Moselle (57) : l’oie de la Saint-Martin, dernier grand festin avant le petit Carême de Noël

11/11/2026 à 11h30



Pays de Bitche, Moselle (57) – Une spécialité de saison, un savoir-faire et une histoire à partager.

Une histoire de terroir

Le 11 novembre ne renvoie pas seulement, dans le calendrier français, à l’armistice de 1918. C’est aussi la fête de saint Martin de Tours, l’un des saints les plus populaires de l’ancienne Gaule. Pendant des siècles, cette date a rythmé les campagnes et leurs repas d’automne.

Dans la Lorraine germanophone, la Saint-Martin ouvrait les dernières grandes foires de l’année. Les fermages se renouvelaient, les travailleurs agricoles étaient engagés, et les familles se retrouvaient autour d’un repas exceptionnel. Selon la documentation de l’association Culture et Bilinguisme de Lorraine, au pays de Bitche on mangeait traditionnellement l’oie dans les villages du pays ouvert (Imgau), tandis que le

cochon était plus fréquent dans les villages forestiers du pays couvert (Wasgau).

Cette abondance avait aussi un sens religieux : la fête précédait, dans certaines pratiques catholiques anciennes, le « petit Carême de Noël », période de préparation à la Nativité. Il ne faut pas confondre cette ancienne coutume avec les règles actuelles de l’Avent, qui varient selon les traditions chrétiennes.

Dans les régions viticoles mosellanes, on profitait de la même période pour goûter le vin nouveau. À Bitche, la Saint-Martin reste aujourd’hui une occasion de défilés aux lanternes et de convivialité. La recette proposée ici est une interprétation familiale de l’oie rôtie aux pommes et au chou rouge, dans l’esprit des tables d’Europe rhénane.

La recette à refaire chez soi

Pour : 7 à 8 personnes · **Préparation :** 40 min · **Cuisson :** 3 h 30 à 4 h selon le poids

Ingrédients

- 1 oie fermière vidée de 4 à 4,5 kg
- 3 pommes acidulées
- 2 oignons et 1 carotte
- 150 g de pruneaux dénoyautés
- 150 g de pain rassis, 15 cl de lait
- 1 œuf
- 2 branches de thym, 2 feuilles de laurier
- Sel, poivre, une pincée de quatre-épices
- 20 cl de bouillon de volaille
- Pour servir : chou rouge braisé et pommes de terre

Préparation, étape par étape

1. Sortez l’oie du réfrigérateur pendant la préparation de la farce. Faites tremper le pain dans le lait et essorez-le. Coupez les pommes et les pruneaux en dés ; hachez un oignon.
2. Mélangez le pain, les fruits, l’oignon, l’œuf, le thym et les quatre-épices. Salez légèrement. Garnissez l’oie sans tasser la farce et refermez l’ouverture avec de la ficelle de cuisine.
3. Préchauffez le four à 220 °C. Salez et poivrez la peau. Piquez délicatement seulement la peau des parties grasses, sans entamer la chair. Posez l’oie dans un grand plat avec le deuxième oignon, la carotte, le laurier et un peu d’eau.
4. Enfournez 25 à 30 minutes à 220 °C pour commencer à colorer. Réduisez ensuite à 160 °C et poursuivez la cuisson pendant environ 3 heures, en arrosant régulièrement. Retirez l’excès de graisse fondue pour éviter les projections.
5. Vérifiez la cuisson à l’aide d’un thermomètre alimentaire : le centre de la farce et la partie la plus épaisse de la volaille doivent atteindre au moins 74 °C. Prolongez si nécessaire ; le temps varie avec le poids de l’oie.
6. Laissez reposer 20 minutes. Dégraissez le plat, déglacez avec le bouillon et faites réduire pour obtenir un jus. Servez avec du chou rouge aux pommes et des pommes de terre.

Le conseil de la maison

La graisse d’oie filtrée peut servir à rôtir des pommes de terre. La photographie montre un plat de Saint-Martin de tradition rhénane, pas une scène prise en Moselle.

Sources et références

- Culture et Bilinguisme de Lorraine, La Saint-Martin
- Ville de Bitche, défilé de Saint-Martin 2026
- ARTE, Cuisine des terroirs : l’oie de Saint-Martin en Rhénanie

Photographie illustrative de la spécialité : Karl Gruber / Wikimedia Commons, CC BY-SA 4.0. Image d’archive d’un plat, et non d’un événement du jour.