de truite fumée, un vrai classique !

Flammekueche



Elle se compose de pâte à pain finement étalée en rectangle, puis garnie avec de la crème épaisse mélangée avec du fromage blanc, des oignons émincés et des petits lardons de poitrine fumée. Contrairement à ce que son nom pourrait le laisser croire, la flammekueche n'est pas flambée mais cuite « à la flamme » et plus exactement à la braise : traditionnellement, elle était préparée dans les campagnes à l'occasion de la cuisson du pain, qui ne se faisait qu'une fois par semaine dans des fours à bois. Quand les braises étaient trop chaudes pour enfourner le pain, les fermières prélevaient un petit bout de pâte qu'elles garnissaient et faisaient cuire en quelques minutes avant de le partager avec tous les convives.

Le Sauerkraut, l'accompagnement parfait



Bien que très populaire en Allemagne, les origines du Sauerkraut remontent à un autre continent, l'Asie. En effet, ce plat simple, fait simplement de chou fermenté, a d'abord été inventé en Chine. C'est seulement au 16^e siècle que cette méthode de conservation du chou arriva en Europe. Aujourd'hui, il est toujours très consommé en Allemagne, et accompagne de nombreux plats salés.

En plus d'être délicieux, le Sauerkraut renferme bien des bénéfices. Le chou fermenté est en effet bon pour le système digestif, contenant de nombreux minéraux et vitamines. Une dernière anecdote pour vous convaincre de l'essayer ? Si vous le consommez le soir du réveillon, on dit qu'il vous apportera chance et prospérité.

Source : kayak.com

La Currywurst,

le snack allemand par excellence



Inventée à Berlin, la Currywurst, et ses variations aussi appelées Brühwurst ou Bratwurst, reste un plat relativement récent, datant du 20e siècle. Elle aurait été inventée à Berlin en 1949 par Herta Heuwer. Le secret de ce snack, qu'on mange traditionnellement debout dans la rue, c'est le choix de la saucisse employée. À Berlin, elle est généralement composée de porc et de bœuf, et n'est pas enveloppée dans un boyau. Grillée puis coupée en rondelles, elle est ensuite recouverte d'une sauce aux saveurs caractéristiques, majoritairement réalisée avec du ketchup et un mélange d'épices uniques, dont du curry et du cumin ou simplement saupoudrée de curry et accompagnée de sauce tomate. Pour accompagner le tout, rien de tel que de bonnes frites de pomme de terre. Chaque institution berlinoise possède sa recette du Currywurst : à vous de toutes les tester.

Les Allemands en consomment environ 800 millions par an !

Sources : kayak.com/7x7xpress.com

Le Sauerbraten



Le **Sauerbraten** est une viande de bœuf servie marinée dans une sauce aigre-douce. Il s'accompagne le plus souvent de crêpes de pommes de terre (**Kartoffelpuffer**), de boulettes de pommes de terre (**Kartoffelklöße**) ou de pâtes (**Spätzle**). Il existe de nombreuses variantes régionales de Sauerbraten. Le **Rheinischer Sauerbraten** par exemple est préparé dans la région rhénane, le long du Rhin. Des raisins secs et parfois du sirop de betterave à sucre sont ajoutés à la cuisson.

Désormais réalisé, la majorité du temps, à partir de viande de bœuf ou de mouton, le Sauerbraten fut longtemps préparé avec de la viande de cheval. La première étape de cette fameuse recette nationale consiste à laisser la viande et les légumes choisis mariner dans du vinaigre et du vin rouge pendant plusieurs jours.

Ensuite, c'est le moment de braiser la viande, puis de faire mijoter le tout dans du bouillon pendant plusieurs heures. Les épices employées pour parfumer ce plat varient d'une région à une autre, et on y retrouve parfois des saveurs de pain d'épices et de raisins secs.

Mais d'où vient cette populaire recette ? L'histoire raconte qu'à l'origine, c'est Jules César lui-même qui fit livrer du bœuf mariné dans du vin de Rome jusqu'à Cologne, colonie romaine de l'époque. Force est de constater que l'idée a été transmise de génération en génération jusqu'à aujourd'hui.

La salade de pommes de terre



La salade de pommes de terre (Kartoffelsalat) fait partie des spécialités allemandes les plus connues. Ce plat, typique de la Oktoberfest (la fête de la bière) s'accompagne souvent de mayonnaise, mais aussi de vinaigre, selon les envies. Populaire par excellence, cette spécialité se marie simplement avec du poisson, mais aussi avec des schnitzels ou de la saucisse.

