

PATRIMOINE MONDIAL DANS L'ASSIETTE

LIVRE DE CUISINE

Découvrez
le patrimoine mondial
culinaire



AMSTERDAM | BAMBERG | BEEMSTER | BERLIN | BORDEAUX
BRUGES | BRUXELLES | ČESKÝ KRUMLOV | LUXEMBOURG
NAUMBOURG | PHILADELPHIA | QUÉBEC | QUEDLINBOURG
RAUMA | RATISBONNE | SALZBOURG | SAN ANTONIO
STRALSUND | VIENNE | VISBY | VARSOVIE | WISMAR



OVPM . OWHC . OCPM
Regional Secretariat
Northwest Europe and North America



À PROPOS DE L'OVPM

Fondée le 8 septembre 1993 à Fès, au Maroc, l'Organisation des villes du patrimoine mondial (OVPM) est un organe de concertation qui partage son expertise sur toutes les questions liées à la gestion urbaine d'un bien du Patrimoine mondial. L'Organisation regroupe plus de 300 villes ayant sur leur territoire un site inscrit par l'UNESCO sur la Liste du patrimoine mondial, dont l'ensemble de leur population représente plus de 164 millions d'habitants. Au sein de l'Organisation, ces villes sont représentées par leur maire et jouissent d'une participation active de la part des gestionnaires municipaux spécialistes du patrimoine.

Les principaux objectifs de l'Organisation visent à favoriser la mise en œuvre de la Convention du patrimoine mondial, à encourager la coopération et l'échange d'informations et d'expertise ayant trait à la conservation et à la gestion du patrimoine, ainsi qu'à développer un sens de la solidarité parmi ses villes membres. À cet égard, l'OVPM organise des congrès mondiaux, des conférences, des séminaires et des ateliers portant sur les défis à relever en matière de gestion et propose des stratégies de préservation et de développement des ensembles historiques.

LA COOPÉRATION DU SECRÉTARIAT RÉGIONAL

Cette brochure a été créée par le Secrétariat pour l'Europe du Nord-Ouest et Amérique du Nord, situé dans la ville de Ratisbonne, en Allemagne. Nous favorisons la communication entre les villes membres et organisons des réunions régulières avec des experts et des délégués de chaque ville pour discuter des idées et des problèmes. Nous essayons également de faire connaître le patrimoine mondial à nos propres citoyens en organisant des projets et des événements, comme des concours photo et vidéo ou la création de bourses d'étude pour voyager.

Dans cette brochure, nous associons patrimoine matériel et immatériel: nous vous informons non seulement de la valeur universelle exceptionnelle de nos villes classées au patrimoine mondial, mais nous vous donnons également un aperçu du patrimoine culinaire de chaque ville. Nous vous invitons à goûter un héritage délicieux au travers d'une recette facile à réaliser du plat le plus célèbre de chaque région.

Amusez-vous et essayez nos recettes internationales!

Vos villes OVPM en Europe du Nord-Ouest et Amérique du Nord



OVPM . OWHC . OCPM
Regional Secretariat
Northwest Europe and North America

STADT
REGENSBURG



①	AMSTERDAM / PAYS-BAS	Koggetjes 4
②	BAMBERG / ALLEMAGNE	Oignons farcis 8
③	BEEMSTER / PAYS-BAS	Le Stamppet 12
④	BERLIN / ALLEMAGNE	Ragoût de navets suédois 16
⑤	BORDEAUX / FRANCE	Cannelés 20
⑥	BRUGES / BELGIQUE	Kletskoppen ou dentelles de Bruges 24
⑦	BRUXELLES / BELGIQUE	Gratin de chicorée 28
⑧	ČESKÝ KRUMLOV / RÉP. TCHÈQUE	Soupe «Kulajda» 32
⑨	LUXEMBOURG / LUXEMBOURG	Bouneschlupp 36
⑩	NAUMBOURG / ALLEMAGNE	Casseroles de cerises 40
⑪	PHILADELPHIE / ÉTATS-UNIS	Philadelphia Pepperpot Soup 44
⑫	QUÉBEC / CANADA	Pouding chômeur 48
⑬	QUEDLINBOURG / ALLEMAGNE	Cheesecake meringué 52
⑭	RAUMA / FINLANDE	Pain d'épice «Rauma Piparkakut» 56
⑮	RATISBONNE / ALLEMAGNE	Soupe de pommes de terre 60
⑯	SALZBOURG / AUTRICHE	Strudel aux pommes 64
⑰	SAN ANTONIO / ÉTATS-UNIS	Recette originale de Chili 68
⑱	STRALSUND / ALLEMAGNE	Soupe d'anguille de Stralsund 72
⑲	VARSOVIE / POLOGNE	«La Wuzetka» Gâteau polonais 76
⑳	VIENNE / AUTRICHE	Escale viennoise «Wiener Schnitzel» 80
㉑	VISBY / SUÈDE	Crêpe au safran 84
㉒	WISMAR / ALLEMAGNE	Hareng frit 88



© Adrienne Peursem, www.bakkriebels.nl

Ingrédients

POUR LA PÂTE

- 7 c. à soupe de beurre
- ¼ c. à soupe de sel
- ½ tasse et 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de lait
- 1 c. à café de vanille
- 1 tasse de farine, tamisée

POUR LE CARAMEL

- ½ tasse de sucre
- 2 c. à soupe d'eau

Niveau
FACILE

Temps de cuisson au four
15 MIN

Temps de préparation
45 MIN

Chaleur
170 °C

Préparation

Faites chauffer le sucre et l'eau jusqu'au point d'ébullition et laissez carameliser tout en remuant. Versez le caramel chaud sur un tapis de cuisson en silicone et laissez-le refroidir. Une fois refroidi, cassez-le en petits morceaux à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Crèmez le beurre avec le sucre, le sel, le lait et la vanille. Incorporez la farine jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez les morceaux de caramel. Placez la pâte dans une poche à douille et pochez environ 24 petites boules de pâte sur une plaque à pâtisserie bien graissée. La pâte va s'étaler. Assurez-vous de laisser suffisamment d'espace entre chaque boule. Enfournez la plaque à pâtisserie.

Lorsque les biscuits sont dorés, retirez-les délicatement du four.



© Ville de Amsterdam

Amsterdamsche Koggetjes
de speciale Amsterdamsche Koekjes
in kleine te BANKEETBARES verkoopbaar. In
zowel de in deze woonplaats inzittende respectievelijk
in de stedelijke o.a. verkrijgbaar bij:

- | | |
|---|-------------|
| D. BAKKER, Keizersgrachtweg 265 | Tel. 211475 |
| M. H. BLOM, Herengrachtweg 29 | Tel. 211096 |
| W. J. BLOM, Willemsparkweg 85 | Tel. 211097 |
| J. J. BOON, P. C. Hooftstraat 97 | Tel. 240113 |
| T. BRUGRAAF, Prinsengracht 307 | Tel. 211098 |
| E. DE GROOT, HALFTOG, Brouwersstraat 62 | Tel. 211099 |
| R. KOKKE, van Baerlestraat 93 | Tel. 211228 |
| C. KIEMELT, Marnixstraat 2 | Tel. 211234 |
| H. KLEIN, Jan van Goyenkade 99 | Tel. 211244 |
| H. LAMPELIER, Rodeo Houttuinen 29 | Tel. 211150 |
| W. MEIJER, Stadhouderskade 29 | Tel. 211048 |
| F. NEESWIJNHEUS, Jon van Beurdenstraat 36 | Tel. 211049 |
| H. POELMAN, Prinsengracht 44 | Tel. 211016 |
| J. VAN TONGEREN, Alex. Brouwer 30 | Tel. 209918 |
| A. C. DE WILDE, van Beurden 195 | Tel. 20918 |

Centraal, P. J. van Dijk - Centraalblad voor Volksvlijt 1934

© Ville de Amsterdam



Origine

Aujourd'hui, ce savoureux biscuit, parfois appelé le *Koggetjes d'Amsterdam*, est connu dans le monde entier. Ce n'était pas le cas auparavant. En 1934, un concours a été organisé à Amsterdam pour développer un nouveau biscuit local. Le *Koggetje* a remporté le concours. Il s'en est suivi une féroce bataille promotionnelle entre la Neutral Confectioners Association (NBV) et la Roman Catholic Confectioners Association, appelée Sint Nicolaas. Ces deux associations entrepreneuriales étaient basées à Amsterdam, mais le vainqueur de la recette de *Koggetjes* était membre de la NBV et avait même une boîte à biscuits spécialement conçue pour les biscuits. L'organisation catholique romaine avait également élaboré sa propre boîte et donné au même biscuit un autre nom: *la nougatine*.

Même les vieilles armoiries d'Amsterdam, ainsi que l'ancien hôtel de ville d'Amsterdam, arborent des coques, *kogge* en néerlandais. *Koggetje* est le diminutif de *kogge*. Grâce à la popularité du biscuit, il fera toujours partie de la culture d'Amsterdam.

LE QUARTIER DES CANAUX



© Ville de Amsterdam

Le quartier des canaux d'Amsterdam est certainement la partie la plus attrayante du centre-ville. Célèbre dans le monde entier, il fait l'admiration aussi bien des résidents que des visiteurs. Ce quartier est très pittoresque, avec ses canaux bordés d'arbres qui s'étendent au loin et ses nombreux bateaux et maisons très typiques de toutes formes et tailles.

Les fondations du quartier des canaux remontent au XVII^e siècle, lorsque la région fut développée par et pour les citoyens d'Amsterdam. Depuis, les canaux sont devenus un symbole de la culture civique et de l'ouverture d'esprit pour laquelle la ville est encore célèbre. Les canaux font partie d'un plan de rue unique, avec leur ingénieuse



© Ville de Amsterdam

construction hydraulique et leurs bords végétalisés. Les gens y vivent et travaillent dans des maisons commerciales multifonctionnelles et des villas urbaines. Toutes ces caractéristiques font du quartier des canaux un lieu différent et unique au monde.

Quand on parle du quartier des canaux d'Amsterdam, ce qui vient de suite à l'esprit, ce sont les trois canaux qui peuvent être nommés facilement par ordre Herengracht, Keizersgracht et Prinsengracht, le Singel et les sept canaux transversaux. La superficie totale couvre plus de 198 hectares. Les canaux ont une longueur totale de 14 kilomètres avec pas moins de 80 ponts. Le quartier des canaux a été construit par phases, la première ayant commencé en 1613 et la seconde en 1663. Ce fut la plus grande expansion urbaine de l'Europe du XVII^e siècle.

Le quartier des canaux a été classé au patrimoine mondial de l'UNESCO en 2010. Cette nomination souligne le caractère unique du quartier des canaux et souligne sa valeur universelle: il s'agit véritablement d'un monument d'envergure mondiale. Vieux de

AMSTERDAM / PAYS-BAS



© Ville de Amsterdam

quatre siècles, il continue d'évoluer avec le temps. Grâce à son statut UNESCO, les générations futures pourront continuer à tomber amoureux des canaux d'Amsterdam.

Plus d'informations sous
<https://whc.unesco.org/fr/list/1349/>



© Hes van Huijzen

Oignons farcis à la viande et sauce à la bière

Deux spécialités de Bamberg
associées en un délicieux plat



Ingrédients

- 4 gros oignons jaunes
- 2 miches de pains rassis de la veille
- environ 100 ml de lait
- 8 fines tranches lard fumé
- 1 bouquet de persil
- marjolaine fraîche
- 500 g de viande de porc hachée
- 2 œufs
- 1 c. à café de moutarde mi-forte
- ½ l de bouillon de légumes
- ¼ l de bière fumée (*Rauchbier*)
- noix de muscade fraîchement râpée
- sel et poivre

Préparation

Trempez le pain dans le lait. Préparez les oignons. Creusez les oignons de sorte à obtenir une coque de 1 centimètre. Hachez la chair d'oignon prélevée et faites-la revenir dans le beurre. Ajoutez les épices, la viande hachée, la moutarde, les œufs et le pain, puis mélangez. Garnissez les oignons avec le mélange et placez-les dans un plat à four. Versez le bouillon jusqu'à mi-hauteur des oignons.

Enfournez à 180 °C pendant environ 35 minutes. Versez la bière par dessus les oignons et faites cuire encore 30 minutes. Arrosez avec le reste du bouillon tout au long de la cuisson. Réservez les oignons. Remuez le reste de la sauce et portez à ébullition. Assaisonnez et mélangez jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Faites frire le lard fumé jusqu'à ce qu'il soit croustillant des deux côtés. Disposez les oignons avec la sauce.

Niveau
MOYEN

Temps de cuisson
65 MIN

Temps de préparation
30 MIN

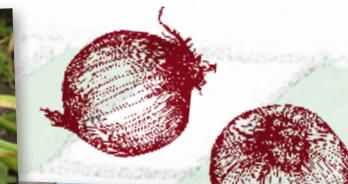
Chaleur
180 °C



© Genussregion Oberfranken e. V.



© Jürgen Schraidner



© Roland Rinklief



Origine

La recette des *oignons farcis à la viande* a remporté un concours qui s'est tenu dans les années 1960. À l'époque, on cherchait un plat qui associait la tradition de jardinage de Bamberg à sa culture de la bière. Le plat primé fut tellement apprécié qu'il intégra la cuisine locale.

Au cours des XVII^e et XVIII^e siècles, les graines d'oignons constituaient la principale marchandise du quartier des maraîchers de Bamberg. Quand les oignons commençaient à pousser au début de l'été, les agriculteurs attachèrent des morceaux de bois à leurs chausures et marchèrent ainsi sur les champs d'oignons. Ce faisant, les fleurs se brisaient et permettaient ainsi à la racine d'accumuler plus d'énergie et de grandir davantage. C'est pourquoi les citoyens de Bamberg sont encore souvent appelés « *Zwiebeltreter* » (pieds d'oignons). Même les conversations et les discussions typiques des habitants des brasseries sont souvent appelées « *Zwiebeltreterei* » (piétinages d'oignons) en Franconie, en Bavière.

VILLE DE BAMBERG



© Ville de Bamberg

En 1993, la *ville de Bamberg* a été inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Elle se situe au sud de l'Allemagne, dans la partie nord de la Bavière. La ville historique, parfaitement préservée, comprend trois zones urbaines: la *ville sur les collines*, l'*île* et le *quartier des maraîchers*. Ces trois zones font partie du site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO de 142 hectares et sont représentatives d'une ville médiévale d'Europe centrale avec ses nombreux bâtiments ecclésiaques et laïques historiques préservés.



© Matthias Vasconics

Quand Henri II, duc de Bavière, devint roi d'Allemagne en 1007, il fit de Bamberg le siège d'un évêché, ayant pour intention de la transformer en une «deuxième Rome». La façon dont la ville actuelle illustre une liaison rurale vers un centre de distribution urbain est particulièrement intéressante.

