

Ittenheim

Fin août, la tarte flambée fêtera ses origines

Les Dernières Nouvelles d'Alsace - 23 avr. 2023



Comme à Boesenbiesen, les tartes flambées seront cuites au feu de bois. Photo archives DNA

Dans les fermes du Kochersberg-Ackerland, les premières tartes flambées auraient été confectionnées dès le Moyen-Âge, avant qu'on ne le trouve dans les régions limitrophes, en Alsace, Lorraine et Allemagne.

La *Flammekuechefescht* (fête de la tarte flambée) se déroulera à Ittenheim, le week-end du 26 et 27 août. Elle a pour ambition de célébrer cette spécialité sur ses terres d'origine. Jacky Colin et la confrérie du Véritable Flammekueche seront de la partie.

C'est [la famille Colin qui a pris en 1961 l'initiative de proposer la tarte flambée à la table de son restaurant « Au Bœuf »](#) à Ittenheim. Rapidement d'autres restaurateurs de la région suivent le mouvement.

Avec ses confrères, le membre d'honneur vous révélera les secrets d'une tarte flambée authentique, à partir des ingrédients du terroir. « La pâte ne sera pas pressée mais roulée et cuite au feu de bois », souligne un dirigeant de l'Union sportive d'Ittenheim, à l'origine de l'idée. Le club va en effet, avec le soutien de la commune, de la communauté de communes et de l'office de tourisme et surtout une centaine de bénévoles, organiser ces deux journées de convivialité et de dégustation.

La *Flammekuchefescht*, inspirée par celle de Boesenbiesen, participe aux temps forts qui accompagnent la distinction « Alsace capitale de la gastronomie européenne 2023 ». Il y aura des animations pour petits et grands, comme la fabrication de pain à l'ancienne ou une récolte de blé et un marché du terroir rassemblant les meilleurs artisans locaux.

26 ET 27 AOÛT. Fête de la tarte flambée près du terrain de foot à Ittenheim. Inscriptions au marché de terroir avant fin mai. Contact : 06 06 92 32 02 ou 06 83 43 50 59 Fetedelatarteflambee_ittenheim@usittenheim.fr
