



# LE TOUR DE L'EUROPE EN RECETTES

---

CONSEIL EUROPÉEN DE LA JEUNESSE

**VELLETRI**

Site web : [www.comune.velletri.rm.it](http://www.comune.velletri.rm.it)

Situation : à 10 km de Rome

Population : 50 000 habitants

Maire : **Monsieur Fausto Servadio**

*De nombreuses ruines rappellent l'histoire antique de la cité.*

*Chaque année, deux fêtes traditionnelles mettent successivement en valeur le raisin et le vin puis l'huile et le pain.*

**Ville jumelée depuis le 7 janvier 1958.**

**ESCH-SUR-ALZETTE**

Site web : [www.esch.lu](http://www.esch.lu)

Situation : à 17 km de Luxembourg

Population : 34 000 habitants

Maire : **Madame Vera Spautz**

*La ville s'est engagée dans un ensemble de grands projets urbains et plans d'avenir visant à développer de façon citoyenne et équitable sa qualité de vie, son économie et son rayonnement culturel et technologique.*

**Ville jumelée depuis le 11 avril 1956.**

**OFFENBACH**

Site web : [www.offenbach.de](http://www.offenbach.de)

Situation : 7 km du centre de Francfort

Population : 122 700 habitants

Maire : **Monsieur Horst Schneider**

*La ville est connue pour sa Foire internationale du cuir et son musée. Ancienne demeure princière, le Palais Büsing, érigé en 1780, reste un pôle culturel incontournable.*

**Ville jumelée depuis le 19 avril 1955.**

**MÖDLING**

Site web : [www.moedling.at](http://www.moedling.at)

Situation : à 16 km de Vienne

Population : 20 514 habitants

Maire : **Monsieur Hans Stefan Hinter**

*Dans le district de Mödling, qui entoure aussi Vienne, est installé l'un des plus grands centres commerciaux d'Europe.*

**Ville jumelée depuis le 11 avril 1956.**

**ZEMUN**

Site web : [www.zemun.rs](http://www.zemun.rs)

Situation : banlieue nord-ouest de Belgrade

Population : 172 500 habitants

Maire : **Monsieur Branislav Prostran**

*Les efforts de la municipalité portent sur la préservation*

*du patrimoine de la ville, notamment l'église orthodoxe Bogorodina (XVIII<sup>e</sup> siècle) et les bords du Danube. Le fleuve sert de décor à de nombreuses activités nautiques.*

**Ville jumelée depuis le 11 avril 1956.**

**PUTEAUX**

Site web : [www.puteaux.fr](http://www.puteaux.fr)

Situation : à 10 km de Paris

Population : 45 000 habitants

Maire : **Madame Joëlle Ceccaldi-Raynaud**

*Puteaux est une ville où l'épanouissement de tous les citoyens est une priorité, une ville, où il fait bon vivre.*



*Les aquarelles de chaque ville ont été réalisées par les professeurs du Palais de la Culture*

**V**ille européenne, Puteaux perpétue les ambitions d'une Europe unie en phase avec sa jeunesse, si ardente. Ce livret qui regroupe toutes les villes avec lesquelles Puteaux est jumelée nous rappelle l'importance d'une Europe forte et présente dans nos vies.

En octobre 2017, sur l'initiative du Conseil de la Jeunesse de Puteaux, est créé le premier Conseil Européen de la Jeunesse, une expérience unique, portée par les forces vives de Puteaux. Cette entité entièrement dédiée à la jeunesse européenne se compose de deux jeunes de chaque ville jumelée et a pour vocation de développer des relations amicales et fraternelles entre ressortissants de tous ces pays. Conformément au texte fondateur qu'ils ont chacun signé, « les jeunes s'engagent à mener des actions communes au niveau environnemental, culturel, éducatif et sportif ».

Engagement de campagne, cette initiative ambitieuse a pour objectif de renforcer les liens de nos communes et de présenter la construction européenne comme une opportunité de découverte de nos voisins. Plusieurs projets ont déjà réalisés.

Ce livret vous invite à savourer les spécialités culinaires de nos villes amies. La cuisine comme lien pour consolider notre unité et ainsi vous imprégner des traditions ancestrales de ces pays. Au fil des pages, Offenbach (Allemagne), Esch-sur-Alzette (Luxembourg), Mödling (Autriche), Velletri (Italie), Zemun (Serbie) se révèlent et se rapprochent.

