A WITTELSHEIM Découverte gourmande

Prenez votre panier, on va au marché !

Faire ses courses au marché, c'est adopter un rythme différent ; privilégier la production locale/les circuits courts et entretenir de conviviaux échanges. Pour cette nouvelle série dominicale, commençons par le beau marché de Wittelsheim.

Jeudi matin, le soleil brillait fort et la quasi-totalité des emplacements étaient occupés dans le cœur de ville de Wittelsheim. « Cela fait soixante ans que notre famille fait les marchés. Mes beaux-parents ont commencé et puis, nous avons continué, mon mari et moi. Maintenant, j'accompagne mon fils » témoigne Bernadette. La maraîchère-horticultrice d'Issenheim a toujours aimé installer son stand dans ce village parce que « c'est convivial. Les gens sont vraiment sympas. »

La famille Stempfler est présente depuis trois générations sur le marché de Wittelsheim. Jeudi, Jean-Marc était accompagné par sa mère, Bernadette (en chemisier orange). PHOTO DNA – JUSTINE NALOUEI

Bientôt des fleurs bisannuelles

De son côté, René apprécie tout particulièrement les conseils de jardinage prodigués par la famille Stempfler. Ce jour-là, il a choisi deux variétés de salades (de la batavia et le pain de sucre) à repiquer. « Parfois, je viens à vélo depuis Staffelfelden mais pas aujourd'hui… il fait trop chaud » rigole-t-il, tout en récupérant ses sachets.

Entre-Deux clients, Jean-Marc détaille son offre : des plants de salades et de choux, des herbes aromatiques et une belle quantité de vivaces. Dans un mois à peine, il proposera « des fraisiers et des fleurs bisannuelles comme des pensées. »

Continuons de flâner… Une odeur de poulets grillés commence à titiller les narines. Les bredalas, les charcuteries et les fromages artisanaux, les fruits et les légumes mûris sous le soleil, et chez le traiteur, des mets asiatiques, aiguisent déjà l'appétit alors qu'il n'est même pas encore l'heure de l'apéro. Par ici, des chaussures et de la quincaillerie ; par là, des œufs, des produits laitiers et du pain. Rien d'essentiel ne manque. Dans la rue du Général-de-Gaulle, des petits groupes se forment le temps de brèves salutations ou d'interminables discussions.

Oeil indiscret dans les cabas

Germaine a suffisamment de légumes dans son jardin. « J'aimerais juste me trouver un pantalon » glisse-t-elle, en se dirigeant sur la place de l'église où la plupart du textile (vêtements, lingerie) et les articles de maroquinerie sont regroupés.

Jeannette a acheté des tomates, des abricots et des petites pommes de terre de saison communément appelées rattes. « Je ne viens pas systématiquement au marché. Comme je n'ai pas le permis, tout dépend si j'ai un chauffeur ou non ».

Déposée un peu plus tôt par son fils Patrick, la Wittelsheimoise regagnera son domicile grâce à Louise, une voisine. Tout heureuse, la sexagénaire a trouvé une robe à offrir à la fille d'une de ses amies qui sera baptisée la semaine prochaine tandis que sa mère, (une seconde) Germaine a fait provision d'oignons nouveaux, de carottes, de fruits et d'un morceau de viande.

Les jours où elles ne font pas leurs courses au marché ? Toutes les trois fréquentent volontiers des magasins de proximité parmi lesquels, un supermarché et un discounter. ■

J. NALOUEI

En pratique

Le marché de Wittelsheim se tient chaque vendredi, de 8 h à 12 h, à proximité immédiate de la mairie et de l'église Saint-Michel.
Pour encourager les personnes âgées – souvent des femmes seules sans le permis – à s'y rendre, la commune a mis en place une navette depuis les quartiers des Mines.
Pour plus de renseignements, téléphoner à la mairie : 03 89 57 77 47

« Je suis artisan fumeur »

Du saumon fumé, des harengs Maatjes à l'huile, de la mousseline de foie de lotte au gingembre et baies roses et bien d'autres délices découverts au Cellier de Fanch.