Sa popularité tient également au fait qu'elle se décline facilement selon les goûts : avec des oignons, elle devient plus piquante, avec du hareng, elle dévoile une palette de saveurs insoupçonnées. En bref, un incontournable de la cuisine allemande, à ne manquer sous aucun prétexte !

Source : kayak.com

La saucisse



Plus communément appelée Wurst en Allemagne, la saucisse est un véritable pilier de la cuisine allemande, qui se retrouve sous de nombreuses formes : Currywurst, Bratwurst, Weißwurst, etc. Les allemands en raffolent, et pour cause ! Simple à déguster, pochées, grillées, tranchées, chaudes, froides, au boeuf, au veau, sur le pouce ou dans une choucroute, la saucisse est une institution ! Traditionnellement, on la consomme le matin, mais désormais, les allemands s'en sont emparés comme d'un aliment à déguster quand bon nous semble !

Le jarret de porc ou Eisbein ou Schweinhaxe



Le jarret de porc se compose tout simplement de porc à l'os cuit dans de la bière, mais aussi au four. Il peut donc être poché aux aromates ou rôti très longuement au four.

On en trouve différentes variantes, selon les régions, il peut être accompagné de purée de pois (Erbspüree), de choucroute, ou de chou rouge, et de purée de pommes de terre, ou encore de Knödel de pain.

Son nom étrange Eisbein (Eis veut dire glace, Bein veut dire jambe) trouverait son origine à l'époque où les enfants utilisaient le tibia des cochons pour s'en faire des patins à glace...Source 7x7.press

La choucroute



On la consomme également en France (et plus particulièrement en Alsace), mais la choucroute trouve sa variante officielle en Allemagne, avec la Sauerkraut (littéralement : « chou aigre »). Ce mélange de chou fermenté, de pommes de terre et de charcuterie est le plat réconfortant par excellence. En plus de stimuler les défenses immunitaires, la saveur de la choucroute, à la fois douce et acidulée, en fait un plat très prisé par les allemands, qui en ont tiré une recette typique. C'est ce qu'on appelle un incontournable de la cuisine allemande !

Les Bretzels



Vous le connaissez tous : le Bretzel est un incontournable des spécialités traditionnelles allemandes. Majoritairement retrouvé sous forme de nœud, le Bretzel est fait à base de pâte à brioche recouverte de gros sel. Il est aujourd'hui décliné en plusieurs variantes mais sa forme traditionnelle reste très appréciée et très consommée en Allemagne.

Source : mesgourmandises.com

Le pain

Avec toutes ses boulangeries, nous pensions que la France était le maître du pain, et pourtant, l'Allemagne n'est pas restée. Car oui, le pain allemand (brot) est classé au Patrimoine immatériel de l'UNESCO, et se place comme l'un des aliments fondateurs de la gastronomie allemande ! Alors que le plus connu est sans doute le bretzel, les allemands mangent du pain quotidiennement, et en produisent plus d'une centaine de types : Weissbrot (pain blanc), Schwarzbrot (pain noir), Pumpernickel (au seigle), de quoi ravir tous les palais !

Maultaschen



Les Maultaschen sont une spécialité culinaire originaire de la région de Souabe (Bade-Wurtemberg). Ce sont de gros ravioles de forme rectangulaire dont la farce peut être préparée à partir de différents ingrédients : légumes, viande de veau ou viande de porc qu'on peut adapter pour en faire au saumon, aux champignons ou au fromage. Les Maultaschen sont généralement accompagnés de pommes de terre et d'oignons avec de la salade. Traditionnellement servis dans un bouillon, ils sont aussi savoureux avec une sauce à la crème ou un filet d'huile d'olive, ou même gratinés au four.

Source : 7x7.press

Les Spätzle ou Käsespätzle



Provenant d'Allemagne du sud, les **Spätzle** sont des sortes de pâtes aux oeufs, qui peuvent être cuisinées avec des sauces différentes. On les agrémente généralement d'oignons frits et de fromage. Ce plat que l'on retrouve également en Suisse, en Italie, en Autriche et en Alsace doit son nom à sa ressemblance avec un nid de moineaux... Spätzle est un mot souabe, diminutif de Spatzen (« *moineaux* »). En région Franche-Comté on les connaît aussi sous le nom familier de « *guilles d'âne* ».