Bonne lecture au cœur d'une Europe jeune et éternelle.

Joëlle Ceccaldi-Raynaud

Maire de Puteaux

Vice-Président du territoire Paris Ouest La Défense

# Autriche



### Mödling

Mödling se situe dans la zone industrielle de Basse-Autriche. Le Mödlingbach, ruisseau qui prend sa source dans la forêt viennoise, traverse la ville. Près d'Achau, il se joint au Schwechat. Les bois occupent une grande partie de la municipalité.

*L'Autriche est une République semi-présidentielle fédérale.*

**CAPITALE :** Vienne

**FÊTE NATIONALE :** 26 octobre (Nationalfeiertag) Vote de la loi sur la neutralité.

**HYMNE NATIONAL :** Land der Berge, Land am Strome « Pays des montagnes, pays sur le fleuve ».

## DES SAVOIR-FAIRE ANCESTRAUX



**LA PORCELAINE D'AUGARTEN**  
La célèbre porcelaine fine d'Augarten reste un produit de fabrication purement artisanale dans le strict respect de la tradition autrichienne depuis 300 ans. La gamme de la manufacture comporte à la fois des produits classiques et des produits innovants de différents designers.



**LA « KÜRBISKERNÖL », L'HUILE DE PÉPINS DE COURGE**  
Elle est subtile, fruitée, 100 % naturelle et... elle est à la Styrie (région d'Autriche) ce que l'huile d'olive est à la Provence. Si vous souhaitez déguster une huile de pépins de courge de grande qualité, vérifiez qu'il y a bien l'étiquette verte « Steirisches Kürbiskernöl » sur la bouteille.





# Vorarlberg

## Truite aux herbes



**LE POISSON**  
600 à 800 g de filets de truite  
Farine  
Sel, poivre, jus de citron  
Huile végétale  
1 cuillère à soupe de beurre pour la cuisson

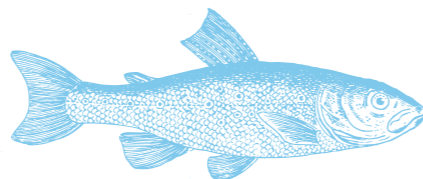
**POUR LE BEURRE AUX HERBES**  
5 cuillères à soupe de beurre  
à température ambiante  
Herbes fraîches hachées  
Jus de citron  
1 pointe de couteau de pâte d'anchois  
Sel, poivre

**POUR LA GARNITURE**  
300 g de champignons frais  
2 cébettes  
Persil haché selon le goût  
Sel, poivre  
Beurre ou huile végétale

### PRÉPARATION

- Laver les filets de poisson, sécher avec de l'essuie-tout, saler et poivrer.
- Arroser de quelques gouttes de jus de citron et réserver.
- Hâcher finement les herbes et mélanger avec le beurre. Saler, poivrer et assaisonner avec la pâte d'anchois et quelques gouttes de jus de citron. Mettre au frais.
- Préchauffer le four en position grill.
- Nettoyer et couper les champignons. Hâcher finement les cébettes et les faire suer dans du beurre ou de l'huile. Ajouter les champignons, poivrer et faire revenir à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
- Faire chauffer un peu d'huile et du beurre dans une poêle. Fariner les filets de truite d'un côté (filets avec peau sont à fariner côté peau) et saisir rapidement à feu vif sur le côté fariné. Retourner et saisir rapidement (pour éviter que le poisson ne se dessèche). Disposer les filets, côté farine croustillant vers le haut, dans un plat graissé allant au four et badigeonner de beurre aux herbes. Faire gratiner au grill très chaud jusqu'à ce que le beurre se mette à mousser.
- Dresser les filets grillés sur des assiettes chaudes, les champignons cuits, saupoudrer de persil selon le goût et servir.
- Accompagner de pommes de terre nouvelles au beurre ou de spätzle et de salade verte.

🕒 Temps de cuisson : 6 à 12 minutes (grill compris) selon l'épaisseur des filets.