LORSQU'ON INTERROGE FRANÇOIS TAVERNIER sur sa profession, il répond : « Je suis artisan fumeur. » Anciennement salarié chez un grossiste en produits de la mer, il a décidé de s'installer à son compte lorsque son employeur a délocalisé l'entreprise dans laquelle il travaillait depuis plusieurs années.

Afin de mettre son projet à exécution, le Guebwillerois a fait installer un laboratoire pour réceptionner les poissons frais ainsi qu'un atelier de fumage et de mise sous vide. Désormais, lorsqu'il ne fait pas la promotion de ses produits transformés sur les marchés (*), il apprête le saumon, le thon, le lieu noir, la julienne, l'espadon et plus surprenant, le camembert et le fromage de chèvre, avant de les glisser, le temps nécessaire, dans le fumoir.

À la recette traditionnelle qui accompagne le hareng "maatjes", il ajoute sa petite touche personnelle. Dans les bocaux où il dépose – après l'avoir coupé en tronçons – le poisson acheté aux Pays-Bas, il ajoute des légumes (poireaux, carottes, céleri, fenouil), des oignons, des herbes du jardin, des épices et de l'huile. « À manger avec des pommes de terre nouvelles, c'est délicieux ! » soutient-il.

Pour l'apéro ou un repas spécial poisson, rendez-vous au Cellier de Fanch. PHOTO DNA – JN

Sous verre stérilisé

Des rillettes de colin noir aux algues de Bretagne, des tentacules d'encornet aux deux poivrons, de la mousseline de julienne citron-fenouil ou des rillettes de maquereau figurent parmi d'autres délicieuses spécialités (testées et approuvées !) que François confectionne. Ceux qui n'apprécient pas particulièrement le poisson se consoleront avec ses terrines de goret (l'autre appellation du cochon, en Bourgogne) et de sanglier maison. À découvrir, assurément ! ■

JUSTINE NALOUEI

(*) Mardi : Issenheim. Mercredi : Riedisheim (semaine paire) en alternance avec Soultz. Jeudi : Wittelsheim. Vendredi : Guebwiller et samedi : Colmar.

Couleurs Caraïbes

" Et mes gousses de vanille, elles sentent bon n'est ce pas ? " Une question à laquelle Marlène n'a pu qu'acquiescer. PHOTO DNA – JN

Avec son costume traditionnel, Michelle contraste dans le paysage local. Mais pour qui aime cuisiner, son stand joliment coloré est une invitation à s'arrêter.

« **AVEZ-VOUS DE LA CANNELLE ?** » questionne Marlène. La Richwilleroise n'a que l'embarras du choix puisque Michelle lui propose cette épice sous forme d'écorces, en bâtonnets ou en poudre. Rien qu'à l'odeur, « ah ouais, c'est autre chose que celle qu'on trouve en magasin » se réjouit la cliente, en pensant aux futures tartes et compotes qu'elle pourra subtilement parfumer. Elle commande ensuite quelques grammes d'une préparation indispensable au colombo, un plat « tout simple à réaliser » lui promet la Guadeloupéenne. « Et le sel Caraïbes, vous connaissez ? » Très parfumé, il serait délicieux dans les assaisonnements de crudités mais aussi, sur les œufs et les viandes. De couleur orangée comme le paprika auquel il est mélangé, ce sel comprend encore de l'ail, de l'oignon et du piment.

Recouverts de Madras, les autres paniers regorgent de bâtons de cacao, de graines à roussir, de Bois d'Inde, d'épices pour rhum arrangé, d'hibiscus karcade, de graines de moutarde, etc. « C'est rare de trouver de la noix de muscade avec le macis (également appelé fleur de muscade, NDLR) encore autour » signale Michelle. Présente sur ce marché depuis quelques mois seulement, l'Antillaise précise que la fine membrane orangée, lorsqu'elle a séchée, est très prisée en pharmacopée traditionnelle. ■

J.N.