

## Communiqué de presse

### Les pionniers du bon goût

#### Cinq inventeurs et créateurs culinaires du Bade-Wurtemberg

STUTTGART - Les goûts ne se discutent pas, c'est bien connu, mais ces cinq esprits créatifs sont au-dessus de tout soupçon : avec des idées uniques, un esprit de bricoleur infatigable et une bonne dose de passion, ils enrichissent le Bade-Wurtemberg, pays de gourmets, en tant que pionniers et pionnières culinaires. Des fruits des champs à la cuisine étoilée, de la manufacture de chocolat au glacier, nous présentons cinq maîtres de leur métier qui, grâce à leurs produits savoureux, rendent la vie dans le sud de l'Allemagne encore plus délicieuse.

#### Un magicien avec des fruits locaux : Jörg Geiger

Les prés-vergers font tout simplement partie du paysage du Bade-Wurtemberg. Depuis de nombreuses années, Jörg Geiger démontre ce que l'on peut faire de magique avec ces fruits dans sa manufacture de délices. Il a entrepris de redécouvrir d'anciennes variétés et d'en distiller des boissons de choix. À la lisière nord du Jura souabe, il cultive lui-même des fruits de prairie dans la plus pure tradition et les transforme en compositions inédites. Avec ses vins mousseux monocépages, ses eaux-de-vie de fruits et ses seccos sans alcool, il est depuis longtemps connu de nombreux gourmets. Sa recette secrète : il fait fleurir de vieilles variétés de caractère, laisse de la place à l'acidité et aux tanins et crée ainsi de nouveaux arômes. Certains de ces délices liquides sont si nouveaux qu'il leur fallait un nom propre. Par exemple, le « PriSecco » sans alcool ou le cidre doux-amer « Wehmut ».

[manufaktur-joerg-geiger.de](http://manufaktur-joerg-geiger.de)

#### Une grande cuisinière qui a les pieds sur terre : Douce Steiner

Dans le monde dominé par les hommes de la cuisine étoilée, les impulsions féminines sont encore difficiles à trouver aujourd'hui. Pourtant, elles existent, par exemple chez Douce Steiner à Sulzburg, dans le Bade. Elle a fait sa formation auprès de son père Hans-Paul Steiner dans l'hôtel-restaurant Hirschen de la région. Elle a ensuite été la seule femme à travailler dans l'équipe de cuisine du légendaire grand chef français Georges Blanc. Elle a ensuite travaillé chez Fritz Schilling et Harald Wohlfahrt. Depuis 2008, elle est à la tête du Hirschen. Depuis 2012, le guide Michelin lui attribue deux étoiles - elle est la seule femme en Allemagne. En seulement quatre ans, Douce Steiner s'est hissée au sommet de la gastronomie allemande, où elle continue aujourd'hui à poser ses propres jalons. Avec une cuisine d'inspiration française, sans chichis, qui garde les pieds sur terre et mise sur des ingrédients régionaux.

[douce-steiner.de/fr](http://douce-steiner.de/fr)

#### Fine dining écologique : Simon Tress

La durabilité est pratiquement inscrite dans son berceau : Simon Tress est issu d'une famille qui, avec ses entreprises gastronomiques et agricoles, mise depuis des décennies sur la qualité biologique. Après des années passées dans de grands restaurants

internationaux, il est revenu en 2010 dans le Jura souabe, où il a développé l'entreprise familiale avec ses frères. Il a réalisé un premier coup avec des soupes et des ragoûts certifiés bio, qui ont rapidement conquis de nombreux supermarchés. Le point culminant provisoire est le restaurant bio fine-dining « 1950 », ouvert en 2020, dont le nom rappelle les débuts biodynamiques du grand-père. Avec une cuisine de pointe durable, la tradition familiale est ici poursuivie de manière radicale et innovante. Tous les ingrédients proviennent des environs et même l'émission de CO2 des menus est rendue transparente. Un an après l'ouverture, cet engagement a déjà été récompensé par une étoile verte du Guide Michelin.

[tressbrueder.de](http://tressbrueder.de)

### **Le chocolat redéfini : Eberhard Schell**

Si vous voulez en savoir plus sur le chocolat et ses possibilités culinaires, rendez-vous à Gundelsheim chez Eberhard Schell. Dans sa pâtisserie, non seulement peut-on déguster les chocolats les plus raffinés, mais le chef partage également volontiers ses connaissances sur les régions de culture du cacao, le terroir ou les arômes. Schell est un pionnier du chocolat à plus d'un titre. Il représente mieux que quiconque le mariage culinaire du vin et du chocolat, sur lequel il a d'ailleurs écrit un livre. Depuis près de 30 ans, il développe dans sa manufacture des pralines fourrées au vin et figure même dans le livre Guinness des records. Ses chocolats de terroir, créés pour accompagner certains vins, sont légendaires : pour accompagner le Württemberger Trollinger, Schell recommande par exemple une tablette de fève de cacao Hispaniola, cultivée en République dominicaine. Son conseil : « Le vin et le chocolat doivent se rencontrer en bouche. »

[schell-schokoladen.de](http://schell-schokoladen.de)

### **L'inventeur de la glace spaghetti : Dario Fontanella**

La glace spaghetti est un succès de vente chez tous les glaciers allemands. Pourtant, contre toute attente, ce dessert n'est pas originaire d'Italie comme son modèle solide, mais de Mannheim. Toutefois, c'est un Italien, Dario Fontanella, qui a eu l'idée en 1969, dans le glacier de son père, de fabriquer des pâtes à la crème glacée avec une presse à spaetzle. D'abord prévue comme un hommage au drapeau italien avec les variétés pistache, citron et fraise, l'idée d'une glace spaghetti à base de glace à la vanille, de purée de fraise et de chocolat blanc est née après de longs essais. Plus de 50 ans plus tard, Fontanella ne peut pas s'empêcher d'expérimenter. Dans sa manufacture de glace en verre, où l'on peut regarder par-dessus l'épaule de l'inventeur, il développe encore aujourd'hui des variétés originales allant du concombre-citron-aneth à la poire-parmesan en passant par les asperges.

[eisfontanella.de](http://eisfontanella.de)

---

Une version numérique de ce communiqué de presse - ainsi que des informations plus détaillées sur Bade-Wurtemberg - est disponible sur notre site : <https://www.tourisme-bw.fr/presse>

**Contact Presse:**

State Tourist Board Baden-Württemberg  
Esslinger Strasse 8  
70182 Stuttgart, Germany  
[ausland@tourismus-bw.de](mailto:ausland@tourismus-bw.de)