# Nockerl

## Soufflé au sucre vanillé



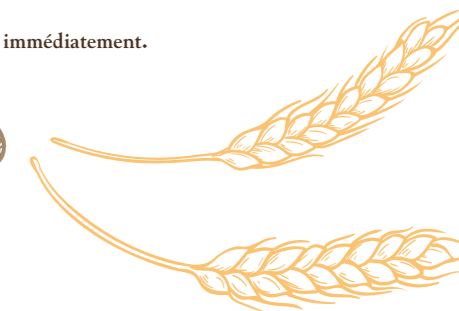
7 blancs d'œuf  
100 g de sucre cristal  
2 jaunes d'œuf  
20 g de farine fluide  
1 sachet sucre vanillé  
Beurre pour le plat  
Sucre glace



### PRÉPARATION

- Battre les blancs en neige ferme en incorporant régulièrement le sucre cristal.
- Ajouter le sucre vanillé et les jaunes. Incorporer délicatement la farine.
- Préchauffer le four à 220 °C. Enduire de beurre une terrine ou un plat allant au four (inox ou pyrex) ou des petits ramequins individuels.
- Y déposer la pâte à l'aide d'une corne à pâtisserie de façon à former trois pyramides ou pour la version individuelle dans les ramequins et enfourner.

🕒 Temps de cuisson : Laisser cuire 9 minutes. Saupoudrer de sucre glace et servir immédiatement.



# Allemagne



## Offenbach

Offenbach-sur-le-main est une ville allemande, située dans le Land de Hesse.

*L'Allemagne est une République constitutionnelle parlementaire fédérale.*

**CAPITALE :** Berlin

**FÊTE NATIONALE :** 3 octobre depuis 1990, jour anniversaire de la réunification du pays. On l'appelle plus communément le jour de l'Unité allemande  
Tag der Deutschen Einheit.

**HYMNE NATIONAL :** Land der Berge, Land am Strome « Pays des montagnes, pays sur le fleuve ».

### L'IMPRIMERIE

L'imprimerie est une tradition majeure à Offenbach, notamment avec Aloys Senefelder, inventeur de la lithographie dans les années 1800. Un musée entier est d'ailleurs consacré à cet art.

Musée de Klingspor  
Adresse : Herrinstr. 80 • 63065 Offenbach

### DES SAVOIR-FAIRE ANCESTRAUX

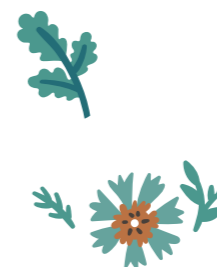


### LE CUIR

Offenbach est également le centre de l'industrie du cuir en Allemagne; deux fois par an, s'y tient le salon international du cuir. La ville offre également la possibilité d'admirer sa remarquable collection de cuir toute l'année.

### Musée du cuir allemand

Adresse : Frankfurter Straße 86, 63067 Offenbach am Main





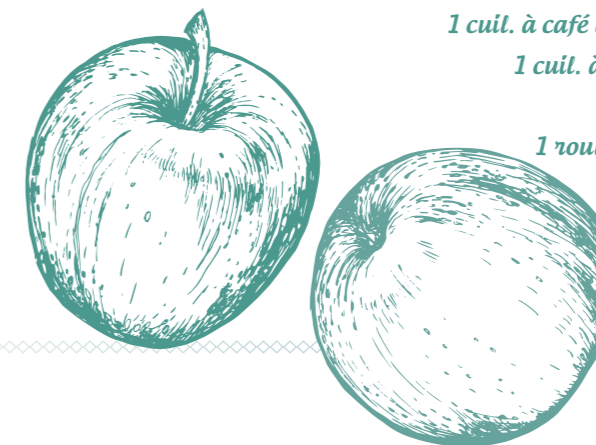
# APFELSTRUDEL

## Gâteau aux pommes



### INGRÉDIENTS

- 5 pommes
- 1 citron
- 130 g de raisins secs
- 130 g de noix
- 70 g de sucre
- 20 g de beurre
- 1 cuil. à café de cannelle en poudre
- 1 cuil. à soupe d'huile de noix
- 1 œuf
- 1 rouleau de pâte feuilletée



### PRÉPARATION

- Faire tremper les raisins dans un bol d'eau environ 15 min.
- Peler, vider et découper les pommes soit à l'aide d'un économe soit avec un épluche pomme.
- Couper les pommes en morceaux et arroser de jus de citron.
- Concasser les cerneaux de noix et les faire caraméliser dans une sauteuse avec 20g de beurre.
- Dans un saladier, mélanger les noix, les pommes, les raisins secs, le sucre et l'huile de noix. Ajouter la cannelle.
- Étaler la pâte feuilletée et verser le mélange précédent en laissant libres les bords afin de pouvoir les replier ensuite. Badigeonner d'œuf la pâte à l'aide d'un pinceau.
- Enfourner 1h th.7 (210°C).

