

BOESENBIESEN Fête de la tarte flambée Au feu de bois



Préparées et servies durant tout le week-end. PHOTO DNA

SAMEDI 19 ET dimanche 20 août, l'ACSL (Association culture sports et loisirs) de Boesenbiesen organise sa 33^e Fête de la tarte flambée. Une soixantaine de personnes sera à pied d'œuvre tout le week-end pour que les tartes flambées de Boesenbiesen soient les meilleures. Des tartes flambées au feu de bois, nature et gratinées ou au munster, mais aussi des sucrées aux pommes ou à la framboise seront à déguster lors des deux soirées de fête.

« De la pâte à la garniture, tout est fait sur place avec des produits frais », explique le président de l'ACSL, Bruno Bouillé.

« La pâte est préparée selon une recette jalousement gardée par une équipe bien rodée. »

D'autres épluchent les 120 kg d'oignons, les pommes... « On prépare une crème pour les tartes salées, une seconde pour les tartes sucrées et chacun connaît sa tâche. »

Côté organisationnel, c'est un chapiteau de 600 m² à monter, un parking à aménager, cinq fours à feu de bois à installer, du bois à préparer. C'est préparé

et cuit sur place et au feu de bois, l'organisation est bien rodée.

La fête débutera samedi soir, à 19h sous le chapiteau du terrain de sport en présence des membres de La Confrérie de la véritable flammekuche d'Alsace. Le Grand maître de la confrérie Daniel Werling intronisera cette année deux nouveaux membres de l'ACSL.

Intronisations

La Confrérie des Zewwelatreppler de Sélestat (les piétineurs d'oignons) sera présente également, ainsi que ceux de la Confrérie des Rieslinger de Scherwiller.

Le groupe "Décibel" animera la soirée de samedi. Dimanche dès 17h, c'est le groupe de jazz manouche, les "Winterstein Quintet" et le groupe des « Willerthaller » qui assureront l'ambiance pour la soirée.

Les convives attendus, voisins, locaux, touristes... pourront se régaler en découvrant un des symboles gastronomiques de notre région, la véritable tarte flambée d'Alsace. Entrée et bal gratuits.