

DU 1^{ER} AU 17 DÉCEMBRE 2023



MARCHÉ DE NOËL

DES PRODUCTEURS ALSACIENS

À Paris

* GARE DE L'EST *

www.noel.alsace



DOSSIER DE PRESSE



LE MARCHÉ DE NOËL DES PRODUCTEURS ALSACIENS À PARIS – GARE DE L'EST

DU 1^{ER} AU 17 DÉCEMBRE 2023

À l'approche de Noël, chaque année depuis 41 ans déjà, une quinzaine de producteurs viennent de toute l'Alsace avec leurs meilleures spécialités gourmandes pour recréer un authentique Marché de Noël alsacien à la Gare de l'Est. Petits gâteaux et pains d'épices, foie gras et charcuterie, pâtes fraîches et fromages, confitures, vins, crémants et eaux de vie... ils sont fiers de se regrouper pour présenter leur production régionale confectionnée avec soin et dans le respect des traditions.

CE QUE L'ALSACE A DE MEILLEUR

Parmi les Noëls magiques figure en très bonne place le Noël alsacien. Le sapin n'est-il pas originaire d'Alsace, tout comme les douceurs et pâtisseries dont on se transmet la recette dans les familles depuis la nuit des temps ? Parmi celles-ci, les fameux « bredele », petits gâteaux de Noël dont on trouve des traces au 14^e siècle, ou l'emblématique et délicieux « kougelhof », mais aussi les pains d'épices, qui autrefois ornaient le sapin, et les « mannele » (petits bonshommes) qui se dégustent habituellement le 6 décembre à la Saint-Nicolas... Côté salé, citons les spécialités charcutières très appréciées, notamment en garniture de l'incomparable choucroute alsacienne, ainsi que le Munster, célèbre fromage servi avec des graines de cumin... sans oublier le foie gras inventé par le cuisiner Jean-Pierre Clause à Strasbourg avant la Révolution française.

DIRECTEMENT DES PRODUCTEURS ALSACIENS AUX AMATEURS PARISIENS

Ces produits régionaux, et d'autres, sont apportés directement à Paris par les producteurs eux-mêmes. Tous sont passionnés par leur métier et l'Alsace ! Pour la plupart, ils ont repris le savoir-faire et l'entreprise familiale transmise de génération en génération... Certains clients très fidèles, qui reviennent chaque année au Marché de Noël, ont même connu les grands-parents des artisans présents aujourd'hui ; ils ont grand plaisir à garder le lien, mais aussi à se procurer des produits du terroir, authentiques et de qualité, vendus en direct sans intermédiaires. Car, même si la vente de ces bonnes choses s'est développée via le commerce en ligne, tous les visiteurs se disent charmés par l'ambiance du Marché de Noël et conquis par les produits d'Alsace et leurs producteurs !

ILS SERONT AU RENDEZ-VOUS DU MARCHÉ DE NOËL ALSACIEN 2023

Vins, liqueurs, eaux de vie **Domaine Jean Becker** (Zellenberg 68) / Charcuteries, fromages, confitures, miel, confiserie, pains d'épices **Christlesgut** (Breitenbach 68) / Décorations de Noël **Compagnie Alsacienne de Promotion** (Orschwiller 67) / Pains d'épices, biscuits, bière artisanale **Fortwenger** (Gertwiller 67) / Poteries **Friedmann** (Soufflenheim 67) / Charcuterie alsacienne, choucroute, tourtes, pâtés en croûte **Maison Geismar** (Turckheim 68) / Charcuterie, produits en croûte, plats cuisinés, terrines **Les Jardins d'Alsace** (Algolshem 68) / Les créations **Jeannala & Seppala** Geismar (Turckheim 68) / Eaux de vie, whisky d'Alsace **Distillerie Meyer** (Saint-Pierre-Bois 67) / Bredele de Noël, kougelhofs, baerewecke **Maison Alsacienne du Biscuit** Geismar Dischinger (Colmar 68) / Vins, crémants, eaux de vie **Domaine Materne Haegelin et filles** (Orschwihr 68) / Pâtisseries, confiseries, chocolats **Pâtisserie Oster** (Barr 67) / Vins, crémants, eaux de vie **Domaine Stentz-Buecher** (Wettolsheim 68) / Pâtes fraîches alsaciennes, spätzles **Tante Germaine** (Lampertheim 67) / Foie gras d'oie et de canard **Muller-Weber**.



