



Premièrement, on s'arrête quelques secondes sur son nom, puisqu'il y a deux mots : l'adjectif "Grand" et le point cardinal "Est" E-S-T. Nord, sud, ouest, est.

Quand le mot "grand" est suivi par un son voyelle, on fait la liaison avec un T, pas avec un D. En plus, l'adjectif "grand" fait partie de ceux qui se mettent avant le nom.

Donc, on prononce "Grand-Est". D'autres exemples, on dit : "un grand appartement", "un grand évènement.", etc.

Ensuite, comme son nom l'indique, la région se trouve dans l'Est de la France, au Nord-Est plus précisément, à l'Est de Paris.

Et comme d'autres régions, le Grand-Est est le résultat de la fusion de trois (3) régions en deux mille-quinze (2015) : l'Alsace, la Lorraine et la Champagne-Ardenne. Elle est composée de dix (10) départements au total, qui sont des sous-divisions de la région.

C'est la seule région qui partage ses frontières avec quatre (4) pays : la Suisse, l'Allemagne, le Luxembourg et la Belgique.

La préfecture du Grand-Est est Strasbourg dont on va reparler un peu après, une ville assez connue, surtout des Européens.

On y trouve un peu plus de 5 millions d'habitants pour un territoire assez grand, donc il y a une densité de population moyenne. Les habitants sont majoritairement concentrés à l'Est, en Alsace, autour de Strasbourg et de Colmar.

Dans la région, il y a une chaîne de montagnes qui s'appelle les Vosges et qui fait partie des principaux massifs montagneux du pays.

Au sujet du climat, on est dans le Nord-Est de la France, donc loin de l'océan et des mers, ce qui donne des températures assez froides l'hiver, surtout dans les montagnes et moyennement chaudes l'été. Par exemple, les gens du Sud de la France auraient du mal à supporter le froid hivernal de cette partie du pays !

Alors, quelles sont les particularités de cette région ?

Bon, quand vous avez entendu "Champagne-Ardenne", je suppose que vous avez reconnu un mot mondialement utilisé : le champagne.

Eh oui, c'est dans le Grand-Est que le vrai champagne est fabriqué !

L'une des boissons les plus connues au monde vient de cette région, majoritairement du département de la Marne, à cent-cinquante kilomètres (150 km) de Paris.

Le champagne, c'est donc un vin effervescent, ce qui veut dire qu'il a des bulles qui viennent du Co2 qu'il y a dans la bouteille.

Mais c'est surtout une boisson de prestige, plus chère que d'autres vins effervescents en raison de sa haute qualité. Pour créer le champagne, il y a des lois et des normes strictes pour ne pas qu'il soit imité ou copié. Il doit être fait dans la région Champagne et avec des méthodes précises, comme la cueillette qui est obligatoirement manuelle, donc à la main, pas avec une machine. La cueillette, c'est l'action de cueillir, donc de récolter les fruits de la plante. Et pour le vin, on dit aussi des vendanges.

Du coup, le champagne est un secteur économique important de la région Grand-Est.

En deux mille-vingt-trois (2023), environ trois-cent (300) millions de bouteilles ont été fabriquées, dont cinquante-sept pour cent (57%) ont été exportées à l'étranger. Et ce sont les Etats-Unis qui sont les plus gros importateurs, suivis par le Royaume-Uni et le Japon. Au total, ça représente une valeur de plus de six (6) milliards d'euros quand même.

Le champagne, que tout le monde connaît au moins de nom, est consommé partout et représente le luxe, la fête ou les célébrations. On ouvre la bouteille en faisant sauter le bouchon, c'est-à-dire

en le laissant partir brutalement de la bouteille pour entendre le fameux "pop". Quand on veut impressionner nos invités, on peut aussi sabrer le champagne, ce qui veut dire casser le haut de la bouteille avec un couteau pour l'ouvrir, mais c'est dangereux.

En France, on sert le champagne généralement dans des flûtes avec leur forme allongée pour voir les bulles monter en colonnes, mais on peut aussi utiliser d'autres types de verres.

Le vin d'Alsace est également très réputé et de grande qualité parmi les vins français et c'est majoritairement du vin blanc. Pour tout savoir sur le vin, il y a deux épisodes sur ce sujet dans le podcast.

On reste dans le thème de la gastronomie en parlant d'autres spécialités régionales.

L'Alsace, qui est séparée de l'Allemagne par le Rhin a été plusieurs fois allemande avant de rester française. Donc elle a gardé des spécialités germaniques comme les délicieux bretzels, mais aussi la fameuse choucroute garnie. C'est un plat très calorique avec du chou et de la charcuterie comme de la saucisse ou du lard, par exemple.

Je peux aussi vous citer la flammeküche, qui est une tarte cuite au feu de bois. C'est comme une tarte salée à pâte très fine avec de la crème fraîche, des oignons et des lardons, donc ces petits morceaux de lard en forme de bâtonnets.

Toujours en Alsace, on trouve aussi le kouglof, qui est un gâteau brioché moelleux, sucré ou salé. Moelleux, ça veut dire très très doux.

Ensuite, je dois vous parler d'un plat qui vient de Lorraine, c'est la quiche lorraine.

C'est une variante de la quiche, comme une tarte épaisse salée, remplie d'une pâte composée de crème et d'œufs. Ici, "œufs", c'est le mot "œuf" au pluriel.

