

# Gourmandises du temps de Noël

**PATRIMOINE CULINAIRE SUISSE** Au beau milieu de l'agitation festive qui marque la période qui sépare l'Avent du Nouvel-An, la table des cadeaux est richement garnie de biscuits traditionnels, dont l'existence a, pour la plupart, été consacrée par une entrée dans l'inventaire du Patrimoine culinaire suisse.



Gabriela Renggli

Les produits que l'on mange durant les fêtes font partie des coutumes régionales. De par leurs recettes traditionnelles, ils sont en effet étroitement liés à la Suisse ou une de ses régions depuis au moins deux générations, quand ce n'est pas depuis des siècles.

À côté des célébrités nationales que sont les étoiles à la cannelle, les leckerlis bâlois, les brunlis de Bâle, les biscômes lucernois ou bernois, et les bibers appenzellois, on trouve les «tirggel» zurichois, aussi durs que fins et transparents et une grande variété de pains d'anis dans les cantons d'Uri, d'Argovie et des deux Bâle. À Uri, il s'agit notamment du fameux taureau, dont la tête est le principal motif ornant les moules à biscuits. Cette production marie les savoir-faire ancestraux des boulangers et des sculpteurs sur bois.

Les ingrédients d'origine de ces biscuits de fête, souvent simples et d'origine pay-sanne comme la farine, le beurre, le lait, le miel et les œufs, ont été enrichis au fil du temps dans les arrière-cuisines des monastères par des épices apportées par les moines qui en faisaient le commerce. Ils furent ainsi parés des délicieuses saveurs exotiques de la cannelle, de l'anis, du girofle, de la cardamome, de la coriandre, du piment, du gingembre et de la muscade. Excellents bouilleurs de crus, les Suisses ajoutèrent à la pâte de nombreux pains d'épices, comme le leckerli bâlois ou le biber d'Appenzell, une fine goutte de leur noble kirsch.

## Avec de la confiture, peut-être?

La preuve que le patrimoine culinaire suisse est vivant, c'est qu'on en parle! Il incite les gens à goûter, à chercher et à trouver, à savourer. Il permet de répondre à des questions telles que: Qu'est-ce que le braisi? Que met-on dans un boutefas vaudois et quel est le poids de ce saucisson? Quand mange-t-on les «Frauenfelder Salzissen» et combien de vaches faut-il traire pour confectionner un schabziger? Où puis-je trouver du «pane dei morti»? Comment cuit-on le «ribelmais»?

L'Association du Patrimoine culinaire suisse reçoit chaque année environ 300 questions de ce genre, en provenance de Suisse comme de l'étranger. La recherche des réponses est aussi passionnante qu'amusante. Un émigré aux USA: «Où puis-je trouver la recette du sirop de bourgeons de sapin de mon enfance?» Ou alors cette touriste, travaillant dans une entreprise de production cinématographique berlinoise: «Je re-

cherche désespérément un petit gâteau. Je l'ai acheté aux Grisons, dans la région de la Maloja. Il était aplati et grand comme une main. Sa couleur était brune et il était fourré à l'intérieur. Avec de la confiture peut-être, ou aussi du masselpain. Je ne me rappelle malheureusement plus de son nom. Je vous serais très reconnaissant de m'aider!»

Nous avons été en mesure d'aider l'équipe de réalisation berlinoise. Le petit pain d'épices brun était un biber appenzellois ou st-gallois. À l'origine, il s'agissait d'un biscuit de fête confectionné pour Noël. Maintenant, on peut manger un biber tous les jours, pour accompagner un café, comme en-cas durant une promenade, comme dessert ou à n'importe quel moment pour calmer une petite faim. On en trouve dans les restaurants, les avions, les trains ou les cabanes de montagne. La dénomination «biber» vient sans doute du mot moyen-âgeux «piper», pour poivre, terme qui servait alors à désigner l'ensemble des épices orientales, comme nous l'apprend la description du produit publiée sur le site web du Patrimoine culinaire suisse.

**Un goût de reviens-y** Apprendre le goût ou l'arôme d'une région, c'est une découverte sensorielle qui passe par la langue et le palais pour aboutir au coeur. C'est notre fameux «goût de reviens-y». Le chocolat, le fromage, le Ricola, l'Ovomaltine: c'est ça, le goût de la Suisse! Le pain de seigle, l'Abricotine et la viande séchée, c'est celui du Valais. Fribourg, c'est le jambon de la borne, la cuchaule et la moutarde de bénichon. Et l'on pourrait prolonger la liste à l'infini. Les produits traditionnels sont les mes-

Pour manger du tirggel, il faut le faire rouler sur la langue, comme l'entremetteur pour embobiner la future belle-mère (on remarque à quel point la finesse du tirggel laisse passer la lumière).