À partir du X^e siècle, Bamberg avait également un lien important avec les peuples slaves, en particulier ceux de Pologne et de Poméranie. Dans sa période de plus grande prospérité, à partir du XII^e siècle, l'archi-



© Jürgen Schraudner

BAMBERG / ALLEMAGNE

Plus d'informations sous
www.welterbe.bamberg.de/en/

ZENTRUM
WELTERBE
BAMBERG



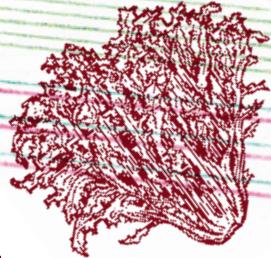
© Jürgen Schraudner



Le Stamppot

Purée de pommes de terre aux endives

© Carol Westrik



Ingédients

- pommes de terre (environ 10 pièces)
- 800 g d'endives
- 300 g de lardons
- 150 g de fromage râpé, de préférence jeune
- beurre, lait si souhaité
- sel, poivre, muscade
- sauce (réalisée soit à partir des lardons, soit à partir de tout autre ingrédient savoureux)



Préparation

Pelez les pommes de terre et faites-les bouillir pendant environ 30 minutes. Égouttez les pommes de terre et réduisez-les en purée. Vous pouvez ajouter du beurre et/ou du lait pour rendre la purée plus onctueuse/plus riche.

Coupez l'endive en fines lamelles et mélangez-les avec la purée de pommes de terre.

Faites revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et mélangez-les avec la purée de pommes de terre et les endives. Ajoutez le fromage râpé. Assaisonnez de sel, poivre et muscade. Servez avec de la sauce.

Niveau
FACILE
Temps de préparation
15 MIN

Temps de cuisson
20 MIN
Personnes
4



© Carol Westrik



© iStock/depositphotos.com

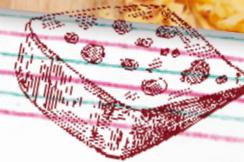


© Elenat / depositphotos.com



Origine

Le Polder de Beemster rendait de nouvelles terres agricoles cultivables. Ces terres, au nord d'Amsterdam, étaient indispensables pour subvenir aux besoins d'une population croissante. Il a conservé ce caractère agricole à ce jour. Le Beemster est une communauté active de près de 9 000 habitants, dont un grand nombre d'entrepreneurs. De nombreuses cultures y sont cultivées, comme les pommes de terre et d'autres légumes. L'élevage de la région est essentiellement tourné vers les porcins et des bovins. De plus, le Beemster est également réputé pour son fromage. Cette recette rassemble l'essence des nombreuses saveurs du Beemster. Pour plus d'inspiration, veuillez consulter la brochure *Heerlijk Beemster. Verhalen en recepten* qui contient également cette recette.



LE POLDER DE BEEMSTER



© Carol Westrik

Le *Polder de Beemster* est un paysage artificiel situé au nord d'Amsterdam, datant du début du XVII^e siècle, et est un exemple exceptionnel de terres récupérées par les Pays-Bas. Il a été créé par le drainage du lac Beemster en 1612 afin de développer de nouvelles terres agricoles et de nouveaux espaces pour les résidences de campagne; et de lutter contre les inondations dans cette région de basse altitude. Le Polder a également permis d'investir en capital dans la terre. D'autres travaux de remise en état des terres avaient été réalisés plus tôt, mais

les améliorations techniques de la technologie des moulins à vent permirent d'entreprendre des projets plus ambitieux. Le *Polder de Beemster* fut le premier grand projet couvrant une superficie de 7 208 hectares. Aujourd'hui, c'est un paysage agricole bien ordonné de champs, de routes, de canaux, de digues et de villages.

Le polder a été réalisé suivant un modèle géométrique rationnel, développé conformément aux principes du classique de la Renaissance. Cette division mathématique



© Marianne Slot-Dekker



© Marianne Slot-Dekker

des terres se basait sur un système de carrés formant un rectangle avec le rapport dimensionnel idéal de 2:3. Une série de parcelles oblongues, mesurant 180 mètres par 900 mètres, forment les dimensions de base des répartitions des parcelles. Cinq de ces parcelles constituent une unité, un module de 900 mètres sur 900 mètres, et quatre de ces unités créent un carré encore plus grand. Le tracé des routes et des cours d'eau s'étend du nord au sud et de l'est à

l'ouest, avec des bâtiments le long des routes. Les petits côtés des parcelles sont reliés par des canaux de drainage et des routes d'accès. Le polder lui-même a suivi le contour du lac et la direction des carrés correspond autant que possible à l'ancien rivage afin d'éviter de créer des parcelles inutilisables.

Plus d'informations sous
<https://whc.unesco.org/fr/list/899>



© Marianne Slot-Dekker



Ragoût de navets suédois



Préparation

Faites chauffer le beurre ou la margarine dans une casserole, ajoutez les oignons coupés en dés et laissez mijoter lentement. Ajoutez le lard et faites-le rôtir légèrement. Coupez les pommes de terre et les navets suédois préalablement épluchés en morceaux de taille moyenne. Coupez les carottes pelées en fines tranches.

Ajoutez les pommes de terre, les navets suédois et les carottes aux oignons et au lard. Couvrez avec le bouillon de légumes. Cuire pendant environ 45 minutes. Parsemez de thym et de persil.

Ingrédients

- 1 kg de navets suédois (rutabaga)
- 500 g de pommes de terre
- 500 g de lard fumé
- 300 g d'oignons
- 1 grosse carotte
- 100 g de margarine ou de beurre
- ¼ l de bouillon de légumes
- sel, poivre et sucre
- thym et persil

Niveau
FACILE
Temps de préparation
60 MIN

Temps de cuisson
45 MIN
Personnes
5



Origine

Entre 1910 et 1920, Berlin fut confrontée à divers défis: la famine et le manque de logements furent les deux plus dévastateurs. Le célèbre *Steckrübenwinter*, littéralement *l'hiver des rutabagas* de 1916/17 incarne cette période. En raison de la Première Guerre mondiale et de plusieurs mauvaises récoltes, la pomme de terre, alors aliment de base, se fit rare et dut être remplacée par une alternative moins chère et plus abondante. L'heure de gloire du navet et du rutabaga avait sonné. Le *ragoût de navets suédois* était facile à faire et bon marché et pouvait nourrir toute une famille. Les Berlinois les plus âgés se souviennent même de quelques familles qui avaient consommé entre 250 et 300 kg de rutabaga au cours de cet hiver. Les recettes de divers plats traditionnels locaux à base de rutabagas, transmises de génération en génération, sont parvenues jusqu'à nous.

En raison de l'expérience de la guerre, la culture des jardins pour assurer l'autosuffisance est rapidement devenue une composante essentielle du développement du logement à Berlin. En conséquence, les six lotissements des cités du modernisme, en réponse au manque de logement d'après-guerre, disposent tous de jardins pour cultiver des fruits et des légumes.

LES TROIS SITES DU PATRIMOINE MONDIAL DE BERLIN



© Landesdenkmalamt Berlin, Wolfgang Bittner

Palais, parcs de Potsdam et Berlin

Pendant trois cents ans, le paysage d'Havel Potsdam-Berlin, avec ses nombreux lacs et forêts, fut le lieu de prédilection des nouvelles résidences, jardins et parcs d'électeurs, rois et empereurs de la dynastie Hohenzollern. Aujourd'hui, des avenues et des axes visuels s'étendant sur des kilomètres relient un projet d'œuvre d'art totale (*Gesamtkunstwerk*) composé de jardins esthétiques et paysagés, de châteaux à la conception complexe, et de villes et villages planifiés. Peter Joseph Lenné, Georg Wenzeslaus von Knobelsdorff et Karl Friedrich Schinkel ont par la suite ajouté leur propre touche à cette région, qui intègre désormais des éléments baroques, romantiques et classiques.

Museumsinsel

L'île aux musées est située dans la partie nord de la petite île sur la rivière Spree, dans le centre historique de Berlin. Il s'agit d'un complexe de cinq bâtiments, construits entre 1824 et 1930 par des architectes prussiens de renom. Ils abritent des collections uniques d'objets d'art et culturels d'Europe et de la région méditerranéenne au sens large, couvrant plusieurs millénaires et comptent parmi les musées les plus importants au monde.

Cités du modernisme de Berlin

Les six lotissements comptent plus de 6 000 logements résidentiels dans sept quartiers de Berlin. Ils témoignent des



© Landesdenkmalamt Berlin, Wolfgang Bittner



© Landesdenkmalamt Berlin, Wolfgang Bittner

projets de réforme du logement largement mis en œuvre entre 1914 et 1934, notamment sous la République de Weimar, quand la ville était particulièrement progressiste sur le plan social, politique et culturel. Bruno Taut, Martin Wagner et Walter Gropius figuraient parmi les principaux architectes de ces projets. Les lotissements se caractérisent par des normes architecturales

élevées et un design urbain innovant. Ils témoignent d'une richesse de formes résidentielles expérimentales qui étaient révolutionnaires du point de vue social et hygiénique pour cette époque.

Plus d'informations sous
[www.berlin.de/landesdenkmalamt/
welterbe/welterbestaetten/](http://www.berlin.de/landesdenkmalamt/welterbe/welterbestaetten/)



© Landesdenkmalamt Berlin, Wolfgang Bittner

Cannelés

Essayez de trouver les moules en cuivre d'origine pour cette petite pâtisserie si spéciale afin de créer une croûte parfaite à l'extérieur



© Anaïs Pelet



Ingrédients

- 500 ml de lait
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- ½ gousse de vanille
- 1 c. à soupe de rhum
- 100 g de farine
- 250 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre doux
- 1 pincée de sel



Préparation

Portez le lait, la gousse de vanille et le beurre à ébullition. Dans un bol, mélangez la farine et le sucre. Ajoutez les œufs, puis le lait bouillant. Mélangez délicatement pour obtenir une pâte fluide. Réservez et laissez refroidir.

Ajoutez le rhum. Placez la pâte au réfrigérateur et laissez-la reposer une heure. Préchauffez le four à 240 °C (220 °C si vous utilisez des moules en silicone). Versez la pâte réfrigérée dans les moules bien beurrés, en les remplissant à moitié. Disposez rapidement les moules dans un plat à four et enfournez pendant 12 minutes à 240 °C (20 minutes à 220 °C avec un moule en silicone), puis baissez la température à 180 °C et prolongez la cuisson pendant une heure.

Démoulez les cannelés encore chauds.

Niveau
MOYEN

Temps de cuisson au four
1 H 15 MIN

Temps de préparation
15 MIN

Chaleur
240 °C



© nschatzi / depositphotos.com



© Oceanford / depositphotos.com



Origine

Le Cannelé est un petit gâteau – une spécialité de Bordeaux. Moelleux, aromatisé au rhum et à la vanille, il prend forme avec sa croûte caramélisée lorsqu'elle est bien cuite dans un petit moule cylindrique, à l'origine en cuivre.

Les Cannelés ont vu le jour au *Port de la Lune*, à Bordeaux. Les ingrédients sont directement dérivés des marchandises commercialisées dans le port, qui a prospéré au XVIII^e siècle. Ici, la vanille, le sucre de canne et le rhum sont arrivés en France par bateau, en provenance des Caraïbes. La recette elle-même fut inventée plus tard par les religieuses du couvent de l'Annonciation. On dit que la recette des Cannelés trouve ses origines dans l'étape traditionnelle de la fabrication du vin qui consiste à filtrer le vin à l'aide de blancs d'œufs: la recette fut une solution simple pour utiliser l'excédent de jaunes. Peu importe la vérité, les Cannelés sont sans conteste le dessert par excellence de Bordeaux.

LE PORT DE LA LUNE



© Mairie de Bordeaux

Le Port de la Lune, dans la ville portuaire de Bordeaux, dans le sud-ouest de la France, s'inscrit comme une cité historique habitée, un ensemble urbain et architectural remarquable créé au Siècle des Lumières, qui compte plus d'édifices protégés que toute autre ville française, à l'exception de Paris. Il est également réputé pour son rôle historique d'échange de valeurs culturelles depuis plus de 2 000 ans, notamment depuis le XII^e siècle en raison des liens commerciaux avec la Grande-Bretagne et les Pays-Bas. À partir du début du XVIII^e siècle, l'urbanisme et les ensembles architecturaux de la ville

constituent un exemple remarquable des tendances classiques et néoclassiques innovantes de l'époque, laissant une impression urbaine et architecturale d'unité et de cohérence exceptionnelle. La forme urbaine du port vient du pari réussi des philosophes, qui voulaient faire des villes des creusets de l'humanisme, de l'universalité et de la culture.

Le Port de la Lune de Bordeaux est un exemple remarquable de l'échange de valeurs humaines depuis plus de deux mille ans, compte tenu de son rôle de capitale



© Anais Peillet

BORDEAUX / FRANCE



© Mairie de Bordeaux

d'une région viticole à la renommée mondiale et de l'importance de son port dans le commerce, tant au niveau régional qu'international. La forme urbaine et l'architecture de la ville sont le résultat d'extensions et de rénovations continues depuis l'époque romaine jusqu'au XX^e siècle.

Grâce à son port, la ville de Bordeaux a su conserver ses fonctions d'origine comme ville d'échange et de commerce. Son histoire est clairement visible dans son urbanisme, du castrum romain jusqu'au XX^e siècle. La ville a conservé l'authenticité de ses bâtiments et espaces historiques créés aux XVIII^e et XIX^e siècles.



© Mairie de Bordeaux

Plus d'informations sous
[www.bordeaux.fr/p63765/
patrimoine-mondial](http://www.bordeaux.fr/p63765/patrimoine-mondial)

Kletskoppen ou dentelles de Bruges

À Bruges, on prépare ces délicieux biscuits, qui doivent leur appellation à leur apparence, depuis déjà plus d'un siècle.



Ingrédients

- 150 g de beurre à température ambiante
- 600 g de sucre
- 100 ml d'eau
- 10 g de cannelle
- 5 g de sel
- 135 g d'amandes broyées
- 275 g de farine

Niveau
FACILE
Temps de préparation
15 MIN

Temps de cuisson au four
13 MIN
Chaleur
175 °C



© Maison La Confiance

Préparation

Mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez l'eau et la cannelle puis mélangez le tout jusqu'à former une pâte homogène. Incorporez les amandes à la pâte et ajoutez-y doucement la farine. Couvrez la pâte avec un film plastique et mettez-la pendant quelques heures au réfrigérateur.

Préchauffez le four à une température de 175°C. Formez des rouleaux de pâte d'environ 4 cm de diamètre. Coupez les rouleaux en tranches d'une épaisseur d'environ 1 cm et placez-les sur une plaque de cuisson bien graissée. Aplatissez-les légèrement et laissez-les cuire au four durant environ 13 minutes jusqu'à ce que les dentelles soient dorées. Bon appétit!

