

Les repas en Allemagne

Das Frühstück (= le petit déjeuner)

Pour accompagner la boisson chaude du matin (café, thé) ou jus de fruits selon les goûts de chacun, quelques tranches de pain recouvertes de beurre, confiture mais aussi de fromage ou de charcuterie.

Vite expédié en semaine, c'est un repas convivial et complet le week-end qui depuis une bonne dizaine d'années peut être le repas où on reçoit des invités. Il se transforme alors souvent en « brunch ».

Das Mittagessen (= le déjeuner)

Plus tardif qu'en France (le plus souvent entre 13 et 14h). On consomme le plus souvent un plat unique accompagné d'un féculent (pommes de terre, pâtes, riz...) et souvent d'un autre légume chaud (chou rouge ou autre par exemple) et d'une salade servie dans une petite assiette. La salade se mange de préférence en même temps que le plat. Ce repas n'est pas accompagné de pain puisqu'il est remplacé par le féculent. Le dessert se compose le plus souvent d'un produit laitier. (Quark=fromage blanc) accompagné d'une compote ou préparation à base de fruits.

Der « Kaffee + Kuchen » (=la pause gâteau)

Tradition du week-end, à la maison ou moment passé au salon de thé. Une part (ou deux parts !) d'un bon gâteau dégustée(s) en même temps qu'un café. C'est le plus souvent à cette heure que l'on reçoit les amis ou la famille. Confectionnés à la maison ou choisis au comptoir du salon de thé, les gâteaux allemands sont un régal pour les yeux avant d'être un régal pour l'estomac ! Les variétés sont infinies : aux fruits, au chocolat, au café... La crème Chantilly dans(ou sur) le gâteau ou dans l'assiette en plus de la part de gâteau ravit les plus gourmands !

Das Abendessen (dîner)

Plus tôt qu'en France, parfois dès 18h ! Lorsque le repas chaud a été pris à midi, le repas du soir prend souvent la forme d'un « Abendbrot= repas composé de pain ». Une table organisée comme un buffet ou chacun mange les tartines qu'il aime avec du fromage, de la charcuterie ou des préparations à étaler sur le pain, à base de fromage blanc ou d'autres ingrédients. On aime aussi croquer quelques radis, morceaux de carottes, cornichons ou morceaux de tomates. Une tisane (Les Allemands l'appellent aussi « Tee ») accompagne souvent ce repas froid.

Gâteaux, pains et charcuteries sont des incontournables mais les cuisines italienne, grecque, turque ou espagnole ont développé de nouvelles tendances culinaires en Allemagne. Ces cuisines méditerranéennes rappellent aux Allemands leurs vacances et elles ont sans doute influencé leur goût actuel pour les plats végétariens.