



Marché de Noël alsacien à Paris

40^{ème} édition

Parvis de la Gare de l'Est

Le plus ancien Marché de Noël alsacien hors de la région renouvelle sa présence sur le parvis de la Gare de Paris Est – côté rue d'Alsace - à l'occasion de sa 40^{ème} édition.

Du mercredi 30 novembre au vendredi 16 décembre, c'est une tranche entière et gourmande de l'Alsace qui se délocalise avec la participation d'une douzaine d'artisans prêts à partager le meilleur du terroir alsacien à Paris.

Inspiré des traditions gourmandes des Noëls alsaciens, ce marché de Noël met à l'honneur une diversité de produits locaux, confectionnés artisanalement, dans le respect des savoir-faire transmis de génération en génération :

Vins, liqueurs, eaux de vie

[Domaine Jean Becker](#) (Zellenberg - 68)

Vins, Crémant, eaux de vie

[Domaine Stentz Buecher](#) (Wettolsheim 68)

Vins, Crémant, eaux de vie

[Domaine Materne Haegelin et filles](#) (Orschwihr – 68)

Charcuteries, fromages, confitures, miel, confiserie, pains d'épices

[Christlesgut](#) (Breitenbach – 68)

Foie gras d'oie et de canard

[Muller-Weber](#)

Pains d'épices, biscuits

[Fortwenger](#) (Gertwiller – 67)

Charcuterie, foie gras, produits en croûte, plats cuisinés, terrines

[Jardins d'Alsace](#) (Algolsheim 68)

Foie gras d'oie et de canard

[Muller-Weber](#)

Pains d'épices, biscuits

[Fortwenger](#) (Gertwiller – 67)

Charcuterie, foie gras, produits en croûte, plats cuisinés, terrines

[Jardins d'Alsace](#) (Algolsheim 68)

Décorations de Noël

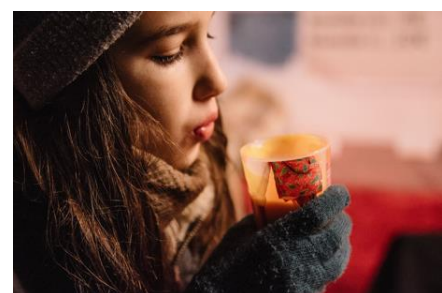
[Compagnie Alsacienne de Promotion](#) (Orschwiler – 68)

Pâtisseries, confiseries, chocolats

[Pâtisserie Oster](#) (Barr – 67)

Bredele de Noël, kougelhops

[Geismar Dischinger](#)



L'Alsace, une région naturellement gourmande

Bordée d'un côté par le Rhin et de l'autre par le massif des Vosges, l'Alsace est une région agricole au patrimoine culinaire exceptionnel.

Les flancs des Vosges abritent des vignes depuis l'époque romaine tandis que le Rhin constitue une voie d'échanges commerciaux depuis le Moyen-Âge. Entre ces deux barrières naturelles s'étend une plaine fertile où poussent céréales, fruits et légumes dans un climat tempéré à tendance continentale. Lacs et rivières sont riches de poissons d'eau douce et les forêts et clairières hébergent gibiers à poils et à plumes. Les vaches laitières ruminent sur les chaumes à la belle saison et les oies et cochons sont élevés en plaine.

Ajoutez à ces dispositions naturelles une histoire et le goût du travail bien fait, vous obtiendrez des traditions culinaires bien ancrées et qui font la renommée du terroir par-delà ses frontières.

Des influences multiples

Les Celtes seraient à l'origine du travail de la vigne et du vin, principale activité économique de la région au Moyen-Âge. Cette époque a également favorisé les échanges pour le commerce des épices. Les pains de miel sont alors devenus pains d'épices.

Plat régional emblématique, la choucroute serait apparue au V^{ème} siècle à la suite des invasions venues d'Asie. La culture du chou et sa technique de conservation par la fermentation au sel se perpétue encore aujourd'hui.

Pratiqué en Égypte depuis l'Antiquité, le gavage des oies et des canards s'est répandu en Europe grâce aux communautés juives implantées en Alsace. Quelques années avant la Révolution Française à Strasbourg, Jean-Pierre Claude, Chef cuisinier du Maréchal des Contades inventa le fameux « Pâté de Foie gras ».

Longtemps sous influence germanique, l'Alsace y a puisé sa tradition brassicole et ses nombreuses spécialités charcutières ainsi que les *Winstub* et *Bierstub*, où à l'origine, vignerons et brasseurs servaient toute la journée leur production accompagnée de petits plats du terroir.

Sans oublier les traditionnels « Bredele », ces fameux petits gâteaux typiquement alsaciens confectionnés à la période de Noël dont il existerait plus de 100 recettes différentes !

Infos pratiques

- *Du mercredi 30 novembre au vendredi 16 décembre*
- *De 9h à 19h30 - sauf les dimanches de 10h à 19h (fermeture à 18h le 16 décembre)*
- *Parvis de la Gare de Paris Est – côté rue d'Alsace*

[VISUELS À TÉLÉCHARGER ICI](#)

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