© Maredie / pixels.com



© Ron Lach / pixels.com



© Karolina Grabowska / pixels.com



Origine

Les «dentelles de Bruges» sont de délicieux biscuits durs et croquants très fins qui doivent leur nom à leur apparence. On les prépare à Bruges depuis déjà plus d'un siècle, selon une recette de Stefanie Vervarcke. Stefanie fonda en 1880 la «boulangerie pharmaceutique» à Bruges, qui existe toujours sous le nom de «Oud Huis Deman». A cette époque, beaucoup de produits exotiques tels que le café, le thé et le sucré étaient employés pour leur capacités dites curatives. Les anciens livres de recettes proposent rarement de la pâtisserie parce que les gildes des boulangers voulaient garder secret leur recettes. C'est donc particulièrement remarquable que les dentelles de Bruges soient toujours préparées essentiellement selon une recette du 19^e siècle.

CENTRE HISTORIQUE CLASSÉ AU PATRIMOINE MONDIAL



© Jan D'hondt

Grâce à son excellente situation géographique, la ville de Bruges est devenue l'une des plus importantes et des plus grandes villes d'Europe du Nord du XIII^e au XV^e siècle. Les commerçants hanséatiques britanniques et allemands ainsi que des banquiers et consuls italiens affluaient dans ce centre de commerce international.

Au XV^e siècle, Bruges fut le berceau des anciens flamands, un centre de patronage et de développement de la peinture, caractérisé par des artistes tels que Jan van Eyck et Hans Memling. Beaucoup de leurs œuvres ont été exportées et ont influencé les styles de peinture à travers l'Europe. Des

collections exceptionnelles sont restées dans la ville jusqu'à aujourd'hui.

Même si elle a atteint son sommet économique et artistique à la fin du Moyen-âge, Bruges n'a cessé de croître, quoiqu'ap-pauvrie. Elle a essentiellement échappé à la révolution industrielle; c'est pour cette raison que son tissu urbain médiéval et son patrimoine bâti restent bien préservés. Le mouvement du renouveau gothique du XIX^e et du début du XX^e a consolidé le paysage urbain caractéristique.

Aujourd'hui, la ville historique de Bruges est un exemple remarquable d'ensemble architectural, illustrant des étapes



© Jan D'hondt

BRUGES / BELGIQUE



© Jan D'hondt

importantes dans l'Europe médiévale commerciale et culturelle, dont les institutions publiques, sociales et religieuses sont un témoignage vivant. La ville est située le long de canaux pittoresques et est dominée par des bâtiments médiévaux emblématiques, représentatifs de l'architecture en briques gothiques: le beffroi, la tour du XIII^e siècle de l'église Notre-Dame, le Béguinage, les portes de la ville, ...

Ville qui reste active et vivante aujourd'hui, Bruges s'efforce de concilier son histoire et son patrimoine exceptionnels avec une qualité de vie moderne et durable, tout en restant une destination touristique attrayante.

Plus d'informations sous
www.visitbruges.be/unesco-patrimoine-mondial



27



© privé

Ingrédients

- 8 têtes de chicorée
- 8 tranches de jambon
- 400 ml de lait
- 4 c. à soupe de farine
- 150 g de beurre
- 300 g de fromage râpé
- sel, poivre, noix de muscade



Préparation

Coupez la chicorée en deux et retirer le tronçon dur. Faites fondre 50 g de beurre. Ajoutez la chicorée et un peu d'eau. Braisez pendant 15 minutes. Égouttez et réservez la chicorée et le jus de cuisson. Faites fondre 100 g de beurre. Ajoutez la farine et laissez-la prendre une légère teinte brune tout en remuant. Ajoutez lentement le lait et versez le jus préalablement réservé. Faites bouillir pendant 1 minute à feu doux et assaisonnez à votre goût. Ajoutez la moitié du fromage sans cesser de remuer. Faites réduire jusqu'à obtenir une sauce à la consistance épaisse et crémeuse.

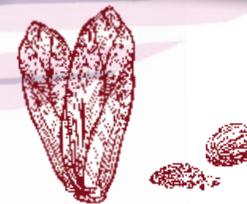
Enroulez une tranche de jambon autour de chaque chicon et disposez-les dans un plat à four. Ajoutez la sauce Béchamel et le reste du fromage. Enfournez dans un four préchauffé à 210 °C pendant 20 minutes.

Niveau
FACILE
Temps de préparation
20 MIN

Temps de cuisson
20 MIN
Chaleur
210 °C



© J. De Schouwer, collection privée



Origine

Ce plat belge, que vous trouverez dans toutes les brasseries de Bruxelles, fait la part belle à la chicorée. Ce légume, parfois appelé endive de Bruxelles, est cultivé sous la terre, dans l'obscurité. La légende raconte que la chicorée a été découverte dans la vallée de Josephat à Bruxelles, dans les années 1830. Alors que la Belgique se battait pour son indépendance, un paysan qui était parti rejoindre l'armée aurait abandonné ses racines de chicorée dans un coin sombre et humide de sa cave. Trois semaines plus tard, lorsqu'il rentra chez lui, il remarqua que des feuilles blanches avaient poussé à l'extrémité de ces racines: c'est ainsi que la chicorée vit le jour. Mais la culture n'a été envisagée que lorsque le jardinier en chef du jardin botanique de Bruxelles, Franciscus Bresiers (1777 – 1844), a développé la technique consistant à forcer les racines à produire des têtes de chicorée en hiver en les recouvrant de terre et en les protégeant de la lumière et du gel.

La chicorée est cultivée dans les champs et commercialisée depuis 1867, grâce à Jef Lekeu, un agriculteur d'Évere (Bruxelles) qui fut le premier à cultiver ce légume à des fins commerciales.



LA GRAND-PLACE DE BRUXELLES



© Utopix, M. Pirotin, 2018

La *Grand-Place* de Bruxelles est un ensemble monumental, issu de transformations majeures à la fin du XVII^e siècle, suivies de restauration au XIX^e siècle. Elle y abrite des maisons de style baroque et une mairie gothique. Cet ensemble est devenu célèbre dans le monde entier lorsqu'il a été inscrit sur la liste du patrimoine mondial par l'UNESCO le 2 décembre 1998, sur la base des critères suivants:

Critère (ii): La *Grand-Place* est un exemple exceptionnel du mélange éclectique et très réussi des styles architecturaux et artistiques caractéristiques de la culture et de la société de cette région.

Critère (iv): Par la nature et la qualité de son architecture et sa valeur remarquable, la *Grand-Place* illustre remarquablement l'évolution et les succès d'une cité



© Utopix, D-ms, 2018

BRUXELLES / BELGIQUE



© Utopix, M. Pirotin, 2018

marchande du nord de l'Europe à l'apogée de sa prospérité.

Les origines du site de la *Grand-Place* de Bruxelles remontent au XII^e siècle, lorsqu'un marché a été établi sur des marais secs. Les activités économiques et politiques y ont progressivement pris de l'expansion. En 1695, le site a été détruit lors du bombardement de Bruxelles par les troupes du roi Louis XIV. La *Grand-Place* a cependant été reconstruite peu de temps après sur plusieurs années. Pendant le soulèvement des sans-culottes, en 1793, la plupart des façades ont été pillées, leurs décorations et inscriptions ont été perdues. Des changements plus importants se sont également produits, comme la suppression des pignons et la modification des niveaux de plancher. Tous ces éléments ont perturbé la cohérence architecturale de la place. Vers 1850, le mauvais état de

conservation a attiré l'attention des autorités municipales. À la fin du XIX^e siècle, la ville a entrepris une campagne pour restaurer les façades des bâtiments et a depuis entretenu les façades publiques et privées de la place.

Plus d'informations sous
<http://patrimoine.brussels/decouvrir/patrimoine-international-a-bruxelles/la-grand-place-de-bruxelles>



© Historical Heritage Unit, 2016w

Soupe « Kulajda » de Bohème du Sud

Ingrédients

- 1 oignon finement émincé
- pincée de graines de cumin
- 100 g de cèpes
- 1 l de bouillon de poulet
- 100 g de farine raffinée
- 50 g de beurre
- 3 grains de poivre noir
- 3 grains de piment de la Jamaïque
- 2 feuilles de laurier
- 6 petites pommes de terre
- 500 ml de lait
- 500 ml de crème
- 30 ml de vinaigre
- pincée de sel et de poivre
- 3 c. à soupe de sucre
- 50 g d'aneth
- 6 œufs pochés



Niveau
FACILE

Temps de cuisson
30 MIN
Temps de préparation
20 MIN

Personnes
6



Recette du
restaurant Ebersbach



© privé

Préparation

Faites revenir légèrement l'oignon dans le beurre et ajoutez une pincée de graines de cumin. Ajoutez la farine et remuez jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse. Ensuite, ajoutez le bouillon et fouettez constamment jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Ajoutez ensuite le piment de la Jamaïque, les feuilles de Laurier et les pommes de terre taillées en cubes, puis assaisonnez à votre convenance. Faites revenir les cèpes nettoyés, puis ajoutez-les à la soupe. Laissez cuire le tout quelques minutes.

À la fin, retirez la feuille de laurier et le piment de la Jamaïque et adoucissez la soupe avec du lait et de la crème. Ajoutez ensuite le sucre, le vinaigre et l'aneth haché. Enfin, servez chaque portion de soupe avec un œuf poché et décorez avec une branche d'aneth.



© ledsm / depositphotos.com



Origine

Les Tchèques sont réputés pour adorer les champignons. Contrairement à d'autres pays, la République tchèque permet à ses citoyens de cueillir autant de champignons que possible dans la forêt. En effet, les plats à base de champignons sont une véritable tradition dans ce pays, tout comme la cueillette d'aliments en forêt. La plupart des Tchèques se rappellent leurs voyages d'enfance dans la forêt où ils cueillaient des champignons ainsi que des framboises ou des myrtilles. Grâce à ce passe-temps, de nombreux Tchèques peuvent facilement identifier les espèces les plus communes de champignons comestibles, sans parler de leurs déclinaisons en cuisine, pour de délicieux repas.

La *Kulajda*, ou soupe épaisse, est préparée différemment à travers le pays, mais la recette la plus connue vient de la région de Šumava, ou Forêt de Bohême. Les recettes ne varient pas seulement d'une région à l'autre, mais aussi d'une famille à l'autre: certains préfèrent la soupe crémeuse au goût sucré, d'autres l'aiment aigre. Cette soupe est délicieuse tant en été avec des champignons frais, qu'en hiver, avec des champignons déshydratés.



© Anna_Shepulova / depositphotos.com

CENTRE HISTORIQUE CLASSÉ AU PATRIMOINE MONDIAL



© OWHC

Český Krumlov est située en Bohême méridionale, entre le massif de Sumava et la forêt de Blanský, au croisement d'une voie médiévale est ouest et du fleuve Vltava. La configuration compacte de la ville de part et d'autre de la rivière a été façonnée par les méandres du courant.

Le château, sa haute tour et l'église Saint Vitus (XVe s.) dominent le paysage construit. L'ensemble des maisons bourgeoises, aux façades diverses, s'étend des deux côtés de la rivière. Avec les fondations religieuses, ces maisons constituent l'essentiel d'un tissu urbain où les styles

flamboyant et Renaissance, avec des éléments baroques, assurent l'harmonie et l'ampleur.

Český Krumlov constitue un exemple exceptionnel d'une petite ville médiévale d'Europe centrale qui doit la structure et les bâtiments de son cœur historique à son importance économique et à son développement organique relativement paisible sur environ cinq siècles. Les bâtiments et l'infrastructure urbaine reflètent très clairement l'évolution que cette ville a connue au fil des siècles et qui a survécu aux catastrophes, aux guerres et à l'industrialisation.



© OWHC

ČESKÝ KRUMLOV / RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

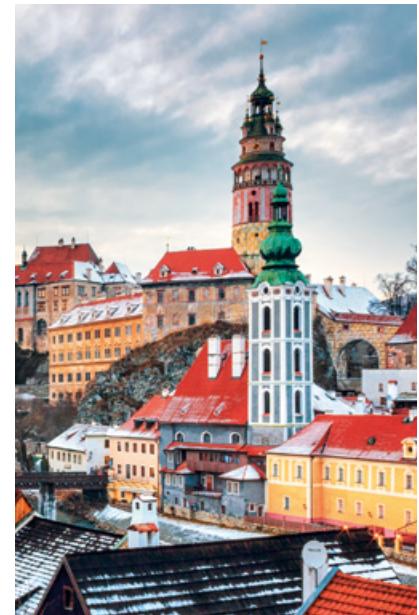


© OWHC

Au XIV^e siècle, la ville et le château passèrent aux mains des Rosenbergs. Cesky Krumlov sera le siège de cette puissante famille jusqu'en 1601. En 1347, les deux centres urbains furent placés sous une seule administration. Les lois municipales adoptées alors créèrent des conditions favorables à la prospérité commerciale. Le château gothique, reconstruit dans le style Renaissance, et les maisons bourgeoises reflètent la richesse passée de la ville.

L'apogée politique et économique de Cesky Krumlov se situe aux XV^e et XVI^e siècles. Son expression architecturale, en particulier dans ses bâtiments religieux, est monumentale, comme en témoignent les structures Renaissance et baroques érigées par les Jésuites au XVII^e siècle.

Plus d'informations sous
<https://whc.unesco.org/fr/soc/1043/>





Bouneschlupp

Un plat traditionnel remis au goût du jour, représentant les racines agricoles du Grand-Duché de Luxembourg

Ingrédients

- 500 g de haricots verts frais, coupés en morceaux
- 500 g de pommes de terre, pelées et coupées en morceaux
- 1 gros oignon, coupé en dés
- 1 petit poireau, pelé et coupé en dés
- ½ tasse de céleri, épluché et coupé en dés
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- Sel et poivre
- 1 ½ – 2 l d'eau
- crème aigre
- 3 Mettwurst (ou saucisse fumée ou bacon émietté)
- 3 c. à soupe de persil



Préparation

Lavez et coupez les légumes. Pelez et émincez l'oignon. Mettez tous les légumes, sauf les pommes de terre, dans 1 ½ à 2 litres d'eau salée et laissez mijoter pendant environ 30 minutes. Ajoutez les pommes de terre après 15 minutes.

Faites fondre le beurre et incorporez la farine au fouet, puis laissez cuire à feu doux pendant environ une minute. Ajoutez progressivement une partie du bouillon de légumes jusqu'à ce que la sauce prenne une consistance crémeuse. Ajoutez les légumes cuits et le reste du bouillon dans la grande casserole et laissez mijoter encore 5 à 10 minutes. Assaisonnez de sel et de poivre. Faites bouillir les Mettwurst pendant 20 minutes dans de l'eau chaude, coupez-les en fines tranches et ajoutez-les au ragoût. Servez avec du persil et de la crème aigre.