 Temps de cuisson : Enfourner 1h th.7 (210°C).



# Luxembourg



## Esch-sur-Alzette

Esch-sur-Alzette est une ville luxembourgeoise. Chef-lieu du canton du même nom, elle est, après Luxembourg-ville, la seconde ville du pays, avec environ 34 000 habitants.

Longtemps marquée par les activités sidérurgiques, la cité luxembourgeoise poursuit sa reconversion en accueillant des centres de recherche dédiés aux nouvelles technologies. La transformation de la ville d'Esch-sur-Alzette en cité universitaire a permis d'accueillir le siège de l'Université du Luxembourg. La ville est devenue aujourd'hui un haut lieu du savoir, de la recherche et de la société de la connaissance.

**SITUATION :** Deuxième ville du Grand-Duché du Luxembourg

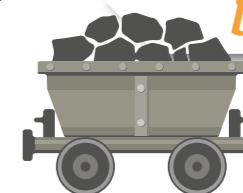
**FÊTE NATIONALE :** 23 juin - La ville a fêté son 200<sup>e</sup> anniversaire en 2006.

### L'HISTOIRE D'ESCH-SUR-ALZETTE A LONGTEMPS ÉTÉ LIÉE À CELLE DE FRANCE.

Située à quelques kilomètres de la frontière, elle fut régulièrement occupée par l'armée des rois de France. En 1677, Louis XIV ordonna même la destruction des remparts de la ville fortifiée.

Après la Révolution de 1830, Esch-sur-Alzette se retrouve luxembourgeoise et entame un important développement industriel. L'extraction minière est alors l'activité principale de la ville surnommée « la Métropole de Fer ».

## LES POINTS FORTS DE LA VILLE



### VILLE MODERNE, MULTI LINGUALE, INTERNATIONALE ET MULTICULTURELLE

L'Université du Luxembourg est la première et unique université du Grand-Duché de Luxembourg. Enseignement, recherche et transmission de connaissances au plus haut niveau: tels sont ses trois objectifs.





# Bouneschlupp

## Soupe aux haricots

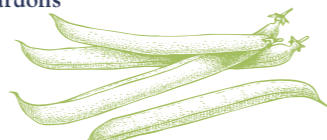


### INGRÉDIENTS

500 g de haricots verts  
2 belles carottes  
1 grosse pomme de terre  
1 oignon moyen  
1 petit poireau  
2 branches de céleri  
50 cl de lait  
10 cl de crème fraîche  
1 cuillère à café d'ail en poudre  
Sel au goût

### PRÉPARATION

- Émincer très finement un oignon.
- Verser de l'huile dans une sauteuse ou un wok.
- Ajouter l'oignon émincé et mettre sur feu très doux pendant la préparation du reste de la recette en remuant de temps en temps.
- Peler les carottes, les couper en deux dans la longueur puis chaque moitié en trois dans la longueur puis en petits triangles. Verser les carottes dans le récipient, toujours sur feu doux et en remuant de temps en temps.
- Faire subir le même sort que les carottes à deux branches de céleri. Ajouter et mélanger.
- Couper le poireau en tout petits morceaux.
- Peler, laver et couper la pomme de terre en très petits cubes.
- Puis les ajouter à la soupe.
- Couper les haricots verts effilés en tronçons d'environ 3 cm. Verser les haricots verts dans la marmite et mélanger.
- Verser un demi-litre de lait sur les légumes dans le récipient. Puis verser 1 litre d'eau et saler au goût.
- Ajouter la cuillère d'ail en poudre et la crème fraîche liquide, mélanger, rectifier éventuellement en sel et servir bien chaud. Cette soupe peut être agrémentée traditionnellement de lardons ou de bouts de saucisses luxembourgeoises.



 Temps de cuisson : laisser cuire 30 minutes environ, les carottes doivent être tendres.

