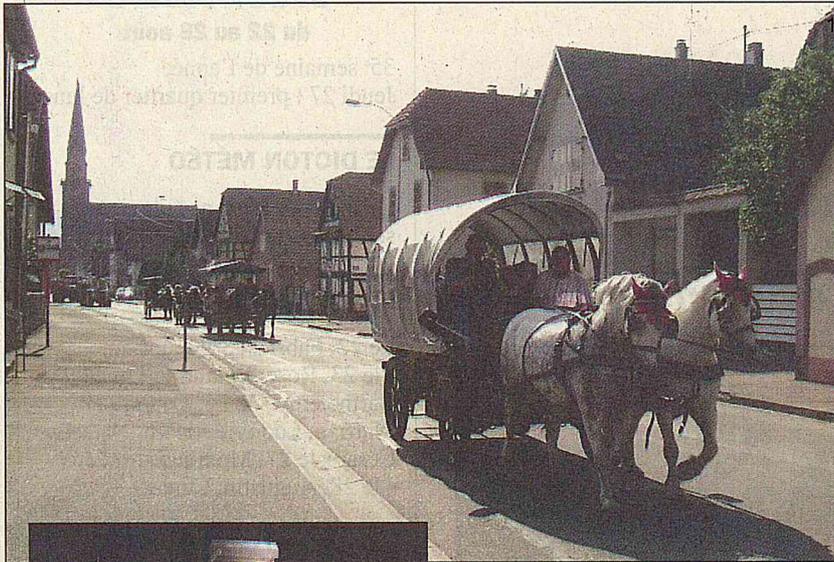


# Séduction des saveurs

**La seconde édition du circuit découverte des saveurs du terroir de Meistratzheim, organisé par l'Office de tourisme d'Obernai, a rassemblé plus de cent trente personnes venues de tous les coins de France.**



**L**e transport tout au long de ce circuit s'est effectué en neuf calèches tirées par des chevaux et quatre véhicules agricoles accrochés à des tracteurs. Il a débuté par la choucrouterie où Bernard Muller

a expliqué à l'aide d'une vidéo les différentes variétés de choux, la plantation, la récolte, le découpage et la fermentation avant la cuisson et l'emballage en seau pour l'expédition aux quatre coins de l'Europe. Il a aussi fait déguster son produit. La seconde étape a conduit les participants à l'élevage d'escargots de Romain Friess qui a expliqué les principes de l'héliciculture en soulignant que les escargots sont nourris avec de la farine végétale composée de maïs, blé, orge, seigle, tourteaux de soja ainsi que des minéraux pour faire durcir la coquille. Ils arrivent à maturité au bout de 8 mois grâce à un bon taux d'humidité obtenu par un système d'irrigation. Les escargots sont ramassés au mois d'octobre lors-

qu'ils ont atteint leur taille adulte, sont placés dans des filets où ils vont sécher puis hiberner. Un opercule se forme devant la coquille et l'escargot demeure ainsi jusqu'au moment où il est tué. Les escargots sont ébouillantés, éviscérés, nettoyés puis cuits. Ils sont vendus sur les marchés hebdomadaires de la région et dans leur auberge de campagne. La prochaine étape a conduit les touristes chez le volailler Patrick Goettelmann. Celui-ci a précisé que toutes les trois semaines, il reçoit 1 200 poussins qui deviennent des poulets femelles en quatre semaines ou mâles en six semaines. Il a montré ses dindes, poules, canards, oies, tous nourris à l'intérieur des bâtiments et élevés sur la paille. Patrick Goettelmann a montré son laboratoire de gavage, utilisé pour l'élaboration du foie gras. L'abattage des volailles se fait à la ferme, les cochons sont abattus aux abattoirs de Holtzheim à maturité. Ils sont utilisés comme viande ou comme charcuterie, élaborée dans son laboratoire. Tous les produits sont commercialisés dans le magasin de la ferme ou sur les principaux marchés du Bas-Rhin et celui de Turckheim dans le Haut-Rhin. Les touristes, en compagnie des habitants du village et des environs, se sont retrouvés sous un chapiteau dans une ambiance champêtre avec une animation musicale pour une dégustation des produits du terroir.

**Bernard Meistertzheim**