Niveau
FACILE

Temps de cuisson
60 MIN
Temps de préparation
15 MIN

Personnes
4 - 5



LUXEMBOURG / LUXEMBOURG



© Tunedin61 / depositphotos.com

Origine

Les traditions culinaires d'un pays sont étroitement liées à son histoire, à sa géographie et à sa structure sociale; et au Luxembourg, cela crée une culture gastronomique très internationale. Dans son livre *Ripailles à la luxembourgeoise*, Georges Hausemer fait remarquer «qu'il n'y a pas un seul plat traditionnel, que l'on peut en toute honnêteté qualifier de typiquement et exclusivement luxembourgeois». Historiquement la nourriture locale a été influencée par de nombreuses cultures différentes au cours des siècles, que ce soit sous les souverainetés bourguignonne, espagnole, française, autrichienne ou encore hollandaise et prussienne et – plus près de nous – par les apports de vagues d'immigration européenne successives.

En général, les recettes considérées comme traditionnellement luxembourgeoises trouvent leurs racines dans la communauté agricole, qui a été des siècles durant le cœur de la société luxembourgeoise. La devise d'innombrables Luxembourgeois: «Pas de vrai repas sans pomme de terre» reste d'actualité. Il n'est donc pas surprenant que les pommes de terre soient aussi un ingrédient clé de la *Bouneschlupp*, une soupe de haricots verts avec des saucisses ou du bacon et des oignons. Les recettes se sont transmises de génération en génération, la *Bouneschlupp* étant principalement servie comme un simple repas de famille. Mais elle fut remise au goût du jour et trouve désormais sa place dans de nombreux restaurants, y compris celui de la chef étoilée du Luxembourg, Lea Linster.

VIEUX QUARTIERS ET FORTIFICATIONS



© OWHC

La vieille ville de Luxembourg est située sur un éperon rocheux très escarpé au confluent des rivières Alzette et Pétrusse. Cette zone fournissait des fortifications naturelles. Les seules fortifications à ériger se trouvaient sur le côté ouest. Le site a évolué pour devenir l'une des plus grandes forteresses d'Europe moderne. Elle a été renforcée et prolongée à plusieurs reprises à mesure qu'elle passait des mains d'une grande puissance européenne à la suivante.

À l'origine, la ville de Luxembourg ne comprenait qu'un petit fort, le château, construit dans la seconde moitié du X^e siècle sur un promontoire quasi inaccessible. Au XII^e siècle, un mur en pierre fut construit pour protéger le village qui

s'était développé près du château, qui fut ensuite agrandi aux XIV^e et XV^e siècles.

En 1443, la ville a été saisie par les Bourguignons. Elle est ensuite tombée dans les mains des Habsbourg par héritage avant de passer, plus tard, aux Espagnols. Pendant cette période, la ville a été transformée en un véritable bastion. Après cela, elle fut conquise par le roi Louis XIV, puis par les Autrichiens et enfin par les Prussiens. Tous ont ajouté leurs propres structures.

Cependant, lors du Traité de Londres en 1867, il a été décidé que la forteresse devait être démantelée. La plupart des fortifications ont été démolies, mais on trouve encore des vestiges de ces structures, qui



© OWHC

LUXEMBOURG / LUXEMBOURG



© Paul Hilbert

représentent les différents chapitres de l'histoire de la ville.

La ville a conservé une grande partie de son architecture médiévale, comme ses rues tortueuses et ses bâtiments publics historiques. Dans les fortifications de la ville et au pied des remparts, les quartiers ont vu le jour là où les gens vivaient et travaillaient dans des métiers du commerce ou de l'artisanat.

Malgré la démolition de ses fortifications et de certaines parties de sa vieille ville, Luxembourg est encore un exemple de ville européenne historique et fortifiée qui jouit d'une variété de vestiges militaires exceptionnelle, qui illustre l'histoire de l'Europe occidentale.

Plus d'informations sous
[www.vdl.lu/fr/visiter/art-et-culture/
architecture-et-patrimoine](http://www.vdl.lu/fr/visiter/art-et-culture/architecture-et-patrimoine)



© Laurent Schneider

Casserole de cerises de Naumbourg

Recette d'Andreas Heinze,
un chef de Naumbourg réputé
pour ce délicieux plat



© Ville de Naumbourg

Ingrédients

- 200 g de biscuits (**Zwieback**)
- ½ litre de lait
- 50 g de beurre (à température ambiante)
- 60 g de sucre
- ½ citron
- 1 soupçon de cannelle
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ paquet de poudre à lever
- 500 g de cerises aigres dénoyautées
- 2 œufs



Niveau
FACILE

Temps de cuisson au four
45 MIN

Temps de préparation
30 MIN

Chaleur
180 °C

Préparation

Faites ramollir les biscuits dans le lait. Dans un autre bol, fouettez le beurre jusqu'à obtenir une texture lisse. Incorporez le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs. Ensuite, battez les blancs d'œufs et incorporez-les au mélange. Ajoutez les biscuits ramollies et mélangez.

Beurrez un plat à four, puis répartissez une partie de la pâte pour former la couche inférieure. Parsemez de cerises aigres et répétez la superposition avec de la pâte et des cerises en terminant par une couche de pâte. Enfournez dans un four préchauffé à 180 °C pendant 45 minutes. Servez avec de la crème anglaise.



© Ville de Naumbourg



© Ville de Naumbourg

Origine

Le penchant de Naumbourg pour les cerises date d'une vieille histoire. On raconte qu'au XV^e siècle, pendant les guerres hussites, Naumbourg était assiégée par l'armée hussite. Après des semaines de misère et de détresse, les habitants de Naumbourg étaient proches de la famine. L'instituteur a donc pris des mesures et a rassemblé ses élèves, leur a demandé de revêtir des robes blanches de pénitence et les a conduits devant le chef militaire hussite. Là, les enfants sont tombés à genoux et ont imploré la pitié. Le chef fut si touché qu'il donna des cerises aux enfants et ordonna à ses troupes de lever le siège pour que Naumbourg puisse être à nouveau libre.

Chaque année, le dernier week-end de juin, Naumbourg célèbre son Kirschfest, le Festival de la Cerise, la plus grande foire d'Allemagne centrale. Encore maintenant, la scène des écoliers implorant la miséricorde occupe une part centrale du festival. Cette délicieuse Casserole de cerises est le fruit de l'amour de la bonne nourriture simple et de l'importance toute particulière des cerises pour Naumbourg.

Ehrenurkunde der Stadt Naumburg (Saale)



Die Stadt Naumburg (Saale) und ihr Oberbürgermeister danken

Herrn Andreas Heinze

für 20 aktive Jahre „hinter den Kulissen“. Er sorgt(e) für den wesentlichen Teil des Peter-Pauls-Mahle die kulinarische Versorgung und Verführung.
Wir hoffen auf weitere Jahre voller Geschmack.



Naumburg, am 25. Juni 2017

Bernward Küper
Oberbürgermeister
Naumburg (Saale)

LA CATHÉDRALE DE NAUMBOURG



© Vereinigte Domstifter / F. Matte

La cathédrale de Naumbourg est l'un des monuments culturels européens les plus importants du haut Moyen-Âge et a été classée au patrimoine mondial de l'UNESCO en 2018. C'est la seule cathédrale au monde qui possède deux jubés. Ces hauts jubés, ou *chancels* séparent les deux chœurs de la nef. Le chœur ouest, avec les célèbres statues grandeur nature des

douze fondateurs de la Cathédrale, est particulièrement impressionnant. On pense que la statue d'Uta incarne la plus belle femme du Moyen-âge *Reglindis* qui séduira tout le monde avec son sourire envoûtant.

Le chœur ouest, associé au chancel ouest, regroupe des chefs-d'œuvre en termes d'architecture, de sculpture et de vitraux.



© Vereinigte Domstifter / F. Matte

NAUMBOURG / ALLEMAGNE



© Vereinigte Domstifter / F. Matte

Le chœur est l'œuvre créative du soi-disant *Maître de Naumbourg* et de ses artisans. La crypte abrite un magnifique trésor sacré. Il s'agit de l'une des plus grandes voûtes romanes de l'Allemagne centrale.

À l'extérieur, juste à côté du chœur ouest se trouve le jardin de la cathédrale avec ses étangs, ses vieux arbres et ses plantes à fleurs couvrant près d'un hectare dans la région. Une partie est spécialement dédiée aux plantes que le *Maître de Naumbourg* a utilisées comme modèles pour ses délicates sculptures. Les visiteurs sont invités à comparer les plantes locales qui poussent dans le jardin avec leurs équivalents en grès à l'intérieur de la cathédrale.

Plus d'informations sous
<https://whc.unesco.org/fr/list/1470/>



Philadelphia Pepperpot Soup

Recette de la City Tavern à Philadelphie.

Remis au goût du jour pour la cuisine moderne par le chef Walter Staib, à partir d'une recette vieille de 300 ans

Ingrédients

- 340 g d'épaule de porc salée, coupée en dés
- 340 g d'épaule de bœuf salée, coupée en dés
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 1 oignon blanc moyen, haché
- 4 gousses d'ail, hachées
- ¼ poivron habanero, épépiné et haché
- 1 tasse d'échalotes hachées
- 450 g de racine de taro, pelée et coupée en dés
- 4 litres de bouillon de bœuf
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à café de thym frais haché
- 1 c. à soupe de piment de la Jamaïque fraîchement moulu
- 450 g de chou vert, rincés et hachés
- poivre noir et sel



Préparation



Dans un grand faitout, faites revenir le porc et le bœuf dans de l'huile à feu vif pendant 10 minutes, jusqu'à coloration. Ajoutez l'oignon, l'ail et le piment habanero, et faites revenir pendant 3 à 5 minutes. Ajoutez les échalotes et faites revenir pendant 3 minutes. Ajoutez la racine de taro et faites revenir 3 à 5 minutes de plus. Ajoutez le bouillon, les feuilles de laurier, le thym, le piment et le poivre.

Portez à ébullition à feu vif. Réduisez la chaleur sur feu moyen et laissez mijoter environ 30 minutes. Ajoutez le callaloo. Baissez le feu et laissez mijoter environ 5 minutes, jusqu'à ce que le callaloo soit flétri. Salez et poivrez à votre goût.



Niveau
MOYEN



Temps de cuisson
35 MIN



Temps de préparation
30 MIN



Personnes
10



© City Tavern Restaurant



Origine

Pendant la guerre d'indépendance américaine, l'armée continentale du général George Washington a passé le long hiver de 1777 – 1778 campée à Valley Forge, juste aux portes de Philadelphie. G. Washington a demandé à son cuisinier de préparer cette soupe pour nourrir et réchauffer ses troupes affamées et gelées. Ce plat de l'Ouest indien était assez commun à Philadelphie et aux alentours, le dernier arrêt pour les navires voyageant sur la route commerciale du Sud. Les navires anglais revenant des îles transportaient des aliments exotiques, de sorte que la cuisine de l'Ouest de l'Inde a su se frayer un chemin dans le tissu même de la vie de Philadelphie. Cette recette est l'ancêtre de la *Philadelphia Pepperpot Soup*, plus largement connue, et est faite à partir d'une authentique recette oubliée indienne vieille de plus de 300 ans.

Fondé en 1773, City Tavern est l'endroit où les pères fondateurs de la nation se sont réunis pour manger, boire et faire la fête. Aujourd'hui, le restaurant City Tavern reconstruit sert une cuisine américaine du XVIII^e siècle dans la vieille ville historique de Philadelphie.



Pepper-Pot: A Scene in the Philadelphia Market by John Lewis Kimmel, 1811, Oil on canvas
© Philadelphia Museum of Art, 125th Anniversary Acquisition. Gift of Mr. and Mrs. Edward B. Leisenring Jr., 2001-196-1

INDEPENDENCE HALL



© Global Philadelphia Association

Dans la Maison d'État de Pennsylvanie, située dans la capitale de la colonie de Philadelphie, la Déclaration d'indépendance a été adoptée en 1776 et la Constitution des États-Unis d'Amérique a été établie en 1787. Les principes universels de liberté et de démocratie énoncés dans ces deux documents ont eu un impact profond sur les législateurs, les théoriciens politiques et les

citoyens des pays démocratiques du monde entier. Les concepts fondamentaux, le format et même les éléments de fond des deux documents ont influencé les chartes gouvernementales dans de nombreux pays ainsi que la Charte des Nations Unies.

À partir du début du XIX^e siècle, ce bâtiment s'est progressivement fait connaître sous le nom d'*Independence Hall*, un terme s'appliquant d'abord à la salle de l'Assemblée où les organes délibérants se réunissaient, puis à l'ensemble du bâtiment dans lequel les conventions étaient tenues. Ses intendants prirent de grandes mesures pour restaurer et préserver la structure. La plupart des éléments extérieurs du bâtiment sont d'origine, tout comme certains espaces intérieurs. D'autres zones intérieures ont été restaurées à leur époque d'importance. La flèche en bois du clocher a été érigée en 1828 pour remplacer la flèche originale et instable enlevée pendant la Révolution. Les ailes est et ouest de deux étages et les arcades en briques qui les relient à la structure principale ont été construites en 1897 – 1898 comme des représentations approximatives

© Robin Miller



© Global Philadelphia Association



PHILADELPHIE / ÉTATS-UNIS



© Paul Loftland for PHLCVB

d'anciens bâtiments annexes qui abritaient des bureaux et des passages communicants.

L'*Independence Hall* a été inscrit comme site classé au patrimoine mondial en 1979 sous le critère vi, qui rend hommage aux lieux directement associés à des idées d'une importance universelle exceptionnelle. Au fil du temps, la force du lieu de l'*Independence Hall* est passée de capitale d'une

colonie qui a adopté la notion radicale de tolérance religieuse à un lieu de pèlerinage symbolisant la démocratie et les droits de l'homme dans la sphère internationale.

Plus d'informations sous
<https://globalphiladelphia.org/initiatives/world-heritage-city>
<https://whc.unesco.org/fr/list/78>



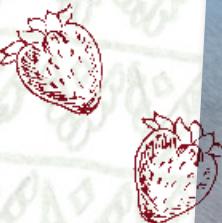
Description: Doris Devine Fanelli, Independence National Historical Park. Remerciements: Global Philadelphia Association, Independence National Historical Park, Visit Philadelphia, Philadelphia Convention and Visitor's Bureau, City Tavern Restaurant.

Pouding chômeur

Un dessert simple mais très riche,
avec beaucoup de sirop d'érable!
La spécialité cachée québécoise de longue date



© privé



Ingrédients

- 350 ml de sirop d'érable
- 4 ½ c. à soupe de sucre cristallisé
- 20 g à soupe de beurre
- 2 œufs, bien battus
- 130 g de farine tamisée
- 3 c. à café de levure chimique
- ½ c. à café de sel
- 120 – 180 ml de lait
- noix concassées et crème à volonté



Préparation



Faites chauffer le sirop d'érable jusqu'au point d'ébullition et versez-le dans un plat beurré. Réservez. Crèmez le beurre avec le sucre et ajoutez les œufs battus. Mélangez la farine, la levure chimique et le sel. Ajoutez 120 ml de lait, voire plus si nécessaire.

