



Petite histoire du bretzel

On considère souvent le bretzel comme une spécificité de notre région, au même titre que la cigogne, le colompage, la choucroute ou l'amer-bière.

En fait, il est connu depuis des siècles dans toute l'aire germanique, et il s'est répandu dans le monde entier sous une forme industrialisée. N'a-t-on pas vu, il y a quelques années, un président américain s'étrangler avec un bretzel ?

Pour les lecteurs qui ignoreraient encore de quoi il s'agit, en voici la définition. C'est une sorte de pain poché dans une solution de bicarbonate. Il présente la forme d'un nœud ou de bras entrelacés, et il est recouvert d'éclats de gros sel. On l'appelle *Brezel* ou *Laugenbrezel* en allemand standard, *Brezn* en bavarois, *Bretzet* ou *Bretzg* en souabe, (*Bredschdel* ou *Bretzel* en bas-rhinois, ou *Bradschdal* en haut-rhinois.

Voici une recette du bretzel datant du XVI^e siècle :

Nimm ein schönes Mehl/ lauter Eierdotter/ und ein wenig Wein/ Zucker und Aniß/ mach ein Teig damit an/ walg jn fein länglicht und rundt mit saubern Händen/ und mach kleine Bretzel darauß/ scheubs in ein warmen Ofen/ und backs/ daß du es nit verbrennest/ sondern fein außtrucknet/ so werden sie auch mürb und gut. Du magst auch Zimmet darunter nemmen oder nicht. Und man nennet es Precedella.

« Prends de la farine de bonne qualité, du jaune d'œuf en quantité, et un peu de vin, du sucre et de l'anis. Fais-en de la pâte, et roule-là, en l'étirant, avec des mains propres (sic). Fais-en de petits bretzels. Glisse-les dans le four, et cuis-les, mais sans les brûler, juste pour les sécher. Ainsi, ils seront tendres et délicieux. Tu peux aussi y rajouter de la cannelle. On les appelle *precedella*. »

Max Rumpolt, *Ein new Kuchbuch*, 1581. Trad. De l'auteur.

D'où et quand ?

L'origine de cette pâtisserie si populaire a évidemment fait l'objet d'une compétition entre les régions du monde germanique. Chacune a sa version. En voici quelques exemples.

Le boulanger Frieder

La première histoire est wurtembergeoise. A Urach, un certain Frieder était boulanger du comte Eberhardt le Barbu. Or, il était tombé en disgrâce pour avoir raconté des calomnies sur son maître et bienfaiteur. Le voilà donc convoqué au château pour une explication, puis jeté dans une geôle, en attendant d'être pendu. Sa femme se rend alors auprès du comte et demande sa grâce. Eberhardt le Barbu, qui a bien compris qu'il allait se priver du talent d'un bon boulanger, lui offre alors une chance: il sera gracié si en trois jours, il invente une pâtisserie à travers laquelle on peut voir le soleil trois fois, et qui soit meilleure que ce qu'il a connu jusque-là.

Le troisième jour, il n'a toujours rien trouvé. Il est en train de malaxer sa pâte, lorsqu'il voit sa femme en train de prier, comme cela était coutume, avec les bras croisés. Voilà une idée : il prend sa pâte, en fait un cercle, puis croise les deux extrémités, comme les bras de son épouse. Il avait du même coup résolu le défi du comte : on pouvait voir le soleil à travers trois ouvertures.



Il allume donc le four et prépare les pâtisseries. Or son chat, effrayé par la chaleur, les fait tomber dans un seau de soude que la boulangère avait préparé pour épicer les poissons. Trop tard pour réparer l'erreur : ils cuisent le tout et l'apportent dans cet état au comte, qui apprécie et gracie son boulanger. Ce serait la comtesse Barbara qui aurait trouvé le nom, à partir de *bracchia*, « les bras », ce qui aurait donné l'appellation locale, *Brazen*.

Dans cette version, on date très précisément l'événement, en 1477.

Les moines de Saint Gall

Une autre version fait des moines de l'abbaye de Saint-Gall les modèles pour le bretzel. Dans cet établissement, la brasserie était

contiguë à la cuisine. Or, chaque soir, les moines faisaient la queue pour chercher leur bière. Ce faisant, ils croisaient les bras comme c'était alors la coutume. Le boulanger s'en inspira pour faire une pâtisserie salée, dans laquelle les deux extrémités se croisaient. Elle eut un grand succès, associée à la bière. Il l'appela *Brezel*, parce qu'il s'était inspiré, lui aussi, des bras (*bracchia*) des moines.

Le boulanger de Brescello.

