

## LE MUNSTER, UN PRODUIT RÉGIONAL

**Martin Fache**, *maître restaurateur*

J'ai demandé le titre de maître restaurateur en 2008, car cela correspondait tout à fait à notre esprit, c'est-à-dire utiliser les produits locaux, régionaux, des produits frais que nous travaillons sur place, transformés sur place, sans recours à des produits élaborés. Alors comme nous sommes à Munster, je vais vous préparer une recette à base de... munster bien entendu ! Comme c'est original ! Nous allons tout simplement travailler les munsters... le fromage de munster d'une façon un peu différente. C'est-à-dire... je vais vous préparer des quenelles<sup>1</sup> de munster que nous allons rôtir et flamber au marc de Gewurztraminer<sup>2</sup>. D'ailleurs tout à l'heure je vais vous emmener chez mon producteur de fromages qui est la ferme Oberlé, à Stosswihr. C'est une petite ferme familiale, où vous pourrez découvrir la façon de préparer le fromage de munster. Je vous emmène pour<sup>3</sup> découvrir sa cave et je vais ramener mon fromage pour la recette, pour les quenelles de munster rôti. Y'a quelqu'un ?

**Marthe Oberlé**, *productrice de fromage*

Yo<sup>4</sup>, bonjour !

**Martin Fache**, *maître restaurateur*

Bonjour Marthe.

**Marthe Oberlé**, *productrice de fromage*

Bonjour Martin,

**Martin Fache**, *maître restaurateur*

Ça va ?

**Marthe Oberlé**, *productrice de fromage*

Oui ça va !

**Martin Fache**, *maître restaurateur*

Je viens chercher les fromages.

**Marthe Oberlé**, *productrice de fromage*

Oui ! Voilà...

**Martin Fache**, *maître restaurateur*

Humm, ça sent bon là-dedans !

**Marthe Oberlé**, *productrice de fromage*

Oui... Alors...

**Martin Fache**, *maître restaurateur*

Alors, comment ils sont ceux-là ?<sup>5</sup>

**Marthe Oberlé**, *productrice de fromage*

Ils sont assez faits.

**Martin Fache**, *maître restaurateur*

Alors je vais prendre de ceux-là alors. Ça va.

**Marthe Oberlé**, *productrice de fromage*

De ceux-là, ça va ?

**Martin Fache**, *maître restaurateur*

Oui, oui... Pas trop gros hein ? Environ 500 grammes.

**Marthe Oberlé**, *productrice de fromage*

Oui.

<sup>1</sup> Les quenelles sont une préparation culinaire confectionnée à partir le plus souvent de farine, mêlées de viande ou de poisson, et pochées à l'eau.

<sup>2</sup> Le marc de raisin (ici, du Gewurztraminer, vin blanc typique d'Alsace) est l'ensemble des résidus secs résultant du pressage et de la cuvaison des raisins

<sup>3</sup> La forme correcte devrait être : « Je vous emmène découvrir sa cave ».

<sup>4</sup> « Yo » est une expression alsacienne très répandue qui exprime la surprise, ou encore le mécontentement ou le contentement.

<sup>5</sup> Cette phrase a été corrigée par rapport à ce qui est entendu dans la vidéo : « comment qui sont ceux-là ? ».

**Martin Fache, maître restaurateur**

Ils ont quel âge ces fromages déjà, là ?

**Marthe Oberlé, productrice de fromage**

Ils ont trois semaines.

**Martin Fache, maître restaurateur**

Trois semaines... Merci Marthe. Au revoir !

**Marthe Oberlé, productrice de fromage**

Au revoir Martin. Merci !

**Martin Fache, maître restaurateur**

On va essayer cette recette maintenant !

**Marthe Oberlé, productrice de fromage**

D'accord, oui !

**Martin Fache, maître restaurateur**

Te me donneras des nouvelles !

**Marthe Oberlé, productrice de fromage**

Hopla<sup>6</sup>...

**Martin Fache, maître restaurateur**

Allez, bonne journée !

**Marthe Oberlé, productrice de fromage**

Merci beaucoup !

**Martin Fache, maître restaurateur**

Au revoir !

**Marthe Oberlé, productrice de fromage**

De même, au revoir !

---

<sup>6</sup> « Hopla » est une expression alsacienne qui signifie « allez ».