Versez la pâte sur le sirop d'érable chaud et enfournez à 180 °C pendant 30 à 45 minutes. Une fois cuit, démoulez-le et saupoudrez de noix, si vous le souhaitez.

Servez avec de la crème ou du sirop d'érable chaud.

Niveau
FACILE

Temps de cuisson au four
40 MIN

Temps de préparation
20 MIN

Chaleur
180 °C

© Cornelius Krieghoff,
Peter Winkworth Collection,
Library and Archives Canada,
e000756590



Origine

Le dessert québécois appelé *Pouding chômeur* (« le pudding des pauvres ») est incroyablement riche et simple.

La légende raconte que le pouding fut créé par des ouvriers d'usine pendant la Grande Dépression, quand les femmes cuisinaient avec peu d'ingrédients: beurre, farine, lait et œufs. Le dessert est considéré comme la quintessence de la cuisine québécoise. *L'Oxford Companion to Food* indique qu'il s'inspire de techniques culinaires françaises adaptées à un nouvel environnement. À base de sirop d'érable, par opposition au sucre roux, le plat est un exemple de la cuisine syncretique provinciale qui mélange des ingrédients issus des traditions autochtones et des traditions culinaires européennes depuis la colonisation.

Jusqu'à récemment, le *Pouding chômeur* était très présent dans la cuisine familiale au Québec. En 2010, le *New York Times Magazine* écrivait que le plat était un « délice que les Canadiens gardaient jalousement », ou plus précisément, les Québécois.

Ce n'est qu'au XXI^e siècle que les chefs du Québec ont commencé à se tourner vers leur enfance en quête d'inspiration. Les restaurants les plus branchés de la province proposent une version revisitée de ce dessert. En des temps plus prospères, ce pouding est encore plus riche, notamment avec l'ajout de crème dans le caramel.

QUARTIER HISTORIQUE DU VIEUX-QUÉBEC



© Ville de Québec

Le Québec a été fondé par l'explorateur français Champlain au début du XVII^e siècle. C'est la seule ville nord-américaine à avoir conservé ses remparts, ainsi que de nombreux bastions, portes et ouvrages défensifs qui entourent encore le *Vieux-Québec*. La ville haute, construite sur la falaise, est restée le centre religieux et administratif, avec ses églises, ses couvents et d'autres monuments comme la Redoute Dauphine, la Citadelle et le Château Frontenac.

Deux critères principaux ont été retenus pour la ville de Québec lors de son inscription sur la liste du Patrimoine mondial:

son patrimoine bâti et son patrimoine historique. Le premier tient compte de la cohérence et du degré remarquable de préservation du patrimoine bâti de la ville. Avec son architecture française, puis britannique, et ses fortifications pratiquement intactes, le *Vieux-Québec* est l'exemple le plus préservé et le plus complet d'une ville coloniale fortifiée au nord du Mexique.

Le deuxième critère tient compte de l'histoire et de la culture du Québec. L'UNESCO reconnaît que le Québec est le berceau de la civilisation française en Amérique du Nord. En effet, la ville illustre l'une des



© Ville de Québec



© Ville de Québec

étapes majeures de l'installation et de la colonisation européennes des Amériques.

La région de l'arrondissement historique du *Vieux-Québec*, désignée par l'autorité provinciale comme site patrimonial du *Vieux-Québec*, est protégée par la Loi sur les biens culturels de la province de Québec, adoptée en 1963. Ses frontières ont été établies par décret provincial en 1964.

Depuis son inscription sur la liste du patrimoine mondial en 1985, un certain nombre de bâtiments du *Vieux-Québec* ont été ajoutés à la liste des biens protégés en vertu de la Loi sur les biens culturels, y compris le site historique et archéologique de l'Habitation-Samuel-de Champlain, le Couvent des Ursulines de Québec et la collection archéologique de référence de la place-Royale.

Plus d'informations sous
www.ville.quebec.qc.ca/citoyens/patrimoine/



QUEDLINBOURG / ALLEMAGNE



© ivan.dzyuba / depositphotos.com



Origine

Le Cheesecake, bien que populaire en Allemagne et en Autriche, est un dessert à part de Quedlinbourg. Non seulement il est apprécié comme un gâteau fait maison, mais il figure également sous de nombreuses déclinaisons à la carte de nombreux cafés. Aucune autre ville d'Allemagne n'a autant de variations sur le Cheesecake que la ville de Quedlinbourg, classée au patrimoine mondial.

Le nom *Cheesecake* est quelque peu trompeur: le garnissage du gâteau ne contient absolument pas de fromage, mais plutôt du *Quark*, un produit laitier allemand très spécial, fait à partir de lait aigre chaud. Le *Quark* peut parfois être fermenté avec un peu de présure. Il ressemble au fromage blanc français et au fromage caillé *Curd Cheese* ou *Fromage Cottage* chez les Anglais. Le *Quark* est plutôt connu pour sa consistance crémeuse. De nombreux desserts allemands sont préparés à base de *Quark*, le *Cheesecake* étant le plus populaire à Quedlinbourg.



Cheesecake meringué «Käse-Baiser-Torte»

La perfection n'est atteinte que lorsqu'il est parsemé de gouttelettes dorées sur le dessus, la couronne chatoyante de la meringue

© privé

Ingrediénts

POUR LA PÂTE

- 200 g de farine
- 75 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 œuf
- 2 c. à café de bicarbonate de soude



POUR LA GARNITURE

- 750 g de fromage blanc (*Quark*)
- 150 g de sucre
- 1 ½ paquet de poudre à flan
- 3 jaunes d'œufs
- 1 paquet de sucre vanillé
- jus + zeste râpé de ½ citron
- 250 ml de lait

POUR LE TOPPING MERINGUÉ

- 3 blancs d'œufs
- 100 g de sucre

Niveau
MOYEN

Temps de cuisson au four
1H 5 MIN

Temps de préparation
30 MIN

Chaleur
200 °C (Chaleur Tournante)

Préparation

Beurrez un moule rond de 26 cm. Mélan-
gez la farine et le bicarbonate de soude,
puis ajoutez le reste des ingrédients. Pé-
trissez pour obtenir une pâte homogène.

Pour la garniture, mélangez les 3 jaunes
d'œufs avec les ingrédients énumérés.
Ajoutez enfin le lait petit à petit jusqu'à
obtenir une consistance homogène.
Préchauffez le four à 200 °C. Versez la
pâte dans le moule en remontant à 4 cm
du bord. Garnissez la pâte avec le mé-
lange à base de fromage blanc en enfour-
nez pendant environ 45 minutes jusqu'à
coloration.

Pour le topping meringué, battez les
blancs d'œufs en neige tout en ajoutant le
sucre. Retirez le gâteau du four et étalez le
topping sans l'aplatir. Remettez le gâ-
teau au four et faites-le cuire pendant
20 minutes à 140°C. Laissez refroidir dans
le plat.

L'ÉGLISE COLLÉGIALE, LE CHÂTEAU ET LA VIEILLE VILLE DE QUEDLINBOURG



© Ville de Quedlinbourg

Quedlinbourg se trouve au milieu de la campagne du Harz dans l'État fédéral de Saxe-Anhalt et compte actuellement une population de 24 000 habitants. La ville est située à environ 10 kilomètres au nord du massif montagneux Harz sur la rivière Bode, affluent de la rivière Saale.

La valeur universelle exceptionnelle de Quedlinbourg s'appuie également sur l'importance du site dans l'histoire allemande, ainsi que sur son héritage d'un monumental développement urbain. De nombreuses sources

et structures urbaines témoignent du rôle temporaire qu'elle a joué en tant que capitale de l'Empire allemand franconien de l'est pendant la dynastie ottonienne. La puissante église collégiale Saint-Servais et le château, surplombant la vieille ville, sont des exemples de bâtiment les plus significatifs de cette période de domination prébendiére.

Le cœur urbain historique de Quedlinbourg, contrairement à de nombreuses autres villes d'Allemagne, a été largement épargné par les conflits, les démolitions à grande



© Ville de Quedlinbourg

QUEDLINBOURG / ALLEMAGNE



© Axel Heinlein

échelle et les changements structurels irréversibles des XIX^e et XX^e siècles. Le plan de cette ville médiévale ainsi qu'un pourcentage exceptionnellement élevé de ses structures historiques ont été authentiquement préservés jusqu'à présent. L'UNESCO a reconnu la valeur du parc unique de bâtiments à colombage de la ville, qui s'étend sur plusieurs siècles; un témoignage du développement urbain historique de l'Europe du Nord.

La collaboration entre les autorités municipales, les conservateurs de monuments, les architectes et, bien sûr, les propriétaires fonciers a permis d'adopter une approche sensible à la rénovation et au renouvellement de l'ensemble historique. Toutes les parties prenantes se sont engagées autour de ce thème directeur «seul un monument dont l'utilisation est active aura un avenir durable». La rénovation vise non seulement à préserver, mais également à répondre aux

exigences de vie moderne, comme apporter de la lumière naturelle dans les habitations troglodytes.

Plus d'informations sous
<https://whc.unesco.org/fr/list/535>



Pain d'épice

«Rauma Piparkakut»

Piparkakut - le biscuit de Noël traditionnel

Ingrédients

- 650 g de sucre roux
- 100 ml d'eau
- 250 g de beurre
- 50 g d'amandes
- 2 c. à café de gingembre
- 1 c. à café de clou de girofle
- 1 c. à café de macis
- 5 - 6 gouttes d'huile de citron
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- 1 c. à café de sel Hartshorn
- 350 ml de crème
- 4 œufs
- 200 g de pain moulu
- 1 kg de farine de blé



Préparation



Faites bouillir l'eau avec le sucre roux. Ajoutez le beurre, les amandes hachées et les épices. Ajoutez le bicarbonate de soude et le sel hartshorn, puis mélangez avec la crème. Ajoutez les jaunes d'œufs, le pain moulu et la farine. Ajoutez ensuite les blancs d'œufs montés en neige. Réservez la pâte et laissez-la durcir pour le lendemain.

Coupez la pâte en petits morceaux, puis formez de petites boules. Faites-les cuire à une température basse à moyenne jusqu'à ce qu'ils soient marron clair. Les biscuits au pain d'épice devraient ressembler à de petits pains ronds avec des croûtes légèrement bulleuses.

Niveau
FACILE

Temps de cuisson au four
10 - 12 MIN

Temps de préparation
15 + 10 MIN

Chaleur
170 °C



© privé



© tycoon/depositphotos.com



Origine

Le Piparkakut est le biscuit de Noël traditionnel préféré des Finlandais depuis des siècles. Le pain d'épice est connu dans de nombreux pays et existe sous de nombreuses formes différentes, allant des gâteaux de pain moelleux aux bonshommes en pain d'épice croustillant, et même aux maisons de pain d'épice entièrement décorées. En dehors de leurs différentes compositions d'épices, ce que toutes les recettes ont en commun est l'ingrédient donnant le nom à cette spécialité (*gingerbread*): le gingembre moulu.

L'histoire raconte que le moine arménien Grégoire de Nicopolis a apporté la recette du pain d'épice en Europe dès 992, lorsqu'il est venu vivre en France. Il a enseigné sa tradition boulangère aux chrétiens français. De là, elle s'est répandue à travers l'Europe. Au paravant, on pensait que le pain d'épice était un aliment sain et bon pour la digestion. Plus tard, certaines régions ont développé des recettes, riches en amandes et miel, et parfois avec des garnitures en pâte d'amande. Le plus important, cependant, est de laisser la pâte plutôt molle reposer, et mieux encore, la laisser une nuit au réfrigérateur.

L'ANCIENNE RAUMA



© Ville de Rauma

Située dans le golfe de Botnie, Rauma est l'une des rares villes médiévales de Finlande. L'Ancienne Rauma, le cœur de la ville, est composée de quelques 600 bâtiments en bois, dont la plupart sont privés. L'Ancienne Rauma couvre une superficie de 29 hectares. Il s'agit d'une zone à la fois commerciale et résidentielle à l'intérieur des limites de péage du XIX^e siècle. La disposition du plan de la ville a été conservée et reste fidèle à la période médiévale, y compris le réseau de rues irrégulières, les pâtés de maison, les parcelles de terrain et les cours.

Les bâtiments que l'on peut voir aujourd'hui reflètent les phases au cours desquelles

des changements et des agrandissements graduels ont eu lieu entre le XVIII^e et la fin du XIX^e siècle. À la fin de cette période, la richesse accrue générée par le commerce des navires a permis d'agrandir et de moderniser des bâtiments résidentiels et d'intégrer des panneaux extérieurs décoratifs avec des détails néo-Renaissance et des portes caractéristiques, très décoratives de cours.

La zone commerciale est située le long de deux rues principales s'étendant à travers la vieille ville, tandis que la place du marché, au centre de la vieille ville, constitue, chez les clients et les producteurs locaux, le principal point de rencontre pour faire des



© Ville de Rauma



© Ville de Rauma

affaires. Dans cet harmonieux paysage urbain de bâtiments résidentiels et commerciaux d'un étage, l'église médiévale construite autour du monastère franciscain et l'ancien hôtel de ville construit sur la place du marché en 1775 – 76 constituent de remarquables points de repère. L'architecture homogène de la zone urbaine de

l'Ancienne Rauma est un exemple bien conservé et représentatif des techniques traditionnelles et des traditions de construction de ville nordique en bois.

Plus d'informations sous
<https://whc.unesco.org/fr/list/582>
www.visitrauma.fi/en/



© Ville de Rauma



Soupe de pommes de terre

Adaptation du
« Regensburger Kochbuch »
de Marie Schandri



Ingrédients

- 4 pommes de terre cuites à l'eau
- 60 g de beurre ou de saindoux
- 4 c. à soupe de farine
- 2 l de bouillon (de légumes ou de viande)
- carottes, oignons et poireaux (facultatif)
- sel et poivre
- muscade et marjolaine
- saucisse ou jambon en dés (facultatif)
- morceaux de pain détaillés en cubes
- persil haché

Niveau
FACILE

Temps de cuisson
20 MIN

Temps de préparation
20 MIN

Personnes
4 - 6

Préparation

Ecraser les pommes de terre en purée à l'aide du presse-purée pendant qu'elles sont encore chaudes. Préparez le roux avec le beurre et la farine dans une casserole, puis mélangez-le à la purée de pommes de terre. Laissez-le bouillir complètement. Ensuite, mouillez le tout avec le bouillon et faites bouillir pendant quelques minutes.

Ajoutez les légumes désirés (nettoyés et coupés) au bouillon, laissez mijoter pendant 15 minutes. Assaisonnez selon votre goût. Ajoutez la viande souhaitée 5 minutes avant de servir. Garnissez de morceaux de pain en cubes et de persil.



