

16/07/2025

Un concours pour célébrer la gaufre à la mulhousienne

Dans quelques semaines, l'année de célébration des 800 ans des remparts de Mulhouse touchera à sa fin. Avant de clore cette année de festivités, la Ville a décidé de mettre à l'honneur la gaufre de Mulhouse. Elle a ravi les papilles des petits et des grands durant le Marché de Noël et le carnaval. Un concours de gaufres porté par Epices en partenariat avec Ville de Mulhouse est organisé le 10 septembre. Les huit participants sélectionnés seront invités à proposer leur interprétation de la gaufre en septembre, face à un jury.

Depuis plusieurs centaines d'années, la gaufre fait partie du patrimoine gourmand de Mulhouse. Plus qu'une recette familiale, la gaufre a joui en Haute-Alsace d'un prestige durant plusieurs siècles. Elle était confectionnée pour la vente au public, mais aussi dans les ménages. La recette de cette gaufre à la mulhousienne s'est transmise de génération en génération, une spécialité populaire qui a été dépoussiérée grâce à Mulhouse, 800 ans d'histoires. Aujourd'hui, les habitants de Mulhouse ou des environs sont invités à se saisir de cette recette en participant au concours de gaufres.

En version sucrée ou salée, avec la passion de la cuisine, amateur ou en formation (hors professionnels), ce concours est ouvert à tous les gourmands souhaitant proposer leur interprétation de la gaufre. Les participants sont libres de rester fidèles à la tradition ou d'oser une revisite.

Comment participer au concours ?

Les personnes souhaitant candidater pour le concours sont invitées à compléter en ligne le formulaire et à expliquer leurs recettes et leurs intentions. Inscription via ce lien : <https://mulhouse800ans.fr/concours-de-gaufre/>

Les candidatures pour participer au concours sont ouvertes jusqu'au 31 juillet. Au terme de ce délai, quatre personnes seront sélectionnées pour proposer la version sucrée et quatre personnes pour la version salée. Les huit personnes sélectionnées seront averties **le 8 août** et concourront **le 10 septembre**.

L'association Epices accueillera le concours de gaufre et fournira les ingrédients nécessaires aux huit participants.

Pour chaque catégorie, les gagnants remporteront un déjeuner pour deux au pied de la muraille de Mulhouse à II Cortile. Les participants recevront des bons cadeaux offerts par les Vitrites de Mulhouse.

Le jury sera présidé par Jean-Michel Feger, chef du restaurant II Cortile à Mulhouse.

Rappel de la recette de la gaufre à la mulhousienne

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 250 g de beurre
- 8 œufs
- 750 ml de lait
- 1 pincée de sel
- 25 g de levure de boulanger
- 1 couenne de lard ou 50 g de beurre pour graisser le moule

Méthode de préparation :

Battre le beurre ramolli jusqu'à l'obtention d'une mousse blanche.

Ajouter alternativement :

- un œuf,
- une cuillère de lait tiède (préalablement utilisé pour dissoudre la levure et le sel),
- une cuillère de farine.

Répéter jusqu'à épuisement des ingrédients.

Laisser lever la pâte une heure dans un endroit tiède.

Cuire les gaufres dans un moule graissé à la couenne de lard ou au beurre.

Les gaufres peuvent être ensuite préparées dans une version sucrée ou salée.

Contact presse

Alicia GACH

Tél. : 03 89 32 59 92

Port. : 06 16 32 33 41

alicia.gach@mulhouse.fr

 @Mulhouse_presse

 mulhouse.fr/fr/espace-presse/