# EISEKUCHEN

## Gaufres Luxembourgeoises



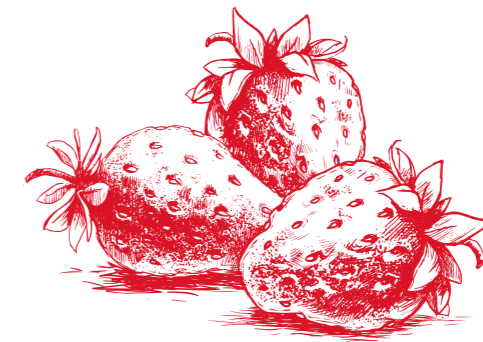
### INGRÉDIENTS

8 gaufres  
Sucre glace  
pour saupoudrer  
250 ml de crème fouettée ou  
de chantilly (ici en siphon)  
250 g de fraises ou cerises  
lavées, équeutées et coupées  
en morceaux  
2 cuillères à soupe de jus de  
citron ou d'orange  
1 cuillère à café  
de sucre glace

### PRÉPARATION

- Faire mariner les morceaux de fraise avec le jus de citron et le sucre glace au moins 15 minutes dans le réfrigérateur.
- Griller légèrement les gaufres dans un grille-pain (facultatif) . Réserver.
- Superposer dans une assiette de présentation deux gaufres. Au moment de servir, faire des petits tas avec la crème fleurette fouettée (avec une poche à douille ou comme ici avec la bombe/ siphon). Égoutter les fraises et décorez en les plaçant dessus délicatement. Saupoudrez de sucre glace.

 Sans cuisson





## PRÉSENTATION

# Italie

*L'Italie a laissé une forte empreinte sur la culture et la cuisine occidentales.  
Sa capitale, Rome, abrite le Vatican ainsi que des trésors artistiques et des ruines antiques.*

**CAPITALE :** Rome

**FÊTE NATIONALE :** *La Fête de la République Italienne (Festa della Repubblica Italiana) est célébrée le 2 juin de chaque année depuis 1948, pour commémorer la naissance de la République italienne (1946)*

**HYMNE NATIONAL :** *Il Canto degli Italiani « le chant des Italiens »*

## UNE CULTURE RICHE



### Velletri

*Velletri se situe à 10 km du sud-est de Rome. On y cultive du raisin et des oliviers.*



### LA PALLAS DE VELLETRI

*La présence de tant de monuments a conduit les chercheurs d'antiquités à enquêter au sein de la ville, depuis le XVI<sup>e</sup> siècle. En 1794 a été retrouvé dans le district de Colonnella, la statue hermaphrodite et, enfin, en 1797, dans la localité Troncavia, la célèbre statue colossale d'Athéna, connue sous le nom Pallas de Velletri, statue antique qui se trouve aujourd'hui au Louvre.*

### VINCENZO BELLINI

*Le célèbre compositeur Vincenzo Bellini, est né à Velletri. Il a composé le célèbre Opéra Les puritains en 1835. Il décède à Puteaux la même année.*





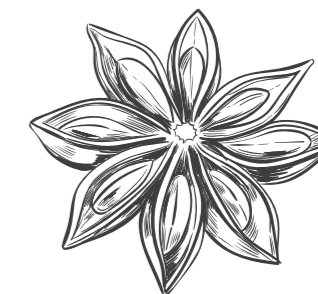
# CIAMBELLINE AL VINO

*Biscuits italiens*



## INGRÉDIENTS

- 2 tasses de farine
- ½ tasse de vin rouge ou blanc selon envie
- ½ tasse de sucre de canne
- ½ tasse d'huile d'olive
- 1 cuillère d'anis
- 1 cuillère à café rase de bicarbonate
- ½ verre de sucre pour la décoration



## PRÉPARATION

- Mettre le vin, le sucre et l'huile dans un saladier.
- Une fois ces ingrédients bien mélangés, rajouter petit à petit une tasse de farine, une pincée de sel et le bicarbonate.
- Déposer votre préparation sur un plan de travail et ajouter progressivement la deuxième tasse de farine et l'anis. Ajouter de la farine si votre mélange manque de corps.
- Former des beignets et les placer sur du papier cuisson après les avoir recouverts de sucre.

 Temps de cuisson : Enfourner environ 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.  
Le temps de cuisson dépendant de l'épaisseur de vos Ciambelline.