Voici à présent une légende alsacienne, localisée dans la région de Colmar. Elle fait de Brescello, petit village d'Italie, le lieu d'origine du boulanger inventeur du bretzel. Il serait venu de Lombardie après la guerre de Trente Ans, et aurait voulu honorer son village d'origine, en donnant son nom à sa création. Après les bras croisés de la boulangère et des moines, voici donc un toponyme italien.

La pause

Selon une autre tradition alsacienne, la forme spécifique du bretzel tiendrait autant de ses origines étymologiques -en alsacien le mot "bretzel" signifiant "le temps de repos"- que formelle, puisque le bretzel représente la position des bras croisés lorsque sonne l'heure de la pause

Voilà donc pour les traditions orales.

En fait, qu'existe-t-il de solide, en Alsace, sur la question ?

Le bretzel chez Herrade de Landsberg

L'Hortus Deliciarum était un manuscrit, une encyclopédie chrétienne, réalisée entre 1159 et 1175 au couvent du mont



Sainte-Odile par l'abbesse Herrade de Landsberg et ses moniales. Cet ouvrage en latin, qui résume les connaissances théologiques et profanes de l'époque, contient aussi une foule de détails sur la vie quotidienne du XII^e siècle. Or, dans une des illustrations, on voit Esther à table avec le roi Assuérus (Esther, 7, 1-3). Sur ladite table, sont servis trois plats de poisson, du pain et un bretzel. On trouve la même association poisson-bretzel dans

une autre scène montrant Salomon à table. Notons que dans ce type de bretzel, les deux extrémités ne sont pas croisées mais enroulées.

A cette époque, le bretzel est déjà connu dans toute l'Europe, comme le montrent abondamment les miniatures.

Le bretzel de l'époque moderne.

A l'hôpital civil de Strasbourg, au-dessus de la porte de l'ancienne boulangerie, datée de 1572, se trouvent associés un petit pain et un bretzel. Le modèle a changé : les deux extrémités se croisent, délimitant trois espaces à travers lesquels le comte Eberhard aurait effectivement pu voir le soleil....



Un modèle légèrement différent se voit au-dessus de la porte d'une boulangerie de Rosheim. Les extrémités se croisent, s'écartent, puis viennent se pincer contre le corps de la pâtisserie.

Le sculpteur, par ailleurs très précis, ne suggère nulle part la présence de gros grains de sel.



Voilà enfin le modèle courant, disponible dans le commerce. Les deux « bras » sont enroulés avant de s'écarter et de se coller contre le corps de la pâtisserie.

Des explications multiples

En alsacien médiéval, mais aussi moderne, on parle de *brettstell*. La forme *precedella*, que l'on trouve dans la recette de 1581, en est clairement une latinisation. Il n'existe pas, en latin classique, d'étymologie pour ce terme. F.J. Himly le fait déjà apparaître en 1493. Si on décompose le mot, on a *brett* et *stell*.

« Servi à la place du *brett* ». Mais qu'est ce que le *brett* ? Il pourrait s'agir de viande. En alsacien, « venaison » se disait *wildpret*, littéralement « viande de gibier ».

La clé se trouve sur le tableau de Brueghel l'Ancien, *La lutte entre Carnaval et Carême* (1559). Ce tableau illustre la transition entre deux temps spirituels de l'année, le Mardi Gras et le Mercredi des Cendres, entre la période où l'on peut manger de la viande, et la période de jeûne, le Carême, qui permettait de se purifier en préparation de la fête de Pâques. Pendant cette période maigre, la corporation des bouchers fermait ses échoppes et partait à la campagne chercher du bétail.

Sur ce détail du tableau on voit arriver le cortège de Carême, lequel est personnifié par un grand escogriffe tracté par un moine et une femme. Il brandit une pelle à enfourner portant deux harengs. Il est suivi par un cortège d'enfants actionnant des crécelles et portant des bretzels. Notons derrière ce personnage un panier de moules.

Le bretzel a donc sa justification dans le Carême, et l'étymologie *brett-stell*, trouve ici toute sa place, avec le sens de « substitut à la viande ».



On ne peut cependant pas écarter une explication plus ancienne par le latin *bracchium*, « bras ». Notre pâtisserie est originaire du sud, et semble déjà exister dans le monde romain finissant. Elle aurait également pu symboliser les liens du mariage, comme le suggère sa présence dans une représentation du repas de noces de

Mathilda, fille du roi d'Angleterre et de Henri I^{er}, futur empereur d'Allemagne, ou encore des noces de Cana.

Comme pour d'autres symboles chrétiens – pensons à la galette des rois – le lien s'est distendu avec le calendrier: on peut aujourd'hui manger des bretzels toute l'année. Ce n'est plus l'Eglise qui rythme les saisons de l'année, mais les impératifs de la consommation...

Pierre Jacob