RENDEZ-VOUS POUR UNE ESCAPADE GOURMANDE AUX SAVEURS DE NOËL EN ALSACE AU CŒUR DE PARIS

**DU VENDREDI 1^{ER} DECEMBRE AU DIMANCHE 17 DECEMBRE
SUR LE PARVIS DE LA GARE DE L'EST.**

Tous les jours de 9h à 19h30,
excepté les dimanches de 10h à 19h
et le dimanche 17 décembre de 10h à 18h.



CONTACT PRESSE : Sabrina Curto-Laverny
sabrina@scl-conseil.com – 06 63 30 27 66

LES ARTISANS DU MARCHÉ DE NOËL ALSACIEN À PARIS



LE DOMAINE JEAN BECKER A ZELLENBERG (68)

VINS, LIQUEURS, EAUX DE VIE

La famille Becker de Zellenberg est l'une des sept plus anciennes familles du vignoble alsacien !
Aujourd'hui ce sont Martine, Jean-Philippe et Jean-François Becker qui dirigent l'exploitation familiale, dans le respect du terroir.

Ils ont à cœur d'apporter à Paris leur production authentique : vins bio d'Alsace (depuis 1999), crémants et un choix d'eaux de vie à la mirabelle, au kirch, à la poire...

www.vinsbecker.com



LA FERME-AUBERGE CHRISTLESGUT A BREITENBACH (68)

CHARCUTERIES, FROMAGES, CONFITURES, MIEL,
CONFISERIE, PAINS D'ÉPICES

Dans la vallée de Munster, au cœur du parc naturel régional des Ballons des Vosges, se niche la ferme-auberge Christlesgut. C'est là que la famille Dischinger perpétue la fabrication traditionnelle et fermière du fromage de munster AOP, basée sur la qualité du lait, une recette immuable et une qualité d'affinage exceptionnelle. Elle fabrique également d'autres fromages ainsi que des charcuteries paysannes alsaciennes.

Au Marché de Noël, on découvrira les saveurs de l'Alsace à travers ses fromages typiques de la région, ses spécialités charcutières, confitures, miel et pain d'épices.

www.christlesgut.com





LA COMPAGNIE ALSACIENNE DE PROMOTION A ORSCHWILLER (67)

DECORATIONS DE NOËL

La Compagnie Alsacienne de Promotion est la société concessionnaire, pour la partie commerciale, du Château du Haut-Koenigsbourg, monument du Centre-Alsace le plus visité de la région. Elle y gère un restaurant, une librairie, une boutique et un pavillon de vente à emporter, doté d'une terrasse avec une magnifique vue panoramique sur la plaine d'Alsace.

A Paris, la Compagnie Alsacienne de Promotion propose un stand de décorations de Noël pour orner les sapins, illuminer les tables de fêtes ou tout simplement faire plaisir.

<https://le757.fr/>





FORTWENGER A GERTWILLER (67)

PAINS D'ÉPICES, BISCUITS, BIÈRE ARTISANALE

Fortwenger est la plus ancienne marque de pain d'épices d'Alsace, née dans le piémont des Vosges, à Gertwiller, la « capitale » de ce gâteau au miel. En effet, c'est en 1768 que Charles Fortwenger, maître boulanger, ouvre son atelier à Gertwiller pour y fabriquer ses savoureux pains d'épices.

Depuis, la Maison Fortwenger, entreprise restée familiale, perpétue le savoir-faire de son fondateur ; sa réputation de spécialiste du pain d'épices traditionnel est aujourd'hui reconnue à l'international !

www.fortwenger.fr





LES POTERIES FRIEDMANN A SOUFFLENHEIM (67)

POTERIE CULINAIRE EN TERRE NATURELLE

L'entreprise familiale Friedmann est apparue en 1802, ce qui fait de ses potiers les plus anciens de Soufflenheim. Depuis 7 générations, leur savoir-faire reste fidèle aux enseignements de leurs ancêtres, continuant à travailler avec la Terre Naturelle locale réputée pour ses qualités réfractaires.

Toutes les poteries culinaires sont fabriquée artisanalement dans les ateliers de Soufflenheim. Contemporains ou rustiques, décorés à la main, plats, moules et vaisselle conviennent autant à la cuisson au four que sur une belle table de fête.

www.poteriefriedmann.fr





LA MAISON GEISMAR A TURCKHEIM (68)

CHARCUTERIE ALSACIENNE, CHOUCROUTE,
TOURTES, PATES EN CROUTE

Raymond, Jacques et aujourd'hui Benjamin Geismar : ils sont 7 générations à se transmettre, de père en fils, leur savoir-faire de bouchers-charcutiers-traiteurs... dans la même maison de Turckheim depuis 1784 !