Par ici pour la recette : Ma version maison des Käsespätzle ou spätzle au fromage

Le Käsespätzle, les spätzels au fromage d'outre-Rhin



Ce plat originaire du sud de l'Allemagne, notamment de Bade-Wurtemberg et de Souabe, est tout aussi satisfaisant que son homologue américain qu'on connaît sous le nom de « mac'n'cheese ». Ici, les spätzle font office de macaronis.

Ces pâtes fraîches sont riches en œufs, qui leur donnent une couleur jaune caractéristique. Le Käsespätzle, c'est la combinaison de ces savoureux spätzle avec du fromage local. Ainsi, on retrouve des variations régionales de ce plat, avec par exemple un Käsespätzle cuisiné à l'Emmental ou au Weisslacker en Souabe. La touche finale avant de servir le plat consiste à disposer sur le dessus des oignons frits, qui se mélangeront à la perfection avec le fromage fondu.

Source : kayak.com

La moutarde sucrée allemande



Douce et sucrée, la fameuse moutarde de Munich accompagne très bien les saucisses blanches et relèvera subtilement le goût de vos plats. On peut également le servir avec du Leberkäse (terrinerie de viande), une autre spécialité typiquement allemande.

Ma recommandation : le Süsser Hausgemachter Senf de Händlmaier

Source : mesgourmandises.com

Une note sucrée dans votre repas allemand : les meilleurs desserts à essayer

Après un bon plat traditionnel, rien de tel qu'une douceur sucrée pour terminer le repas sur une note exceptionnelle.

Le Käsekuchen, délicieuse tarte au fromage blanc



Ce gâteau au fromage frais, généralement à base de quark ou de fromage cottage, est emblématique des repas allemands du dimanche. La particularité du quark, que l'on retrouve surtout en Allemagne, mais aussi en Europe de l'Est, c'est sa texture à la fois granuleuse et onctueuse, et l'absence de présure et de sel dans sa composition traditionnelle.

Le Käsekuchen se retrouverait mentionné pour la première fois dans un livre de cuisine de Nuremberg en 1598. Dans sa version actuelle, on le savoure avec un fond de pâte brisée et un appareil à base de quark, d'œufs et de sucre. Côté saveurs, on l'aime avec un peu de vanille et de zestes de citron. Les connaisseurs remarqueront les quelques différences entre le Käsekuchen et son cousin américain, le cheesecake. En effet, outre-Atlantique, la tarte au fromage se prépare généralement avec un fond de biscuits émiettés et du fromage Philadelphia. Source : kayak.com

La Schwarzwälder Kirschtorte, la Forêt noire !



Appelée en français une forêt-noire, la Schwarzwälder Kirschtorte est un gâteau en couches, imbibé de kirsch, qui marie à la perfection génoise au chocolat, crème chantilly et cerises fraîches. La recette originale est souvent attribuée au pâtissier Josef Keller, originaire d'une commune non loin de Bonn, en Rhénanie-du-Nord-Westphalie. Elle aurait été mise au point au début du 20e siècle. Une autre anecdote sur la Schwarzwälder Kirschtorte mérite aussi d'être mentionnée : ses couleurs noires (chocolat), blanches (chantilly) et rouges (cerises) ne seraient pas sans rappeler le costume traditionnel des jeunes filles de la région de la Forêt-Noire. Une chose est certaine, c'est que ce dessert est aujourd'hui devenu l'un des gâteaux favoris des Allemands.

Source : kayak.com

Le Strudel aux pommes



D'origine allemande, le Apfelstrudel fait partie des desserts les plus prisés en Allemagne, mais aussi en Autriche. Gourmand, sucré, savoureux, on le prépare avec de la pâte feuilletée et de la pomme auxquels on ajoute des épices, noix, et autres ingrédients qui font toute l'âme de cette pâtisserie. La préparation est souvent longue et délicate, ce qui rend l'Apfelstrudel d'autant plus précieux pour les allemands, qui n'hésitent pas à le revendiquer comme l'une des meilleures choses à goûter sur place. Avis aux amateurs !

Source : mesgourmandises.com

Le Marzipan : le massepain allemand



Fait à base d'amandes moulues, de sucre et du blanc d'œufs, le Marzipan (ou massepain en français) est une tradition en Allemagne. Généralement consommée durant les fêtes comme Noël, cette spécialité culinaire allemande s'est pourtant modernisée et se consomme à toute occasion grâce à son goût irrésistible. Nature, aux fruits ou enrobé de chocolat, vous en avez pour tous les goûts.

