

## Communiqué de presse

### Le pays des singularités culinaires

#### Les spécialités culinaires les plus curieuses du sud de l'Allemagne

STUTTGART – Le Bade-Wurtemberg est le pays des inventeurs, des bricoleurs et des découvreurs. Les inventions les plus célèbres sont certainement le vélo et l'automobile. Mais la patrie des inventeurs ne se borne pas à la mécanique – de nombreuses inventions culinaires ont vu le jour dans le sud du pays. Ces six délices incarnent le génie gustatif qui règne entre Mannheim et le sud de la Forêt-Noire.

#### Un format carré savoureux : Ritter Sport

Carré, pratique, délicieux : voilà comment Ritter Sport a conquis le monde. Chaque jour, plusieurs millions de plaquettes aux emballages colorés quittent l'usine pour être exportées vers plus de 100 pays depuis la paisible ville de Waldenbuch, à 20 kilomètres de Stuttgart. En 1932, Clara Ritter a l'idée de produire dans son usine du chocolat en barres carrées de 100 grammes, plus épaisses que les plaquettes classiques. La raison en est simple : ce format évite que les plaquettes ne se brisent dans la poche des vestes de survêtement sur le terrain de foot. Plus tard, son fils Alfred Otto Ritter a l'idée encore révolutionnaire de présenter une gamme de couleur et un emballage pliant, et le succès story suit son cours.

[ritter-sport.com](http://ritter-sport.com)

#### Une spécialité glacée à l'italienne : la « glace spaghetti »

On dirait des pâtes à la sauce tomate saupoudrées de parmesan, mais c'est froid et c'est sucré. La « glace spaghetti » est un grand favori des glaceries allemandes. Mais ce plat froid ne vient pas d'Italie, comme son modèle salé – il a vu le jour au Bade-Wurtemberg. C'est Dario Fontanella, un Italien, qui a le premier eu l'idée de fabriquer des pâtes en crème glacée à l'aide d'un presse-spaetzle dans le magasin de glaces de son père, à Mannheim, en 1969. À l'origine un hommage au drapeau italien avec les parfums pistache, citron et fraise, la glace spaghetti à base de glace vanille, purée de fraise et chocolat blanc s'établit après de nombreuses dégustations d'essai.

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

#### Les perles de vin de la vallée de la Rems

Daniel Kuhnle, dirigeant du domaine Kuhnle dans la vallée de Rems, près de Stuttgart, a eu l'idée brillante de conditionner le vin sous forme de petites billes présentées dans une boîte, évoquant ainsi l'apparence du caviar, ce qui lui a valu en 2019 le prix des start-ups du Bade-Wurtemberg. Son invention a également connu un grand retentissement dans tout le pays et à l'étranger. L'idée a depuis été reprise par d'autres – ces petites perles fabriquées à partir d'un extrait naturel d'algues ont de nombreuses applications dans la cuisine et dans les bars. Mangées à la cuillère dans la boîte, déposées sur de la crème glacée ou ajoutées à des sauces chaudes, elles transforment toute dégustation en une expérience singulière.

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

### **Le plat préféré des Souabes mis en bouteille : le shaker à spaetzle**

Coupés sur la planche ou pressés, les véritables spaetzle souabes demandent beaucoup de travail. N'existe-t-il pas de solution plus simple ? Voilà ce que se demande Susann Hartung, de Tübingen, tandis que son fils Julien réclame son plat favori pour la énième fois. Ni une, ni deux – elle prend une boîte en plastique, perce des trous dans le couvercle, y met les ingrédients pour la pâte et des billes pour mieux les mélanger, puis appuie pour en sortir ses premiers spaetzle – le shaker à spaetzle est né. Les jeunes générations sont particulièrement reconnaissantes à Susann Hartung, grâce à qui elles peuvent facilement fabriquer leurs spaetzle au shaker sans planche ni presse-spaetzle.  
[spaetzle-shaker.de](http://spaetzle-shaker.de)

### **Des réserves de fruits et légumes : mise en conserve**

Autrefois réservées aux étagères poussiéreuses des grands-mères, les conserves reviennent aujourd'hui à la mode. À l'automne, les bocaux annotés « fraise » sortent des placards pour abriter de quoi se régaler toute l'année. Mais d'où vient cette idée ? Des vergers du Bade-Wurtemberg, bien sûr ! Johann Carl Weck mit au point en 1892 à Öflingen, près de Waldshut, dans le sud de la Forêt-Noire, la méthode de conservation des aliments en bocaux sous vide. Une petite révolution à l'époque, qui permet dès lors de savourer ses asperges et autres produits d'été toute l'année.  
[www.weck.de/](http://www.weck.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)