Charcuterie, pâté en croute, lard paysan, tourtes... au Marché de Noël de la Gare de l'Est, on trouvera les savoureuses spécialités charcutières alsaciennes signées Maison Geismar et tous les ingrédients pour concocter et se régaler avec une délicieuse choucroute garnie authentique.





LA DISTILLERIE MEYER A SAINT-PIERRE-BOIS (67)

EAUX DE VIE, WHISKY D'ALSACE

La Distillerie Meyer est réputée pour ses eaux-de-vie de fruits, ses liqueurs et son whisky alsacien. Etablie au cœur du Val de Villé, la famille Meyer distille chaque année, depuis 1958, plus de trente variétés de fruits et de baies dans les alambics les plus modernes d'Europe.

Elle s'est vue récompensée par une médaille d'or au Salon de l'Agriculture 2018 pour son Whisky pur malt, prouvant ainsi que whisky ne rime pas obligatoirement avec Ecosse...

www.distillieriemeyer.fr





LA MAISON ALSACIENNE DE BISCUITERIE - GEISMAR DISCHINGER A COLMAR (68)

BREDELE DE NOËL, KUGELHOPF, BAEREWECKE

La Maison Alsacienne de Biscuiterie a à cœur de faire découvrir ses spécialités confectionnées à Colmar et, surtout à Noël, ses bredele : croquants ou moelleux, en forme de dôme cannelé, de petit pavé ou d'étoile, parés de sucre glace ou de chocolat... mais aussi ses pains d'épices ou encore ses kugelhopf.

Quant au baerewecke, un peu moins connu, c'est un délicieux gâteau typique, riche en ingrédients : garni de fruits confits, de fruits secs et parfumé à l'eau de vie de poire, c'est un dessert particulièrement gourmand !





LES JARDINS D'ALSACE A ALGOLSHEIM (68)

CHARCUTERIE, PRODUITS EN CROUTE, PLATS CUISINES, TERRINES, FOIE GRAS

Association de producteurs constituée pour promouvoir les traditions culinaires et artisanales alsaciennes, les Jardins d'Alsace sont présents en Alsace avec trois boutiques de vente. Ils sont un véritable jardin gastronomique de produits issus du terroir.

Spécialités créées et préparées par de petits artisans et grands producteurs se côtoient sur leur stand du Marché de Noël auquel ils participent depuis 39 ans !





LE DOMAINE MATERNE HAEGELIN ET FILLES A ORSCHWIHR (68)

VINS, CREMANTS, EAUX DE VIE

Au cœur du village viticole d'Orschwihr, la Cave Materne Haegelin repose sur un savoir-faire depuis plusieurs générations. Aujourd'hui Régine et Élise, mère et fille, conduisent le Domaine, certifié en agriculture biologique, dans le respect de la vigne et du vivant.

Au Marché de Noël, les vigneronnes invitent les visiteurs à venir déguster leurs millésimes : cépages alsaciens, Grands Crus (Zinnkoepflé, Spiegel, Pfingsberg), créphants et eaux de vie. Pour elles, le Marché de Noël est un rendez-vous incontournable : « Notre grand-mère faisait partie des premières exposantes : elle venait en habit traditionnel alsacien ! »

www.materne-haegelin.fr





LA PATISSERIE OSTER A BARR (67)

PÂTISSERIES, CONFISERIES, CHOCOLATS

La Pâtisserie Oster produit exclusivement des pâtisseries traditionnelles alsaciennes. Chaque année, depuis 10 ans, elle réjouit les amateurs et gourmands du Marché de Noël alsacien de la Gare de l'Est avec ses bredele, kougelhof et mini-kougelhof, chinois, cakes, Saint-Nicolas au chocolat et bien sûr, ses mannele...

Il y en a pour tous les goûts !





LE DOMAINE STENTZ BUECHER A WETTOLSHEIM (68)

VINS, CREMANTS, EAUX DE VIE

Céline et Stéphane ont pris la relève de leurs parents, vigneron-récoltants certifiés en agriculture biologique. Ils gèrent le Domaine en produisant des vins de caractère tout en conservant la plus grande pureté. Leur philosophie : permettre à la vigne de se développer et au vin d'évoluer par des moyens naturels.

