

La région Grand Est, terre de gourmets



En 2016, l'Alsace, la Champagne-Ardenne et la Lorraine fusionnaient pour former le Grand Est. Beau territoire dont l'univers culinaire et les 1001 produits du terroir méritent le détour. Voici nos 5 préférés.



La dinde rouge des Ardennes

Un volatile imposant, qui peut peser jusqu'à 9 kilos. Il serait le fruit d'un croisement entre un dindon sauvage et une dinde noire, d'où son plumage rouge fauve. Dans les Ardennes, c'est une grande fierté de préserver cette race de volaille étonnante, à la chair fine et moelleuse, qui a bien failli disparaître. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si le collectif d'éleveurs de dindes rouges a reçu le prix national de l'agrosylviculture animale lors du salon de l'Agriculture 2016. **La bonne adresse :** Marie et Isabelle Godefroid - Éleveurs (vente directe), 11, place des Maronniers, Renneville, Tél. : 03.24.38.60.02. ladindero rouge.com

La mirabelle de Lorraine

Malgré la production mondiale de mirabelles, les plus juteux et savoureux sont ceux de Lorraine. Pas étonnant que la petite prune jaune soit devenue le fruit emblématique du terroir régional. Et comme elle se cueille en août, rassurez-vous, elle est encore disponible en ce début d'automne sur les étals. La récolte ayant été bonne cet été, le calibre et la sucrosité du fruit seraient supérieurs aux années précédentes. **La bonne adresse :** VEGAFRUITTS - Coopérative spécialiste mirabelle de Lorraine IGP, 60-62, rue Charles-Courtois, Saint-Nicolas-de-Port. Tél. : 03 83 48 85 85 (vegafruits.fr)



Les mauricettes (ou malicettes) d'Alsace



Derrière ces deux noms se cache une institution alsacienne. La mauricette ou malicette (l'appellation change selon le fabricant) est un petit pain, que les gens de l'Est dégustent en sandwichs garnis d'œuf brouillé, de bacon ou de salade. Il ressemble à un grand pain au lait et est réalisé avec la même pâte que celle des bretzels, qui a la particularité d'être pochée avant de passer au four. **La bonne adresse :** Bretzel Burgard, 7, place Kléber 67000 Strasbourg. Tél. : 03.88.75.60.18. Boutiques alsaciennes sur bretzelburgard.fr

Le chaource

Son nom lui vient du village où il est né, au XVI^e siècle, Chaource dans l'Aube. Les particularités de cette spécialité au lait de vache, AOP : une croûte uniforme blanche et duveteuse si le fromage est jeune, puis tacheté et orangé lorsqu'il s'affine. À l'intérieur, la pâte est crémeuse à cœur. En bouche, il révèle des saveurs de crème et de champignon, relevées par une pointe de sel, car affiné 14 jours minimum. **La bonne adresse :** Fromagerie artisanale de Mussy (visite possible), 30, route des Maisons-lès-Chaource 10210 Chaource. Tél. : 03.25.73.24.35 - fromageriedemussy.fr



Le potimarron

À Lunéville, une fête en son honneur a lieu tous les ans fin septembre. C'est logique, cette courge, pourtant originaire d'Amérique latine, pousse bien dans la région. Son goût sucré-noiseté se prête aux recettes salées ou sucrées. Une fois évidé, il peut servir de soupière ou accueillir une bougie et devenir une « jack-o'-lantern », pour Halloween ! **La bonne adresse :** Ferme du Merle Chanteur (vente à la ferme et sur www.emplettespaysannes.fr), 5, Grande-Rue, 54330 Forcelles-Saint-Gorgon. Tél. : 06.73.88.80.07.