## Le Patrimoine culinaire suisse

Les membres de l'association sont Slowfood Suisse, Agridea, la COSAC (représentant les services cantonaux de l'agriculture), un collège d'experts de l'IPPACS (Inventaire des produits du patrimoine culinaire suisse) et Fromarte. L'Union professionnelle suisse de la viande va bientôt rejoindre les rangs de l'association.

La cuisine française, ou plutôt «le repas gastronomique des Français», a fait son entrée dans le patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Les produits suisses ty-piques méritent également cette marque d'attention, raison pour laquelle l'Association Patrimoine culinaire suisse milite en faveur de l'inscription de son inventaire dans la Liste des traditions vivantes de l'organisation internationale.

[www.patrimoineculinaire.ch](http://www.patrimoineculinaire.ch)





sagers des hommes et des lieux qui les produisent.

**Le détail qui frappe** Souvent, outre dans sa fabrication, l'intérêt d'un produit se cache dans des détails peu connus, frappants ou amusants. Ainsi, fabriqué depuis des siècles, le «Zürcher Honigtirggel» n'est pas seulement un fin biscuit au miel, orné de figurines, qui laisse miraculeusement passer la lumière. Le «tirggel», c'était bien plus que cela: le cadeau de Nouvel-An des corporations, un présent enrichi de poésie que l'on offrait à sa promise, la vue de la ville que l'on envoyait aux Suisses émigrés lointains, un livre d'image que les enfants pouvaient manger. Les moules sculptés en négatif, que l'on se transmettait de génération en génération, les boulangers apprennent à les fabriquer en s'inspirant des joailliers et des graveurs de médailles. Mais malheur aux ignorants qui voulaient manger un «tirggel». «On ne peut pas manger un

pareil bout de bois», avaient dit des enfants de St-Gall à qui un confiseur zurichois en avait fait cadeau.

Il n'y a pas mille manières de déguster un «tirggel». L'auteur zurichois Edwin Arnet avait révélé la bonne méthode il y a 70 ans: «Le gourmet brise un morceau, ni trop petit ni trop gros, il le met en bouche et sa langue tournique autour du fragment de tirggel, comme celle de l'entremetteur qui fait l'article à la future belle-mère... jusqu'à ce que le parfum du précieux miel se révèle.» Il en va de même du «Willisauer Ringli», dont le potentiel addictif est connu loin à la ronde. Les pains d'anis, qu'ils nous viennent de Fribourg, de Bâle ou d'Uri, dégagent aussi un parfum envoûtant. Et que dire du «massepain paysan», confectionné à partir d'ingrédients simples (farine fleur au lieu d'amandes, sucre glace, œufs et miel), par ce que le «vrai» était trop cher? Il y a aussi le «Tittiring», unique en Europe, un biscuit rond sur lequel 10 nouveau-nés en couronne re-

présentent un très ancien symbole de fertilité et de la landsgemeinde d'Uri.

**Pour les fêtes** Pour savoir ce que les Fribourgeois mettent dans leur bûche de Noël, il suffit de cliquer sur [www.patrimoineculinaire.ch](http://www.patrimoineculinaire.ch). Et pourquoi pas changer un peu de tradition? En Engadine, à Nouvel-An, on brise la «fuatscha grassa», une galette au beurre très riche, pour prédire l'avenir. Et plus les morceaux sont gros, plus le présage est favorable. Même la couronne des rois a fait son entrée dans l'inventaire du Patrimoine culinaire suisse en 2009! La coutume de partager une couronne briochée le 6 janvier, jour de l'Épiphanie, et de chercher la figurine royale qui s'y cache, est en effet répandue dans toute la Suisse. Pour terminer, en mettant une tresse sur la table du petit déjeuner, qui imagine encore qu'auparavant, dans la région bernoise, il s'agissait d'un pain de luxe que l'on ne mangeait qu'à Noël? ■

**Bricelets, biber, pains d'épices, Uristier & Co sont de précieux éléments du patrimoine culinaire pour les fêtes.**

Photo: Michael Knipfer, Agridea

**L'auteur** Gabriela Renggli dirige le secrétariat du «Patrimoine culinaire suisse», Agridea, Eschikon 28, 8315 Lindau, [kontakt@kulinarischeserbe.ch](mailto:kontakt@kulinarischeserbe.ch)

Suisse romande:  
Carine Cornaz,  
AGRIDEA,  
Av. des Jordils 1,  
1000 Lausanne 6,  
021 619 44 30

**INFOBOX**  
[www.ufarevue.ch](http://www.ufarevue.ch) 12 · 11