Au Marché de Noël, ils font découvrir les cépages et assemblages alsaciens, les Grands Crus du Domaine (Hengst, Steingrubler et Pfersigberg), les sélections de Vieilles Vignes, les Vendanges Tardives, les Crémants d'Alsace ainsi que leurs Eaux-de-Vie alsaciennes...

www.stentz-buecher.com





TANTE GERMAINE A GEUDERTHEIM (67)

PATES FRAICHES ALSACIENNES, SPÄTLZES

Bertrand Brucker a créé Tante Germaine pour se lancer dans la production d'une spécialité culinaire tout droit venue d'Alsace : les pâtes fraîches. En effet, les pâtes alsaciennes ont la particularité d'être fabriquées avec beaucoup d'œufs frais.

Tante Germaine profite du Marché de Noël pour faire découvrir ses spätzle, knepfle, ravioles, gnocchis et galettes de pommes de terre, des produits qu'on ne trouve pas facilement à Paris.

www.tante-germaine-67.fr





LES CREATIONS JEANNALA & SEPPALA

GEISMAR A TURCKHEIM (68)

Le duo Jeannala & Seppala (petite Jeanne et petit Joseph en alsacien), vêtus du costume traditionnel alsacien, est le reflet du terroir, de l'accueil et de la générosité de l'Alsace. Souriants et amusants, les petits personnages ornent de nombreux produits textiles, de décoration et des arts de la table.

Pour Noël, ce sont de très jolis cadeaux utiles !

www.jeannalaetseppala.com





FOIE GRAS D'OIE ET DE CANARD

MULLER-WEBER.

Le foie gras est une tradition très ancienne en Alsace.

Dès le XVIIIe siècle, Strasbourg s'impose comme le grand centre de production de foie gras en France. En effet, c'est à Strasbourg, sous le règne de Louis XVI vers 1780, que naît le premier pâté de foie gras créé par Jean-Pierre Clause, cuisinier du Maréchal des Contades, alors gouverneur d'Alsace,

Aujourd'hui encore, cette tradition culinaire se perpétue et les gastronomes se délectent du foie gras d'Alsace cuisiné aux épices ou accompagné de pain d'épices.



LES ETOILES A LA CANNELLE

LA RECETTE DE CHRISTINE FERBER

Pour annoncer et illustrer les saveurs de Noël, Madame Christine Ferber, créatrice de la Maison Ferber à Niedermorschwir, très réputée pour ses confitures et ses gâteaux, confie l'une de ses fameuses recettes !

INGREDIENTS :

500 g de farine de blé
250 g de beurre tempéré
250 g de sucre en poudre
100 g d'œufs soit 2 petits œufs
6 g de cacao en poudre non sucré
6 g de cannelle moulue
1 pincée de sel 6 g de levure chimique
Pour la décoration : 100 g de sucre cristallisé
Pour la cuisson, prévoir 1 plaque du four couverte d'un papier sulfurisé



Photo Bernhard WINKELMANN

METHODE :

Tamisez la farine sur votre plan de travail. Creusez un puits.
Répartissez la cannelle, le cacao en poudre, le sel et la levure chimique sur le rebord de ce puits.
Déposez le beurre et le sucre au centre.
Travaillez le beurre et le sucre du bout des doigts jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
Ramenez peu à peu la farine au centre du puits.
Et frottez délicatement ce mélange entre vos mains jusqu'à obtenir une texture qui rappelle le sable.
Formez un nouveau puits et versez l'œuf.
Ramenez le mélange farine-beurre-sucre-cacao-épices vers le centre en pétrissant légèrement la pâte.
Veillez à ne pas trop la travailler.
Puis roulez la pâte en boule et protégez-la en l'emballant soigneusement dans un film alimentaire.
Laissez-la reposer pendant une heure au frais.
Sortez ensuite la pâte du réfrigérateur cinq minutes avant de la travailler. Elle sera ainsi moins dure et plus facile à rouler.
Farinez légèrement votre plan de travail et étalez la pâte jusqu'à ce qu'elle ait trois millimètres d'épaisseur.
A l'aide d'un pinceau et d'un peu d'eau, badigeonnez la surface de la pâte.
Choisissez un emporte-pièce en forme d'étoile.
Découpez les petits gâteaux. Posez-les face mouillée dans le sucre. Retournez-les et disposez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé en respectant un intervalle de trois centimètres afin que la cuisson soit régulière et que les biscuits ne collent pas entre eux.
Préchauffez votre four à 180° (Th 6). Mettez à cuire pendant 8 à 10 minutes environ.
Les étoiles seront légèrement bombées, la couche de sucre aura un aspect brillant craquelé.
Laissez-les ensuite refroidir sur une grille.





CONTACT PRESSE : Sabrina Curto-Laverny
sabrina@scl-conseil.com – 06 63 30 27 66

