

Des visiteurs bien reçus



La présentation de la choucroute cuisinée. (Photo DNA)

C'est parti pour l'édition 2009 de Meistratzheim-découverte. Samedi, le premier rendez-vous a rassemblé plus de 100 visiteurs, venus surtout des villages voisins, mais aussi de Moselle. Et même, accompagnée d'amis de Guadeloupe, cette Niçoise qui confiait ainsi parcourir chaque année une région de France.

Pour 2009, c'est l'Alsace que le groupe a choisie, pour sa beauté et sa gastronomie. Le transport des visiteurs est original. Il recourt à la calèche tirée par des chevaux ou des tracteurs. Au menu de ces sorties destinées à faire découvrir le terroir, une choucrouterie. Chez Le Pic, on explique ainsi que la société s'efforce continuellement de mettre en place des actions respectueuses de son environnement, à l'image de l'installation récente de panneaux photovoltaïques sur les toits de l'unité de production.

Autour du barbecue

Les visiteurs sauront tout sur les différentes variétés de choux, précoces, semi-précoces et tardives, s'échelonnant de fin juillet à fin novembre. Ils apprendront aussi les secrets de la coupe, l'étrégnage, l'effeuillage, le salage, l'encuvage, puis la fermentation. Au programme aussi, l'élevage d'escargots de Romain et Christophe Friess, puis les installations du volailler Patrick Goettelmann.

Autant d'explications qui font de tous ces visiteurs de fins connaisseurs de la gastronomie alsacienne. Mais les visites donnent faim, et comme en Alsace, on sait recevoir, les touristes se sont retrouvés sous chapiteau dans une ambiance champêtre pour déguster des produits du terroir au barbecue, des tranches de foie gras ainsi que des tartes aux fruits d'un boulanger du village.