La quiche lorraine contient également des lardons et parfois du fromage râpé qu'on met par-dessus et qui va gratiner au four.

La quiche lorraine est un grand classique de la cuisine française que vous trouverez partout dans le pays, pas seulement dans le Grand-Est.

Il y aurait encore d'autres spécialités culinaires à évoquer, mais je vous ai parlé des plus célèbres.

Au sujet de Strasbourg, j'en ai déjà parlé plusieurs fois. J'ai fait un épisode dédié à cette ville en deux mille-vingt-et-un (2021), le numéro soixante-dix (70) si vous voulez l'écouter. Et ensuite, fin deux mille-vingt-deux (2022), je vous ai raconté mes vacances à Strasbourg dans un autre épisode, mais aussi un vlog.

Strasbourg est donc la préfecture de la région Grand-Est. Elle héberge la Commission européenne des droits de l'homme, le Conseil de l'Europe, mais aussi le parlement européen en alternance avec Bruxelles, donc l'endroit où se réunissent les eurodéputés. Du coup, c'est une ville qui joue un rôle plus qu'essentiel pour l'Union Européenne, comme Bruxelles.

Strasbourg accueille également l'un des plus beaux et des plus anciens marchés de Noël du monde.

En effet, il a lieu depuis mille-cinq-cent-soixante-dix (1570) ! Donc ça fait quatre-cent-cinquante (450) ans qu'il y a ce marché de Noël tous les ans à Strasbourg.

On y est allés fin 2022 et, effectivement, je confirme que c'est grandiose est magnifique ! Je le conseille à tout le monde, surtout si vous avez des enfants, ils trouveront ça magique !

Et quelques jours avant Noël, le 6 décembre, on organise une grande fête dans quelques villes du Grand-Est, la Saint-Nicolas. Il y a des défilés et des parades où on peut voir Saint-Nicolas, le saint patron des enfants, ce personnage qui a inspiré le père Noël.

À Strasbourg, il y a aussi la fameuse cathédrale qui était à l'époque l'édifice religieux le plus grand

du monde. On peut la visiter, y monter tout en haut et à l'intérieur, il y a une belle horloge astronomique.

Une autre cathédrale emblématique de la région Grand-Est, c'est celle de la ville de Reims. Premièrement parce que c'est l'une des plus belles œuvres de l'art gothique. L'édifice est magnifique et totalise plus de deux mille (2000) statues !

Deuxièmement, parce qu'elle a marqué l'histoire du pays puisque c'est dans cette cathédrale que presque tous les rois de France ont été couronnés et sacrés rois, ont été déclarés officiellement rois.

C'est notamment dans cet édifice que Charles VII a été sacré grâce à la persévérance de Jeanne d'Arc.

Le Grand-Est, c'est aussi une région assez rurale dont les terres agricoles représentent 60% du territoire. Il y a de grandes forêts dans les Ardennes, vers la frontière avec la Belgique.

On compte au total sept (7) parcs naturels régionaux, donc beaucoup de nature.

En Alsace, on trouve beaucoup de petits villages typiques avec des maisons traditionnelles qui ont une structure apparente en bois, avec des poutres. Mes parents y sont allés et ils ont visité de petits villages qu'ils ont adorés, mais aussi Colmar, une petite ville très charmante où on peut se balader sur des canaux.

Il y a d'autres villes importantes dans la région Grand-Est, comme Nancy, l'une des principales villes universitaires de tout le pays avec plus de cinquante mille (50 000) étudiants.

C'est aussi une ville d'arts qui possède un opéra national et où a été créée la compagnie française du cristal, l'une des plus grandes de France. La fabrication du cristal est ensuite devenue une spécialité en Lorraine.

Quelque chose à partager avec vous que je trouve curieux : à Charleville-Mézières, dans le Grand-Est, tous les deux ans, il y a le festival mondial du théâtre de marionnette. Une marionnette, c'est une figurine en bois ou en carton qu'on fait bouger avec des fils. Durant ce festival de 10 jours, il y a des spectacles de marionnettes dans des théâtres ou même dans la rue.

Toujours côté culturel, la région Grand-Est est le lieu de naissance de plusieurs grands hommes français, comme Jules Ferry, un homme d'État qui a rendu l'éducation nationale gratuite, obligatoire et laïque à la fin du dix-neuvième (19e) siècle.

Verlaine et Rimbaud, deux grands poètes français, sont également originaires du Grand-Est.

Écrivez "Verlaine" ou "Rimbaud" dans les commentaires si vous voulez un épisode sur l'un ou sur l'autre, ou sur les deux.

En résumé, le Grand-Est est une région partagée entre des cultures latines et germaniques. Il y a un contraste entre de grands espaces ruraux et des villes assez peuplées.

On y trouve un superbe patrimoine comme de célèbres cathédrales ou d'autres monuments classés.

Voilà pour ce résumé de la région Grand-Est ! Dites-moi dans les commentaires si vous avez déjà visité cet endroit, où vous êtes allés et ça me fera plaisir de vous répondre.

Merci beaucoup d'avoir suivi cet épisode.

Abonnez-vous à mon podcast ou à ma chaîne pour ne pas rater les suivants.

Si vous avez aimé le contenu et que c'était utile pour vous, dites-le-moi en mettant un pouce ou un like ou en mettant cinq étoiles sur les plateformes de podcast et également pour me soutenir. À bientôt !