FOIE GRAS (GANSLEWER)

Alsace

6768 Alsace

+ Descriptif

Foie gras en bloc, terrine, plus rarement en croûte, comme celui qui fit la réputation du foie gras de Strasbourg fin du 18e siècle, grâce au pâtissier-cuisinier du Maréchal de Contades, Jean-Pierre Clause. Le gavage des oies existe en réalité depuis l'Antiquité égyptienne, puis fut longtemps pratiqué par les juifs d'Europe centrale. Se consomme frais, froid ou poêlé, lors d’événements festifs.

OFFICE DE TOURISME
Place du Beffroi - BP 104 67213 Obernai cedex
Tél : 03 88 95 64 13 - Fax : 03 88 49 90 84