

La maire EELV de Strasbourg bannit le foie gras des réceptions officielles !



C'est une recette du XVIIIe siècle qui donna au foie gras d'Alsace ses lettres de noblesse. Une histoire qui n'a cessé de se réinventer jusqu'à maintenant où, une quinzaine de producteurs transformateurs tentent de résister à la concurrence du Sud-Ouest et des pays de l'Est. À l'heure du locavore et du produit en France, il convient donc de soutenir tous ces artisans très impliqués qui font la fierté de leur région.

C'est ainsi que depuis son élection, en 2020, Jeanne Barseghian, maire écologiste de Strasbourg, a banni le foie gras des réceptions officielles, afin de respecter « le bien-être animal ». Qu'importe l'Alsace ! Aux temps de la plume d'oie, elle n'aurait jamais écrit...

« Depuis ma prise de fonction en qualité de maire, j'ai pris

la décision de ne plus servir cette spécialité gastronomique lors des événements officiels organisés par la ville de Strasbourg », écrit Jeanne Barseghian dans un courrier, daté du 16 novembre dernier et adressé à l'association de défense de la cause animale Peta France. Parce qu'en plus, elle s'en justifie auprès de ses référents, qui ne sont pas ses administrés mais une association d'extrémistes déchaînés.

Jeanne doit être ravie, Peta a salué cette « bonne nouvelle pour les oies et les canards », dans un communiqué diffusé jeudi, journée mondiale de Lutte contre le foie gras, veille de l'ouverture du célèbre Marché de Noël de Strasbourg, où les producteurs de foie gras alsaciens sont très présents... Ils ont dû apprécier la publicité ainsi faite à leurs produits...

Il est vrai qu'une terrine façon foie gras, avec de la levure maltée, de la coriandre, du clou de girofle, du tofu fumé et du soyeux, de la margarine, de l'agar-agar... c'est tellement plus appétissant qu'un abominable foie gras authentique. Sans parler du saucisson aux champignons forestiers...

Ne nous égarons point parmi toutes ces gourmandises vertes.

Ainsi donc, madame Barsaghian sait vraiment ce qu'elle fait car elle reconnaît que « la tradition a ancré solidement cette consommation dans notre culture alsacienne », « la légende ne veut-elle pas que le pâté de foie gras ait été inventé à Strasbourg » vers 1780 « par Jean-Pierre Clause, cuisinier du maréchal des Contades ? »...

Il est fort probable que, bientôt, les réceptions de la mairie célébreront la choucroute et le baeckoffe avec des charcuteries et viandes synthétiques, soutenant ainsi les usines chimiques les produisant. L'agro-industrie végétale, c'est tellement mieux que ces viles productions ancestrales et locales. Cela s'inscrit dans la même « logique » délirante que les éoliennes... C'est du Sandrine Rousseau.

Après les sapins de Noël, ces « arbres morts »», supprimés par

[le maire de Bordeaux, désormais adepte du droit des arbres...](#)

le rejet du Tour de France par le maire de Grenoble, la maire de Strasbourg vient corroborer combien les gauchistes EELV exècrent notre culture et veulent l'anéantir par tous moyens !

Daphné Rigobert