## PRÉSENTATION

*La Serbie est un pays européen situé au sud-est de la péninsule des Balkans, comprenant des plateaux et des montagnes au nord et des stations de ski au sud.*

**CAPITALE :** *Belgrade*

**FÊTE NATIONALE :** *28 juin La Vidvotan Jour de fête le plus important dans les domaines politique, culturel et dans le calendrier grégorien en Serbie. C'est aussi le jour de la constitution serbe ainsi que le jour de mémoire de la révolution serbe.*

**HYMNE NATIONAL :** *Bože Pravde « Dieu de justice »*

## LES INCONTOURNABLES

### L'ÉGLISE SAINT-NICOLAS

*La municipalité abrite plusieurs édifices religieux classés, souvent représentatifs de l'architecture baroque, comme l'église Saint-Nicolas construite en 1745.*

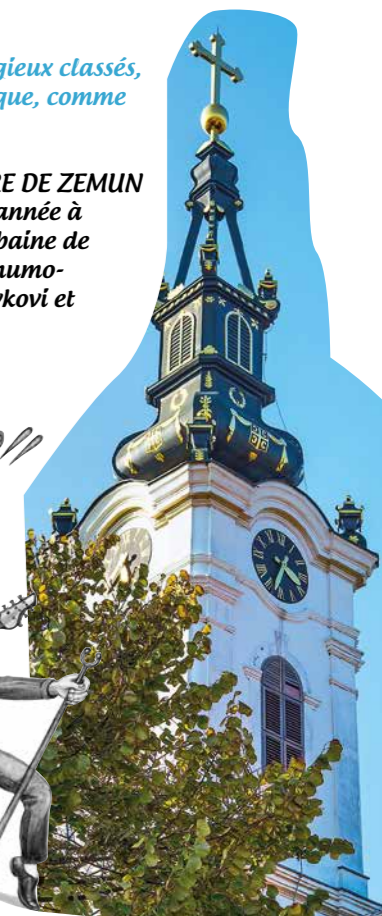
**LE SALON INTERNATIONAL DE LA CARICATURE DE ZEMUN** est une manifestation qui se déroule chaque année à Belgrade, en Serbie, dans la municipalité urbaine de Zemun. Centré sur la caricature et le dessin humoristique, il a été créé en 1996 par Julijana Živkovi et Branko Najhold.



# Serbie

## Zemun

*Zemun est une des 10 municipalités de Serbie située sur le territoire de la Ville de Belgrade. Elle compte aujourd'hui plus de 300 000 habitants après l'arrivée de 50 000 réfugiés serbes de Croatie, de Bosnie ou du Kosovo.*





# PASULJ PREBANAC

*Cassoulet serbe*



## INGRÉDIENTS

500 g d'haricots blancs secs

6 oignons

6 gousses d'ail

300 ml d'huile

3 cuillères à soupe  
de paprika en poudre

Poivre noir

Sel

## PRÉPARATION

- La veille, laisser tremper les haricots dans de l'eau froide toute la nuit. Utiliser un grand récipient car les haricots vont gonfler et absorber beaucoup d'eau.
  - Le lendemain, les égoutter, les mettre dans une marmite, couvrir d'eau froide et porter à ébullition. Égouttez à nouveau.
  - Remettre les haricots dans la marmite en rajoutant deux oignons coupés en petits morceaux. Saler. Porter à ébullition puis laisser cuire à couvert sur feu moyen pendant 1½ - 2 heures environ. Les haricots sont cuits lorsqu'ils deviennent mous et que leur coquille se décolle.
  - Égoutter les haricots.
  - Faire chauffer l'huile et y faire revenir le reste d'oignons avec l'ail. Lorsque les oignons sont devenus translucides, ajouter le paprika en poudre. Faire cuire deux minutes et retirer du feu.
- Préchauffer votre four sur 200 °C.
- Dans un plat huilé allant au four, verser une couche de haricots, puis une couche d'oignons. Saler et poivrer. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, en finissant par une couche de haricots.

 Temps de cuisson : Enfourner et laisser gratiner 45 minutes.







Mairie de Puteaux - Service communication - septembre 2018  
Directeur de la communication : Alexandre Neujar — Directeur-adjoint de la communication : Sophie Maloiseaux  
Conception graphique et mise en page : Bojidarka Hid  
Imprimerie Municipale



## CONSEIL EUROPÉEN DE LA JEUNESSE