



Patrimoine  
Culturel  
Immatériel  
en France



# AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE

## Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

### FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie



## Confrérie du véritable Flammekueche d'Alsace

Adresse	5, Rue de l'Eglise - 67270 Saessolsheim				
Sites	<a href="https://confrerieduveritableflammekueche.fr/">https://confrerieduveritableflammekueche.fr/</a>				
Courriel	flammekueche@orange.fr				
Date de création	Nombre de Membres	60	F	H	Nombre d'Adoubés
Grand Maître	Daniel VIERLING		06 65 33 16 61	@	flammekueche@orange.fr
Président				@	
Secrétaire	Eric MULLER			@	eric.muller67@gmail.com
Trésorier	Claudine MULLER			@	eric.muller67@gmail.com

**Historique**

La Confrérie du Véritable Flammekueche d'Alsace, est un groupe de professionnels passionnés, qui sont les gardiens du vrai et de l'inimitable flammekueche alsacien. Comme beaucoup de produits du terroir, la tarte flambée originale peut être victime de certaines « libertés culinaires », quelques fois... hasardeuses !. Si certaines adaptations sont très réussies, on s'éloigne malgré tout de la recette du flammekueche traditionnel. À long terme, nous risquons de perdre progressivement toute l'authenticité de ce plat si simple, et pourtant emblématique de notre belle région Alsace. Les membres de la Confrérie du Véritable Flammekueche veillent à faire perdurer la recette originale, dans le respect de la plus pure tradition alsacienne. Pour cela, ils s'engagent à utiliser uniquement des ingrédients bruts de haute qualité et à perpétuer la cuisson au feu de bois, dont le goût reste incomparable.

**Produits et Traditions**

QUELLE EST LA VRAIE RECETTE DU FLAMMEKUECHE ALSACIEN ?

Le flammekueche, c'est avant tout un plat typique d'origine paysanne, simple et peu coûteux. Il est né il y a plusieurs siècles dans les fermes du Kochersberg, au nord de Strasbourg. Lors de la cuisson hebdomadaire du pain, il était impossible d'enfourner les boules de pâte dans un four à bois encore trop chaud. On écartait alors les braises sur les côtés, et on en profitait pour faire cuire le flammekueche à même la pierre, en seulement quelques minutes. Les flammes léchaient alors les bords de la tarte flambée, ce qui lui donne, encore aujourd'hui, cette couleur et ce goût caractéristique. On enfournait ensuite le pain une fois la température du four moins élevée. Servi sur une simple planche de bois, ce plat convivial faisait office de déjeuner, accompagné d'un généreux verre de schnaps... uniquement dans le but de faciliter la digestion, évidemment !. La recette de la tarte flambée traditionnelle se compose d'ingrédients très simples, dont presque tous les habitants disposaient : une fine couche de pâte à pain, un mélange de crème fraîche et de fromage blanc bien assaisonné avec du sel, du poivre et de la muscade, des lardons ou des gaillons selon les recettes - des oignons frais émincés. Certaines personnes agrémentaient même leur flammekueche d'un fin filet d'huile de colza.



Vos Chapitres	1 <sup>er</sup> lundi de Juin	Lieu		
Vos Manifestations		Lieu		
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Daniel VIERLING		Date	02/01/2022

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70  
**Secrétaire** : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**