Les chocolats allemands



Les Allemands sont **friands** de chocolats et en sont les plus gros consommateurs en Europe. Connu pour son goût unique, sa qualité et sa finesse, le chocolat allemand promet une expérience gustative exceptionnelle avec son large éventail de variétés et de formes différentes. Très populaire en Allemagne, on retrouve par exemple les Ritter Sport, des tablettes de chocolat carrées. Aux cornflakes, au massépain, à la menthe poivrée, aux éclats de noix : vous avez le choix !

Le Kaiserschmarrn



Bien qu'il soit considéré comme un plat principal sucré par les Allemands et les Autrichiens, le Kaiserschmarrn se déguste aussi bien en dessert qu'en plat principal. Il fait partie de l'une des plus anciennes traditions autrichiennes et est réalisé à partir de pâte à crêpes allégée grâce aux blancs d'œuf montés en neige. Une recette simple et rapide qui va mettre d'accord toute la famille.

Les Lebkuchen & Stollen



Traditionnellement dégustés durant les fêtes de Noël, ces gâteaux allemands sont pourtant devenus des produits du quotidien et se consomment à n'importe quel moment. Le Lebkuchen est un pain d'épices allemand, moelleux et fondant, qu'on peut retrouver nappé de chocolat blanc, au lait ou noir. Le Stollen (aussi retrouvé sous le nom Christstollen ou Weihnachtsstollen) est quant à lui, est un pain farci à la pâte d'amande et aux fruits secs. De vrais délices pour tous les gourmands !

Quelles boissons locales choisir pour accompagner mon plat traditionnel allemand ?

Impossible de ne pas savourer un repas allemand sans l'accompagner d'une boisson typique du pays. Outre la célèbre bière chère aux cœurs des Allemands, découvrez ici les boissons qui accompagnent les repas des locaux au quotidien.

La bière allemande



Difficile de nommer une boisson plus associée à l'Allemagne que la bière. La preuve en est avec ses nombreux « Biergarten », où l'on vient partager un moment en famille ou entre amis autour d'une bonne pinte.

On peut classer les bières allemandes sous différents critères, comme le type de fermentation employé ou la densité de la bière. Ce qui est certain, c'est qu'il y en a pour tous les goûts, de la bière noire (Schwarzbier) à la bière fumée, en passant par la classique bière blonde de fermentation basse. Au niveau national, c'est la région de Bavière qui occupe la place des plus grands consommateurs et producteurs de bière.

Source : kayak.com

Le vin

L'Allemagne est aussi un pays producteur de vin. Avec 100 000 hectares de vignes et plus de cent cépages, l'Allemagne se place au 8e rang mondial de production de vin²⁰. Elle produit principalement du vin blanc (2/3 de la production) dont les cépages principaux sont le **riesling** et le **müller-thurgau**. Mais, depuis quelques années, les vins rouges, comme le Dornfelder ou le Spätburgunder, ont vu leur production augmenter jusqu'à atteindre le tiers de la production totale²⁰. Il existe également une importante production de vin mousseux, principalement par la méthode Charmat. Le raisin est cultivé dans le Sud de l'Allemagne, au bord du Rhin ou au bord de la Moselle mais aussi en Hesse rhénane, en Franconie et dans le pays de Bade et du Wurtemberg. La tradition viticole de l'Allemagne semble dater des Romains qui y auraient apporté des ceps.

Source : wikipédia

l'Apfelsaftschorle : du jus de pomme pétillant



Du côté des breuvages sans alcool, on retrouve également des recettes propres à l'Allemagne. La première d'entre elles est l'Apfelsaftschorle : du jus de pomme pétillant. Pour le faire, c'est très simple, il suffit de mélanger dans une grande carafe du jus de pomme et de l'eau minérale gazeuse. Son avantage ? Cette boisson convient à toute la famille, et contient moins de sucre qu'un jus de fruits pur.

Le « Spezi »



Une autre boisson, curieuse au premier abord, pourrait également vous convaincre. Il s'agit du Spezi, qui consiste simplement en un mélange de cola et de limonade aromatisée à l'orange. On peut l'acheter déjà préparé ou le réaliser, en mélangeant à 50/50 ces deux boissons bien connues à l'international.