© Thilo Lex



© privé



Origine

La Soupe de pommes de terre est un aliment de base de la cuisine allemande depuis la fin du Moyen-âge, chaque région ayant sa propre version unique. Cette recette est une adaptation du célèbre livre de cuisine de Marie Schandri (1800 – 1868), *Regensburger Kochbuch*, publié pour la première fois en 1866.

Marie Schandri était chef, et travaillait pour l'une des auberges les plus célèbres de Ratisbonne, qui servait des rois et des empereurs de toute l'Europe. Au cours de ses 40 années de carrière, elle a perfectionné la plupart des recettes allemandes traditionnelles. Avant sa mort, elle voulait partager avec le monde son expérience culinaire et a publié son premier et unique livre de cuisine avec plus de 2 000 recettes. Ses recettes vont de la nourriture réconfortante à la cuisine gastronomique et incluent, bien sûr, la Soupe de pommes de terre. Bien que la véritable identité de Marie Schandri reste encore à ce jour floue, il ne fait aucun doute qu'elle a eu une grande influence sur la cuisine à Ratisbonne, en Bavière et au-delà. Aujourd'hui, la Soupe de pommes de terre, dans toutes ses variantes, se trouve partout: aussi bien comme plat de tous les jours cuisiné à la maison que comme spécialité dans les hôtels et les restaurants.

VIEILLE VILLE DE RATISBONNE ET STADTAMHOF



© Ville de Ratisbonne

Située sur le Danube en Bavière, Ratisbonne abrite de nombreux bâtiments de qualité exceptionnelle qui témoignent de son histoire de centre commercial et de son influence sur la région à partir du IX^e siècle. Un nombre remarquable de structures historiques s'étend sur environ deux millénaires et comprend d'anciens bâtiments romains, romans et gothiques. L'architecture du XI^e au XIII^e siècle de Ratisbonne, notamment le marché,

l'hôtel de ville et la cathédrale, définit encore le caractère de la ville, marquée par de grands bâtiments, des ruelles étroites et ombragées et de puissantes fortifications.

L'histoire de Ratisbonne commence bien avant le Moyen-âge. La ville de Ratisbonne n'a véritablement commencé à se développer qu'après que la forteresse militaire n'ait été érigée par les Romains à côté du



© Ville de Ratisbonne

RATISBONNE / ALLEMAGNE



© Ville de Ratisbonne

Danube autour de 179 après J.-C. L'emplacement a permis à Ratisbonne de devenir une ville commerciale prospère et un centre de rencontre de différentes cultures et cuisines du monde entier. Ratisbonne était également le cœur politique du Saint Empire romain car elle accueillait en son sein les premières sessions parlementaires régulières de 1663 à 1803.

Heureusement, la vieille ville de Ratisbonne a survécu à la Seconde Guerre mondiale, avec seulement des dommages mineurs. Elle est donc l'une des seules vieilles villes médiévales entièrement intactes d'Allemagne. Ratisbonne est aujourd'hui une ville universitaire moderne et dynamique, qui gère au quotidien et avec succès le patrimoine mondial.

Plus d'informations sous
<https://whc.unesco.org/fr/list/1155>
www.regensburg.de/welterbe/en



Strudel aux pommes et sa crème fouettée

La pâte à Strudel doit être aplatie avec un rouleau jusqu'à ce qu'elle soit aussi fine que du papier, comme si vous pouviez lire un journal à travers la pâte

Ingrédients

POUR LA PÂTE

- 250 g de farine
- 1 - 2 c. à soupe d'huile
- ½ c. à café de sel
- environ 10 ml d'eau chaude



POUR LA GARNITURE

- 8 - 10 pommes de taille moyenne
- 3 c. à soupe de sucre cristallisé
- 2 c. à soupe de raisins secs
- 3 c. à soupe de noix râpées (facultatif)
- jus de 1 citron
- ½ c. à soupe de cannelle moulue



POUR LA CHAPELURE BEURRÉE

- 50 g de beurre
- 60 g de chapelure

SUPPLÉMENT

- 250 g de crème fouettée (facultatif)

Niveau
DIFFICILE

Temps de cuisson au four
40 MIN

Temps de préparation
30 MIN

Chaleur
200 °C

Préparation

Pétrissez tous les ingrédients de la pâte. Farinez légèrement la pâte, recouvrez-la d'un film transparent et laissez reposer une demi-heure. Épluchez et coupez les pommes, puis ajoutez les autres ingrédients de la garniture et réservez pendant 10 minutes. Faites revenir la chapelure dans le beurre.

Disposez la pâte sur un torchon fariné. Étirez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit aussi fine que du papier et qu'elle forme un rectangle. Préchauffez le four à 200 °C. Recouvrez de chapelure un tiers de la pâte dans le sens de la longueur et disposez la garniture sur le dessus. Badigeonnez le reste de la pâte avec du beurre. Soulevez le côté rempli de pâte avec un chiffon et enroulez la pâte fermement.

Beurrez le moule et placez-y le strudel. Faites cuire au four pendant 40 minutes, tout en badigeonnant le strudel de beurre. Servez avec de la crème fouettée.

© Ville de Salzbourg / Jakob Knoll

© WienTourismus / Peter Rigoard



Origine

«Un jour sans strudel est comme un ciel sans étoiles». Cette déclaration, imputée à l'empereur François-Joseph Ier d'Autriche, décrit parfaitement l'importance du strudel dans la cuisine autrichienne. Même si la plus ancienne recette du strudel remonte à 1696, actuellement conservée à la Bibliothèque municipale de Vienne, les origines du strudel semblent bien plus complexes et remontent encore plus loin.

Le plat original vient probablement d'un lieu d'Arabie, avant d'arriver en Turquie, puis de traverser les Balkans et de terminer sa route en Autriche au XV^e siècle. Les influences orientales du strudel sont encore aujourd'hui reconnaissables, notamment avec des garnitures salées, comme les épinards, le chou ou diverses viandes. Mais c'est sans conteste en Autriche que le strudel a connu son heure de gloire, en devenant une spécialité commune à la cour de nombreux nobles de la dynastie des Habsbourg.

CENTRE HISTORIQUE (DE LA VILLE DE SALZBOURG)



© Ville de Salzbourg

La *vieille ville de Salzbourg* a reçu la distinction «Patrimoine culturel mondial» de l'UNESCO en 1996. Des bâtiments religieux et laïques centenaires situés des deux côtés de la rivière Salzach et encadrés par les montagnes de la ville constituent l'ensemble unique du patrimoine mondial.

Salzbourg a réussi à préserver un tissu urbain extraordinairement riche qui s'est développé du Moyen-âge au XIX^e siècle, alors qu'il s'agissait d'une cité-État dirigée par un prince-archevêque. Son art gothique

flamboyant a attiré de nombreux artisans et artistes avant que la ville ne devienne encore plus connue grâce aux travaux des architectes italiens Vincenzo Scamozzi et Santini Solari, à qui le centre de Salzbourg doit une grande partie de son aspect baroque. Le génie du fils le plus célèbre de Salzbourg, Wolfgang Amadeus Mozart, a jailli dans ce point de rencontre entre l'Europe du Nord et du Sud, tout comme le caractère unique des traditions culinaires de la ville, avec notamment le strudel, un



© Ville de Salzbourg

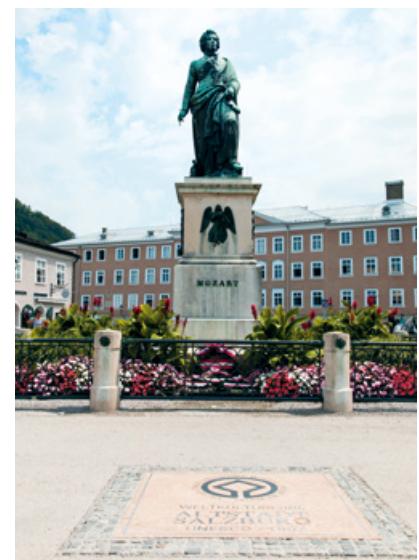


© Ville de Salzbourg

mariage parfait entre la pâtisserie européenne et orientale.

Salzbourg est un exemple remarquable d'une cité-État ecclésiastique, propre au Saint Empire romain qui s'étend de la Prusse à l'Italie. La plupart de ces cités-États ont disparu en tant que centres religieux, politiques et administratifs au début du XIX^e siècle; elles ont adopté des trajectoires de développement alternatives. Toutefois, Salzbourg est la seule à présenter sa fonction politique historique, en ayant su complètement et remarquablement préserver son tissu urbain et ses bâtiments individuels.

Plus d'informations sous
www.salzburg.info/fr
<https://whc.unesco.org/fr/list/784>



© Ville de Salzbourg

Recette originale de Chili Queens Chili

Recette adaptée des archives du Musée Witte
par la chef Elizabeth Johnson

Ingrédients

- 900 g d'épaule de bœuf,
coupée en cubes de 1,5 cm
- 450 g d'épaule de porc,
coupée en cubes de 1,5 cm
- 3 c. à soupe de farine (à saupoudrer)
- 120 g de suif/saindoux
- 3 oignons de taille moyenne, hachés
- 6 gousses d'ail, émincées
- 950 ml d'eau
- 4 piments ancho
- 1 piment serrano
- 6 piments rouges séchés
- 1 c. à soupe de graines de cumin,
fraîchement moulues
- 2 c. à soupe d'origan mexicain
- sel à votre convenance



Préparation

Disposez les cubes de bœuf et de porc légèrement farinés dans le suif et le saindoux dans une grande casserole et faites revenir rapidement, en remuant souvent. Ajoutez les oignons et l'ail et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez l'eau au mélange et laissez mijoter.

Retirez les tiges et les graines des piments et hachez-les très finement. Réduisez les piments dans un molajete et ajoutez l'origan et le sel au mélange. Laissez mijoter encore 2 heures. Retirez l'enveloppe de suif et écumez.

Niveau
FACILE

Temps de cuisson
2 H 30 MIN

Temps de préparation
30 MIN

Personnes
6 - 8



© UTSA Special Collections/
San Antonio Express-News/ZUMA Press



Origine

Le *Chili con carne*, un plat savoureux et épice à base de viande, a régalé les papilles américaines au XIX^e siècle. Les origines exactes du plat sont inconnues. Certains historiens des pratiques culinaires pensent que les San Antoniens ont peut-être adopté une recette de ragoût traditionnel de venaison des Tonkawas, assaisonné au fruit de chilipiton. D'autres théories, cependant, associent le plat aux colons des îles Canaries qui ont fusionné leurs techniques d'assaisonnement et de cuisson berbères avec des ingrédients nord-américains indigènes.

Le *Chili con carne* illustre la confluence des cultures indigènes, espagnoles, mexicaines et des îles Canaries lors des missions menées à San Antonio tout au long du XVIII^e siècle. Alors que l'origine du *Chili con carne* anime de brûlants débats, presque tous les historiens des pratiques culinaires s'accordent à dire que le *Chili Queens* de San Antonio, plat servi dans les plazas historiques de San Antonio, y compris devant la Mission San Antonio de Valero (l'Alamo), aux soldats et aux visiteurs, a contribué à populariser ce plat typiquement texan.

© Julian Onedidok,
Chili Queens at the
Alamo Oil on canvas,
Witte Museum, San
Antonio



LES MISSIONS DE SAN ANTONIO



© Ville de San Antonio

Au XVIII^e siècle, les prêtres espagnols établirent cinq avant-postes catholiques de part et d'autre de la rivière San Antonio. Les systèmes mis en place par les frères et réalisés grâce aux compétences et au travail des peuples autochtones du sud du Texas et du nord du Mexique ont contribué à créer une société diverse d'un point de vue ethnique, dont l'influence perdure encore aujourd'hui. À ce jour, les cinq missions (Mission San Antonio de Valero, Mission San José, Mission Concepción, Mission San Juan et Mission Espada) représentent la plus grande concentration de missions coloniales espagnoles en Amérique du Nord. Elles ont été

classées au patrimoine mondial par l'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO).

L'UNESCO encourage l'identification, la protection et la préservation du patrimoine culturel et national dans le monde entier. Pour faire partie d'un site classé au Patrimoine mondial, les missions devaient répondre à des critères de sélection exigeants qui vérifiaient leur importance historique. Cet honneur rare n'a été accordé que sur 23 sites aux États-Unis. Les missions sont le premier site classé au patrimoine mondial du Texas.



© Ville de San Antonio

SAN ANTONIO / ÉTATS-UNIS



© Ville de San Antonio

Le riche patrimoine culinaire de San Antonio est étroitement lié à son hospitalité. Son environnement amical et accueillant commence à table, où sa cuisine est profondément liée à la famille et à la culture. Reconnaissant l'importance de ce patrimoine culturel, la ville de San Antonio et ses partenaires ont été acceptés avec succès dans le réseau des villes créatives de l'UNESCO en 2017 en tant que ville créative de la Gastronomie.



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Designated
UNESCO Creative City
in 2017

Plus d'informations sous
<https://whc.unesco.org/fr/list/1466>
www.worldheritagesa.com



© Ville de San Antonio



Soupe d'anguille de Stralsund

Ce plat, transmis de génération en génération, est riche de plus d'un siècle de traditions



Préparation

Coupez l'anguille en tronçons de 2 centimètres. Nettoyez et émincez les légumes. Faites cuire tous les ingrédients dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ébullition, puis laissez mijoter 15 minutes. Retirez l'anguille et maintenez-la au chaud. Ajoutez les pommes de terre pelées et coupées en dés au bouillon et laissez mijoter.

Préparez la pâte à boulettes avec la farine, les œufs et le lait. Prélevez des morceaux de pâte à l'aide d'une cuillère et placez les boulettes dans de l'eau bouillante salée. Retirez-les lorsqu'elles commencent à flotter. Ajoutez-les, avec l'anguille, au bouillon de soupe. Laissez mijoter quelques minutes et servez.

Ingédients

- 750 g d'anguilles fraîches (évidées)
- 200 g de légumes à soupe
- 600 g de pommes de terre
- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 2 œufs
- ¼ l lait

Niveau MOYEN
Temps de préparation 15 MIN

Temps de cuisson 30 MIN
Personnes 4



© Ville de Stralsund, Christian Rödel



„Zur Kogge“, Stralsund - W. Schött



Origine

De nombreux secrets culinaires entourent le Stralsund. Et vous vous demandez où vous pourriez découvrir ces secrets ? Il suffit de se tourner vers les habitants de Stralsund, qu'ils soient chefs professionnels ou cuisiniers amateurs, grands-parents ou parents. Les archives de la ville de Stralsund sont un véritable trésor pour la recherche culinaire.

Le *Stralsund Cook Book*, par Katrin Hoffmann, par exemple, contient de nombreuses recettes du Moyen-âge, de l'époque de la RDA et de nos jours. Le livre invite les cuisiniers à explorer et à revisiter des spécialités inhabituelles comme le *Plumpe mit Klüt*, le *Tollatschen* ou le *Brot pudding*.

