Alsace (67) : le baeckeoffe, ce plat que les familles faisaient cuire dans le four du boulanger

15/11/2026 à 11h30



Alsace, Bas-Rhin (67) – Une spécialité de saison, un savoir-faire et une histoire à partager.

Une histoire de terroir

Imaginez un village alsacien un matin froid. La pâte à pain est cuite ; les familles déposent au fournil leurs grandes terrines de terre, pleines de viandes, de pommes de terre et de légumes. Le four du boulanger garde assez de chaleur pour les faire mijoter jusqu'au repas. C'est l'image traditionnelle du baeckeoffe.

Son nom renvoie au « four du boulanger ». La coutume est souvent associée aux jours de grande lessive : pendant que les ménagères s'occupaient du linge au lavoir, le plat cuisait lentement et pouvait être récupéré à midi. C'est une tradition racontée notamment par le restaurant Le Baeckeoffe d'Alsace à Strasbourg.

Le plat associe généralement plusieurs viandes, souvent du bœuf, du porc et de l’agneau ou du mouton, marinées au vin blanc d’Alsace. Les pommes de terre absorbent les sucs ; carottes, oignons, poireau, ail et herbes complètent la terrine. Le couvercle pouvait être scellé avec une bande de pâte, appelée lut, pour retenir la vapeur.

Ce plat est particulièrement adapté à novembre : il exige peu de surveillance pendant sa longue cuisson et transforme des produits simples en un repas dominical complet. Sa richesse tient plus au temps qu’à la complication des gestes.

La recette à refaire chez soi

Pour : 6 à 8 personnes · **Préparation :** 40 min, plus 12 à 24 h de marinade · **Cuisson :** 3 h 30

Ingrédients

- 500 g de bœuf à mijoter
- 500 g d’échine de porc désossée
- 500 g d’épaule d’agneau désossée
- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme
- 2 oignons, 2 carottes, 1 poireau, 2 gousses d’ail
- 75 cl de vin blanc sec d’Alsace
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 4 baies de genièvre, 2 clous de girofle, sel, poivre
- Facultatif pour luter : 250 g de farine et un peu d’eau

Préparation, étape par étape

1. La veille, coupez les trois viandes en cubes. Mettez-les dans un grand récipient avec le vin blanc, les herbes, l’ail et les épices ; couvrez et faites mariner au réfrigérateur 12 à 24 heures.
2. Le jour même, épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles épaisses. Émincez les oignons et le

poireau, taillez les carottes.
3. Tapissez le fond d’une grande terrine en terre cuite adaptée au four avec un tiers des pommes de terre et des oignons. Ajoutez une couche de légumes, puis la moitié des viandes égouttées.
4. Continuez à alterner pommes de terre, légumes et viandes. Terminez par les pommes de terre. Versez une partie de la marinade filtrée jusqu’à mi-hauteur environ ; salez modérément.
5. Posez le couvercle. Pour la présentation traditionnelle, mélangez la farine avec assez d’eau pour former une pâte ferme, roulez-la en cordon et collez-la à la jonction de la terrine et du couvercle.
6. Enfournez dans un four préchauffé à 180 °C, puis laissez cuire environ 3 heures 30. Vérifiez que les viandes sont bien tendres et les pommes de terre cuites. Brisez le joint de pâte et servez directement dans la terrine.

Le conseil de la maison

Une cocotte en fonte à couvercle bien ajusté peut remplacer la terrine traditionnelle, sans lutage. Le temps long et la cuisson douce restent l’essentiel.

Sources et références

- Le Baeckeoffe d’Alsace (Strasbourg), tradition du four du boulanger et des jours de lessive
- Alsace Tradition, recette de baeckeoffe aux trois viandes

Photographie illustrative de la spécialité : Gzen92 / Wikimedia Commons, CC BY-SA 4.0. Image d’archive d’un plat, et non d’un événement du jour.