Et, bien sûr, impossible de passer à côté des recettes à base de poisson dans cette ville portuaire hanséatique historique. Auparavant, le saumon et la carpe étaient des mets délicats pour la noblesse. Les gens du peuple ne pouvaient s'offrir que du hareng et de l'anguille. Au fil des siècles, la *Soupe d'anguille* de Stralsund est devenue une recette traditionnelle, qui est toujours servie selon la tradition dans le Restaurant *Zur Kogge* de Stralsund.

Un proverbe poméranien populaire dit: « Si une fille sait cuisiner du poisson, elle est bonne à marier! »

CENTRE HISTORIQUE CLASSÉ AU PATRIMOINE MONDIAL



© airwatching.de

En 1234, la ville de Stralsund est fondée, marquant ainsi le début de près de 800 ans d'histoire. Se promener dans les rues de cette ville historique vous transportera dans un voyage mémorable à travers les siècles.

Les centres historiques de Stralsund et Wismar ont été inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO en 2002. Tous deux illustrent des villes hanséatiques médiévales typiques.

Le plan de la ville médiévale de Stralsund a été préservé et reste quasi intact. Huit siècles de bâtiments magnifiquement

restaurés, dont des maisons à pignons, des monastères, l'hôtel de ville et des églises gothiques en brique, enrichissent le paysage urbain de Stralsund. Ces structures reflètent la richesse et l'importance politique de Stralsund, centre commercial maritime par excellence de la Ligue hanséatique. Au cours des XVII^e et XVIII^e siècles, la couronne suédoise régnait sur Stralsund et Wismar. Au cours de cette période de près de 200 ans, les deux villes sont devenues d'importants centres militaires et administratifs. Les palais baroques et les remparts sont parmi les vestiges les plus visibles de cette époque.



© Ville de Stralsund

STRALSUND / ALLEMAGNE



© Rolf Reinicke

Depuis le Moyen Âge, Stralsund a un caractère unique, grâce à sa proximité avec l'eau. Les navires entièrement chargés, connus sous le nom de *cogues* pour les marchands hanséatiques, accostaient dans le port. Aujourd'hui, ce sont les marins, les pêcheurs et les ferrys qui caractérisent l'image maritime de Stralsund. L'église

Saint-Nicolas et l'hôtel de ville de la place du Vieux marché sont les attractions les plus célèbres de la ville.

Plus d'informations sous
<https://whc.unesco.org/fr/list/1067>
www.stralsund.de/en/guests/



«La Wuzetka»

Gâteau polonais à la crème

Un vrai classique
de l'époque moderne à Varsovie

Ingrédients

GÂTEAU SPONGIEUX

- 7 œufs
- 180 g de cacao
- 180 g de farine de blé
- 225 g de sucre



SUPPLÉMENT

- 260 g de confiture de prunes ou de marmelade de fruits
- thé noir + jus de citron vert ou Malibu

GARNITURE

- 1 l de crème à 36 % (très froide)
- 75 g de sucre glace
- 2 paquets de fixateur pour crème

CRÈME AU CHOCOLAT

- 200 ml de crème
- 200 g de chocolat pâtissier

Préparation

Fouettez les blancs d'œufs et ajoutez progressivement le sucre. Remuez pendant 3 minutes jusqu'à ce que les blancs soient fermes. Ajoutez petit à petit les jaunes et remuez. Mélangez le cacao avec la farine de blé, tamisez et ajoutez à la préparation précédente, puis remuez délicatement. Versez dans un petit moule et enfournez dans un four préchauffé à 170 °C. Laissez cuire pendant 30 minutes.

Une fois refroidi, coupez le biscuit en deux. Imbibez la couche inférieure avec un mélange de thé noir et de jus de citron vert ou de malibu, puis recouvrez-la de confiture. Mélangez les ingrédients de la crème fouettée et étalez-la en guise de garniture.

Pour la crème au chocolat, portez la crème à ébullition, retirez du feu et ajoutez les carrés de chocolat. Posez la couche supérieure du gâteau et recouvrez-la de crème au chocolat.

Niveau
FACILE

Temps de cuisson au four
30 MIN

Temps de préparation
20 MIN

Chaleur
170 °C



© Paweł Czarniecki



Origine



© pl.wikipedia.org



La *Wuzetka* est originaire de Varsovie et date de la fin des années 1940. C'est un symbole sucré de la ville, la recette ayant été essentiellement créée au début de la reconstruction de Varsovie après la Seconde Guerre mondiale. Le nom *Wuzetka* provient de l'un des premiers projets d'infrastructure à grande échelle lancés tout près de la vieille ville: la construction de la route est-Ouest («Trasa Wschód-Zachód», abrégé «WZ»). Le projet consistait à construire une artère stratégique d'est en ouest, reliant ainsi les rives de la rivière Wisla par un tunnel sous la place Zamkowy. La construction de la route commença à la fin de l'automne 1947 et fut inaugurée le 22 juillet 1949.

La route est-ouest a révolutionné la circulation automobile de Varsovie; sans parler de la circulation piétonnière, qui a été prise en considération par les principaux architectes de l'époque pour créer un accès piéton à la place du Château via un escalier mécanique, le premier à Varsovie. C'est toujours l'un des itinéraires les plus connus de Varsovie, à côté de la vieille ville. La vieille ville reconstruite a été inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO en 1980 pour valoriser le processus de restauration après la Seconde Guerre mondiale. Alors, pourquoi le gâteau se nomme-t-il *Wuzetka*? Il n'existe aucune certitude à ce sujet, mais il y a plusieurs théories. Le gâteau a reçu le nom de l'itinéraire soit en raison de leur popularité commune pendant cette période soit parce qu'il y avait tout simplement un café sur la route WZ qui proposait ce fameux gâteau.

LE CENTRE HISTORIQUE DE VARSOVIE



© Paweł Czarniecki

85 % de la Varsovie historique a été détruite pendant la Seconde Guerre mondiale, plus précisément pendant et après le soulèvement de Varsovie de 1944. La reconstruction résolue de la ville historique a été soutenue par les habitants de Varsovie et par l'ensemble de la nation. Le projet devait être une recréation holistique de l'ancien plan urbain, y compris le marché de la vieille ville, les sous-sols, les murs environnants de la vieille ville, le château royal et d'importants bâtiments religieux. Il fut décidé que la vieille ville serait un

quartier résidentiel, avec une fonction publique dédiée à la culture, aux sciences, ainsi qu'aux services sociaux. De nombreux défis ont été rencontrés, exigeant une adaptation aux normes sociales de l'époque, au milieu du XX^e siècle. La reconstruction de la vieille ville a été mise en œuvre de façon cohérente et sans relâche. Deux principes ont guidé le processus: premièrement, utiliser des documents d'archives fiables dès lors qu'ils étaient disponibles, et deuxièmement, être fidèles lors de la recréation de la ville



Musée de Varsovie



© Marcin Czechowicz

historique telle qu'elle était à la fin du XVIII^e siècle. La reconstruction de la vieille ville a commencé au début des années 50 et s'est poursuivie jusqu'au milieu des années 60. La reconstruction du château royal a duré plus longtemps, ouvrant seulement ses portes aux visiteurs en 1984. En associant les caractéristiques existantes aux parties reconstituées, le tout dans le cadre d'un programme de conservation discipliné, il fut possible de recréer un espace urbain unique.

Aujourd'hui, les charmantes rues et les maisons de la vieille ville sont les parties les plus représentatives et les plus visitées de Varsovie.

Plus d'informations sous
<https://whc.unesco.org/fr/list/30>



Escalope viennoise «Wiener Schnitzel»

Saviez-vous que la véritable «Wiener Schnitzel» doit être réalisée à partir d'escalopes de veau?

Ingrédients

- 4 escalopes de veau, d'environ 170 à 200 g chacune
- 2 œufs, battus
- 2 c. à café de crème
- sel
- poivre blanc
- 240 ml d'huile
- 4 c. à café de farine
- 120 g de chapelure
- beurre mou
- tranches de citron et persil frais



Préparation

Rincez, séchez et retirez la graisse des escalopes. Aplatir la viande des deux côtés. Dans un bol, mélangez les œufs, la crème, le sel et le poivre. Étalez la chapelure dans une grande assiette plate. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle. Versez la farine sur une assiette et panez les deux côtés des escalopes. Passez les escalopes dans le mélange d'œufs, puis dans la chapelure.

Poêlez 3 à 5 minutes dans de l'huile chaude à feu moyen en les retournant régulièrement. Sortez les escalopes de la poêle et retirez l'excédent d'huile. Servez avec des tranches de citron et du persil.



Niveau
FACILE



Temps de cuisson
5 MIN



Temps de préparation
20 MIN



Personnes
4



© wikipedia.org / Kobako

© Wiener-Schnitzel.at



Origine

Le nom de *Wiener Schnitzel* fait pour la première fois son apparition au XIX^e siècle, avec la première mention connue dans un livre de cuisine datant de 1831. Dans un livre de cuisine populaire publié plus tard, *Die süddeutsche Küche* de Katharina Prato, le plat s'appelait *eingebröselte Kalbschnitzchen* (que l'on pourrait approximativement traduire par escalopes de veau en croûte).

Une histoire célèbre prétend que le maréchal Joseph Radetzky a apporté la recette d'Italie jusqu'à Vienne en 1857. Le linguiste Heinz Dieter Pohl, cependant, affirme le contraire. Il souligne en outre que le célèbre plat autrichien préexistant, le *Wiener Backhendl* (poulet pané et frit) a influencé le développement du Schnitzel en utilisant la même méthode de préparation pour ce plat à base de veau. L'hypothèse finale indique que le *Wiener Schnitzel* est un plat authentiquement autrichien.

CENTRE HISTORIQUE CLASSÉ AU PATRIMOINE MONDIAL



© WienTourismus / Christian Stemper

Classé au patrimoine mondial en 2001, le *centre historique de Vienne* comprend le 1^{er} quartier municipal *Innere Stadt* (centreville) ainsi que les sites du palais Schwanberger, du palais Belveder et du couvent des Sœurs salésiennes à Rennweg. La zone centrale couvre environ 3,7 km² et comprend environ 1600 propriété; la zone tampon s'étend sur environ 4,6 km² carrés

et compte jusqu'à 2 950 propriétés. La superficie totale et le nombre de propriétés incluses représentent un peu moins de deux pour cent du territoire municipal et des bâtiments de Vienne. L'inscription de Vienne sur la liste du patrimoine mondial provient du fait qu'elle est une ville « historiquement évoluée » avec toutes ses facettes culturelles.



© WienTourismus / Gerhard Weinkirn

VIEILLE / AUTRICHE



© WienTourismus / Christian Stemper

Cependant, en reconnaissant la ville dont l'architecture s'est développée depuis plus d'un millénaire, l'UNESCO n'a pas mis Vienne sous cloche. Cette désignation permet à Vienne d'évoluer davantage afin de rester une ville dynamique et prospère.

Vienne s'est bâtie sur d'anciennes colonies celtiques et romaines pour devenir une ville médiévale et baroque, culminant comme la capitale de l'Empire austro-hongrois. La ville était réputée comme un centre de musique de premier plan en Europe, connue pour la grande époque du classicisme viennois jusqu'au début du XX^e siècle. Le centre historique de Vienne est un riche ensemble architectural, comprenant des châteaux et des jardins baroques, sans parler de la Ringstrasse de la fin du XIX^e siècle bordée de grands bâtiments, monuments et parcs.

Plus d'informations sous
[www.wien.info/de/sightseeing/
sehenswuerdigkeiten/
historisches-zentrum](http://www.wien.info/de/sightseeing/sehenswuerdigkeiten/historisches-zentrum)
<https://whc.unesco.org/fr/list/1033>





privé

Ingrédients

- 65 g de riz rond (*grötris*)
- 250 ml de crème entière
- 250 ml de lait
- 30 g de beurre
- ½ c. à café de sel
- 1 sachet de safran (½ g)
- 3 c. à soupe de raisins secs
- 50 g d'amandes blanchies, râpées
- 3 c. à soupe de miel
- ½ c. à café de cardamome
- 2 œufs



SUPPLÉMENT (À VOLONTÉ)

- confiture de mûre sauvages / myrtilles
- 250 g de crème fouettée

Niveau
FACILE

Temps de cuisson au four
40 + 30 MIN

Temps de préparation
20 MIN

Chaleur
200 °C

Crêpe au safran

Une spécialité de
l'île de Gotland,
par Tommy Malmquist,
Sjastrukocken



Préparation

Portez à ébullition le lait et la crème dans une casserole à fond épais. Ajoutez le riz, le beurre et le sel. Laissez mijoter doucement le porridge à couvert pendant environ 40 minutes. Remuez régulièrement. Laissez refroidir. Si le porridge devient trop épais, diluez avec plus de lait. Broyez le safran à l'aide d'un mortier et un pilon. Ajoutez le safran, les raisins secs, les amandes, le miel et la cardamome dans le porridge, et un œuf à la fois.

Mélangez bien tous les ingrédients. Beurrez un moule et répartissez la pâte sur quelques centimètres d'épaisseur. Faites cuire la crêpe pendant environ 30 minutes à 200 °C jusqu'à ce qu'elle prenne une belle coloration. Servez avec de la confiture et de la crème fouettée.



© iafef76 / depositphotos.com



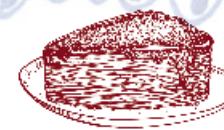
Origine

Située sur l'île de Gotland, à environ 100 kilomètres de la principale côte de la Suède, Visby est la seule ville de l'île et peut-être l'un des secrets les mieux gardés de la mer Baltique. Point d'accès métropolitain de l'époque médiévale, sa principale attraction réside aujourd'hui dans un mélange unique de culture urbaine qui incarne la créativité, la proximité et la nature, comme le laissent entrevoir les plages de sable blanc le long de la côte voisine. La *Crêpe au safran* est l'un des plats typiques associés à Gotland. C'était à l'origine un plat de fête et son histoire remonte aux années 1700.

La culture culinaire de Gotland est connue pour ses ingrédients raffinés et son art d'améliorer l'expérience gastronomique. Les excellentes conditions naturelles de Gotland favorisent la culture de nombreux produits de base: Un climat maritime doux avec de nombreuses heures d'ensoleillement permet une longue saison de culture. Le sol calcaire crée un environnement parfait pour de nombreuses espèces, telles que la mûre sauvage et l'ail, qui poussent tous deux à l'état sauvage à travers l'île. La mûre sauvage (*salmbär*) est également connue sous le nom de ronce bleue et est proche de la mûre. La *salmbär* se déguste en confiture et, bien évidemment, sur une *Crêpe de safran*. Le safran était également produit à Gotland à partir des années 1100, lorsque des épices exotiques étaient échangées sur la mer Baltique. Depuis 2009, le safran est de nouveau devenu un produit agricole de l'île et est récolté en petites quantités, ce qui est unique en Suède.



© viper89p / depositphotos.com



LA VILLE HANSÉATIQUE DE VISBY



© Sara Appelgren, Region Gotland / Gotlands Museum

La ville hanséatique de Visby a été inscrite sur la liste du patrimoine mondial en 1995 en tant que ville commerciale fortifiée, médiévale et unique en Europe du Nord. Visby doit son statut de patrimoine mondial à son âge d'or aux XII^e et XIII^e siècles, lorsque la ville a joué un rôle stratégique dans la Ligue hanséatique en tant que centre commercial dans la région de la mer Baltique. Pendant son apogée au Moyenâge, la ville était un melting pot culturel et un point de convergence pour le commerce entre l'est et l'ouest. La disposition médiévale domine encore l'échelle et la forme de la ville. Carl von Linné, lors de sa visite sur l'île en 1741, aurait défini Visby comme « Rome dans une coquille ».



© Sara Appelgren, Region Gotland / Gotlands Museum

Visby a survécu en tant que ville vivante en s'adaptant continuellement à sa forme et à sa fonction médiévale. Elle a prévalu même face à des changements socio-économiques et culturels, créant ainsi un paysage urbain au sein duquel la ville médiévale a été conservée. De nouvelles couches distinctes se sont ajoutées jusqu'à ce jour. De nombreuses fonctions historiques restent visibles dans les structures départementales, diocésaines, commerciales et résidentielles. Le plan de rue médiéval survit à la fois au-dessus et en dessous du sol. De plus, Visby est en grande partie une ville en bois. Par exemple, les maisons en pièce-sur-pièce à coulisse de Gotland sont de petites

© Sara Appelgren, Region Gotland / Gotlands Museum



maisons traditionnelles en bois, souvent enduites de chaux. La ville médiévale de Visby comptait plus d'églises que n'importe quelle autre ville en Suède. Cependant, seule la cathédrale Sainte-Marie est encore intacte et en usage ecclésiastique. Les autres sont tombées en désuétude. Aujourd'hui, toutefois, ces ruines emblématiques aux caractéristiques romanes et gothiques ne cessent d'impressionner les visiteurs.

Etant donné son environnement unique, combiné à une belle offre d'activités culturelles, y compris des magasins et des restaurants de haute qualité, Visby est un centre de créativité, attirant à la fois les résidents de l'île et les visiteurs. L'île est devenue un aimant pour le design et l'architecture contemporains. L'héritage médiéval de Visby évoque également un sens de l'histoire, les ruines de l'église étant des lieux fascinants pour les mariages, les concerts et les rassemblements. Gotland a sans nul doute quelque chose d'exotique et de magique.

Plus d'informations sous
<https://whc.unesco.org/fr/list/731>



Hareng frit

et sa purée de pommes de terre-céleri

Recette d'Erik Hannes,
chef au Steigenberger Hotel
Stadt Hamburg à Wismar



Ingrédients

- 12 harengs
- 750 g de pommes de terre
- 500 g de céleri
- 100 ml de lait
- 150 g de beurre
- 100 ml de crème
- 250 ml de bouillon de poisson
- 100 g de farine
- 200 ml d'huile de colza
- 1 botte d'aneth
- sel, poivre, muscade



Préparation

Faites cuire les pommes de terre farineuses avec le céleri dans de l'eau salée. Pressez les pommes de terre et le céleri en purée. Ajoutez des copeaux de beurre et incorporez lentement le lait chaud. Assaisonnez à goût avec du sel, du poivre et de la muscade.

Pour la sauce à l'aneth, faites fondre le beurre, saupoudrez de farine, puis ajoutez le bouillon de poisson et la crème. Laissez cuire pendant environ 30 minutes, en remuant constamment. Assaisonnez avec du jus de citron, du sel et du poivre. Ajoutez ensuite l'aneth finement hachée.

Enfin, lavez et salez le hareng. Passez-le dans la farine des deux côtés. Faites chauffer l'huile de colza dans une poêle et faites frire le poisson.

Niveau
FACILE

Temps de cuisson
40 MIN

Temps de préparation
30 MIN

Personnes
6



© Ville de Wismar, Alexander Rudolph



© Ville de Wismar, Alexander Rudolph



© Ville de Wismar, Carsten Raum



Origine

La rumeur raconte que le chancelier allemand Otto von Bismarck (1815 – 1889) dit un jour: « Si le hareng était aussi cher que le caviar, les gens l'apprécieraient beaucoup plus ».

Le hareng n'est pas seulement important pour l'écosystème marin; il a également été d'une grande importance économique pour la pêche en mer Baltique. Au XI^e siècle, les pêcheurs de Wismar naviguaient jusqu'à la côte sud-ouest suédoise pour pêcher du hareng. Ils faisaient partie de la Ligue hanséatique et le poisson était l'un des produits les plus commercialisés de la Ligue, conservé dans le sel et exporté dans toute l'Europe. Même aujourd'hui, « l'argent de la mer » est très apprécié.

Lorsque la fin de l'hiver approche et que le printemps s'installe doucement, la saison des harengs commence alors sur la côte Baltique allemande. Dans la ville hanséatique de Wismar, chaque année, se tient un événement: le *Wismarer Heringstage* (« Les journées du hareng de Wismar »).



VILLE HANSÉATIQUE DE WISMAR



© Ville de Wismar, Anibal Trejo

La ville hanséatique de Wismar possède l'un des centres médiévaux les mieux préservés d'Allemagne, avec des églises monumentales, un marché impressionnant et des maisons de ville soigneusement restaurées, sans parler de l'art aquatique. La ville, qui s'est développée comme un centre de commerce hanséatique animé, est devenue un site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO en 2002.

Wismar est relié à la mer depuis des siècles en raison de son emplacement exceptionnel

sur la côte Baltique du Mecklembourg. La longue tradition maritime de Wismar se reflète mieux dans le Vieux-Port où un coque hanséatique historique et de grands bateaux de croisière peuvent être admirés. Des bateaux de plaisance proposent également des excursions le long du front de mer. Et pour parfaire l'image, les pêcheurs locaux vendent leurs prises fraîches directement sur leurs cotres. Les odeurs de sel et d'algues, les sons des mouettes criant dans les airs et les vues sur la mer Baltique laissent une impression durable aux visiteurs.



© Ville de Wismar, Anibal Trejo



© Ville de Wismar, Dock 30

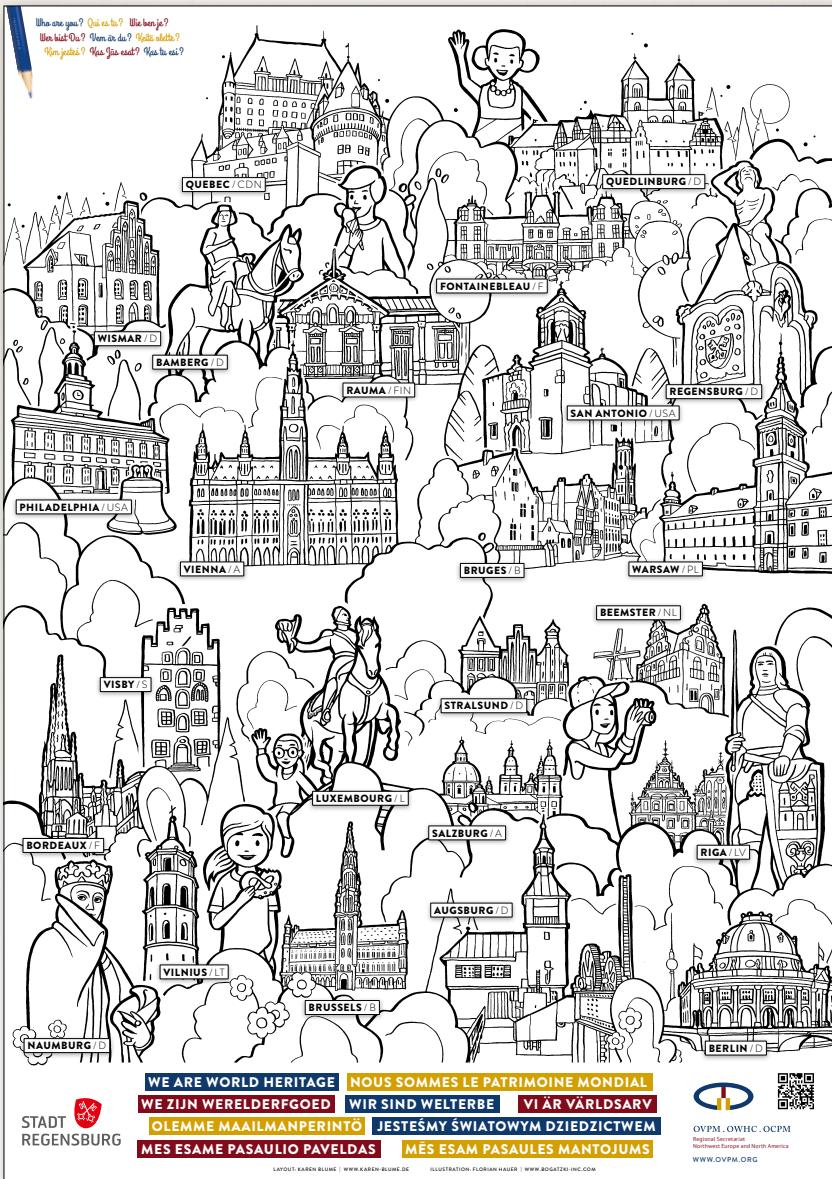
Des stations balnéaires populaires aux plages de sable blanc se trouvent à proximité. Ces magnifiques environs sont des destinations parfaites pour une balade à vélo. L'île au large de Poel est également idéale pour une randonnée. Elle est facilement accessible en bateau depuis Wismar.

Wismar offre une toile de fond charmante pour une série d'événements tout au long de l'année, tels que les journées du hareng, le Festival suédois ou des concerts dans l'église de Saint-Georges.

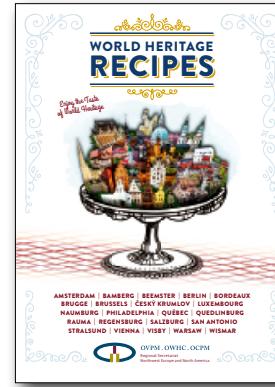
À Wismar, ville classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, l'histoire et la modernité se rejoignent pour former un environnement maritime animé. Peu connu du grand public, c'est un lieu de la mer Baltique où les cultures se rencontrent.

Plus d'informations sous
<https://whc.unesco.org/fr/list/1067>
www.wismar.de/Tourismus/
UNESCO-Welterbe/





Le patrimoine mondial pour les enfants – trouvez ici un poster à colorier à imprimer:
www.regensburg.de/sixcms/media.php/464/OWHC_ColouringPoster_Regensburg.pdf

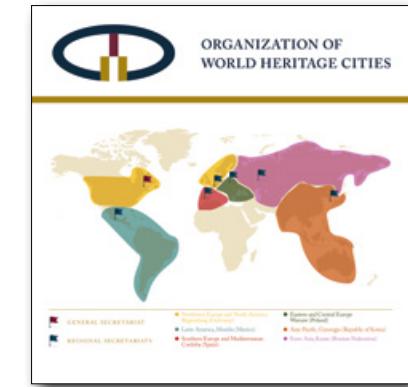


Vous pouvez également télécharger le **PATRIMOINE MONDIAL DANS L'ASSIETTE** en version originale anglaise:

[www.regensburg.de/
OWHC-RecipeBook](http://www.regensburg.de/OWHC-RecipeBook)

Si vous souhaitez en savoir plus sur les fascinantes **VILLES DU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO** et sur les **ACTIVITÉS DE L'OVPM**, consultez le site internet:

www.ovpm.org



... ou bien suivez-nous sur les réseaux sociaux :

[www.instagram.com/
ovpm_owhc_ocpm](http://www.instagram.com/ovpm_owhc_ocpm)

[www.facebook.com/
OrganizationofWorldHeritageCities](http://www.facebook.com/OrganizationofWorldHeritageCities)



CONTRIBUTIONS DE NOS VILLES MEMBRES DE L'OVPM

AMSTERDAM	Inez Weyermans
BAMBERG	Patricia Alberth
BEEMSTER	Carol Westrik
BERLIN	Ramona Dornbusch
BORDEAUX	Anne-Laure Moniot
BRUGES	Minou Esquenet, Joris Nauwelaerts
BRUXELLES	Paula Cordeiro
ČESKÝ KRUMLOV	Lucie Čermáková
LUXEMBOURG	Sonja Gengler, Shaaf Milani-Nia
NAUMBOURG	Nicola Rouette-Lauer, Ute Freund
PHILADELPHIE	Zabeth Teelucksingh, Melissa Stevens
QUÉBEC	Anne-Laurence Roussel
QUEDLINBOURG	Caroline Stock, Kathrin Kaltschmidt
RAUMA	Jussi Telaranta
RATISBONNE	Jakob Helmhold, Monika Göttler
SALZBOURG	Alexander Würfl, Cay Bubendorfer
SAN ANTONIO	Colleen Swain
STRALSUND	Steffi Behrendt, Jeannine Wolle
VARSOVIE	Sylvia Kot, Marta Galewska
VIENNE	Regina Wiala-Zimm
VISBY	Elene Negussie
WISMAR	Jacqueline Haase



IMPRESSION

Secrétariat régional de l'OVPM pour l'Europe du nord-ouest et l'Amérique du nord

Ville de Ratisbonne – Département de la culture – Coordination du patrimoine mondial
Rathausplatz 4
93047 Regensburg
welterbe@regensburg.de
www.regensburg.de/welterbe/en
www.ovpm.org/secretariat/northwest-europe-and-north-america/

ÉQUIPE DE RÉDACTION

Monika Göttler, Jakob Helmhold, Matthias Ripp

COORDINATION

Matthias Ripp

ÉDITEUR EN FRANÇAIS

Ville de Luxembourg, Ophélie Couffée

MISE EN PAGE

Karen Blume – www.karen-blume.de

DÉDICACE

À la mémoire de Siri Myrvoll, Bergen,
la première à avoir l'idée d'un livre de cuisine pour l'OVPM

FRAIS DE PROTECTION: 2,- €

© OVPM - PREMIÈRE ÉDITION FRANÇAISE 2022



CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ Cette publication a été produite en collaboration avec les villes membres de l'OVPM.
Des contributions ont été réalisées par diverses parties sous forme de recettes, de photos et d'informations sur les sites du PM. Les éditeurs ne sont pas responsables des erreurs, des violations de droits d'auteur ou des problèmes liés à l'utilisation du site Internet.





Bon appétit!

Guten Appetit!

Eet Smakelijk!

Dobrou chut!

Enjoy your meal!

Gudden Appettit!

Smaklig måltid!

Hywää ruokahalua!

Smacznego!



ORGANIZATION OF
WORLD HERITAGE CITIES