

FÊTER NOËL EN ALSACE

Féeries hivernales

On y boit du Gewürztraminer, du Pinot blanc et du Sylvaner, on y raffole de choucroute garnie et de Flammekueche, les petites villes d'Alsace sont adorables, et les vastes forêts des Vosges respirent la paix et la tranquillité : cela, nous le savons tous ! Ce que nous savons probablement moins, c'est que l'Alsace, la plus petite région de France, détient aussi depuis des siècles la réputation d'être la patrie de Noël dans l'Hexagone. Dès le 25 novembre, jour de la Sainte Catherine, la région toute entière se prépare pour sa grand messe annuelle placée sous le signe de l'ambiance, de la lumière et du romantisme, qui durera jusqu'à l'Épiphanie.

TEXTE ET PHOTOS GUY MEUS



Une cathédrale majestueuse, des maisons médiévales à colombages, et des flocons de neige tombant du ciel : impossible de trouver meilleur décor pour un romantique et chaleureux marché de Noël.

Strasbourg : un des centres névralgiques de l'Union Européenne. Difficile d'imaginer de prime abord que cette ville bruisante peuplée de sérieux hauts fonctionnaires européens et autres beaux parleurs du monde politique qui façonnent l'Europe et gèrent le bien-être statistique de ses habitants, connaît chaque année une véritable métamorphose à l'occasion de Noël. Le quotidien ultra sérieux fait alors place à un mélange festif empreint de mystère, de mystère et de petits bouts de bonheur. Les rues, les maisons et les places s'illuminent de manière féerique, et les chaleureux marchés de Noël débordant d'articles et d'accessoires de circonstance invitent à une agréable balade. Un parcours tout en odeurs, avec pour fil rouge du vin chaud et de savoureux petits gâteaux secs. "Nous avons à Strasbourg le plus vieux marché de Noël de l'Hexagone, il attire plus de deux millions de visiteurs pendant la période des fêtes", me confie Jenny Seibert, de l'office régional du tourisme, qui m'attendait à la gare. Pas mal, me dis-je, mais je m'interroge quand même : pour moi, l'esprit festif de Noël est plutôt typiquement allemand ou autrichien que français. Le Noël français n'évoque en moi aucune image particulière, tandis que le Noël allemand est synonyme de chandelles, d'odeur de résine et de cheveux d'anges soyeux. C'est bien possible, réplique Jenny, qui s'empresse alors d'ouvrir un pan de l'histoire alsacienne

pour m'expliquer l'ancrage de la tradition de Noël dans la région.

Ambiance féerique sur le marché de Noël

Le marché de Noël de Strasbourg possède une tradition particulièrement riche. "Il en est cette année à sa 441ème édition, c'est le plus vieux marché de Noël de France", affirme Annie, de l'office municipal du tourisme. Tandis que nous traversons le pont qui enjambe la rivière Ill, sous les flocons et par un froid de canard, Annie m'explique les traditions de Noël dans sa ville et en Alsace. "En fait, il n'y a pas un seul marché de Noël, mais sept", souligne Annie, "et ils s'organisent tous autour d'un thème donné : métiers d'art, produits régionaux, décorations de Noël, pâtisseries, sapins de Noël...". Un peu plus loin, la silhouette de l'imposante et célèbre cathédrale Notre-Dame se dresse devant nous : c'est un géant gothique dont la construction a commencé en 1015 et qui depuis 1439 domine la ville du haut des 142 mètres de son clocher. Les petits chalets tout simples blottis sur la place devant la cathédrale paraissent bien humbles face à l'opulence de la monumentale façade de l'édifice, avec ses arcs finement sculptés, ses statues, ses tympanes et autres bas-reliefs. Le jour commence déjà à décliner, et l'éclairage sophistiqué de la cathédrale et des maisons à colombages qui l'entourent donne à la Place de

›

Point de kitsch ni de bling bling sur le marché de Noël de Strasbourg, mais des mouffes et des bonnets douillets, des peluches, des jouets en bois et plein de petits objets aux couleurs de Noël.



'Le Grand Sapin', robuste géant venu tout droit des forêts des Vosges, reprend chaque année fidèlement son poste sur la Place Kléber.



NOËL EN ALSACE

LES BONS PLANS DE GRANDE

À FAIRE: Suggestions de visites en rapport avec la période de Noël et les coutumes en Alsace

Confection de gâteaux à Strasbourg: Cuisine Aptitude, Quai des Bateliers 2 www.cuisineaptitude.com
Sous la houlette de l'habile chef-pâtissier Christophe Lemennais, nous avons appris de façon ludique à confectionner les célèbres *Bredele*, sortes de gâteaux secs de Noël. Préparation et déroulement de la pâte, découpage de diverses formes pour obtenir des petites lunes, des étoiles, des sapins, des cœurs, des carreaux ou des trèfles, maniement de la poche à douilles... tous les secrets de fabrication sont dévoilés tout en s'amusant. Qu'il s'agisse de *Schwowe Bredele*, de *Spritz Bredele*, de *Butterbredele* ou encore de *Springerli*..., les *Bredele* en tous genres n'ont plus aucun secret pour nous. Activité également très divertissante pour les enfants.

Réalisation d'une couronne de l'Avent chez l'artisan-potier Robert Hausser à Sessenheim: Rue de la Paix 32 www.poterie-hausser.com

La région située au nord de Strasbourg est très connue pour la production artisanale d'objets en céramique. Pendant la période de Noël, vous pouvez réaliser votre propre décoration de Noël dans nombre de ces ateliers. La couronne de l'Avent est une grande tradition en Alsace. Robert nous apprend comment travailler l'argile grise, découper la forme de la couronne, creuser les petits trous pour les quatre bougies et, à la force des mollets sur le tour à pied, comment donner la forme définitive au produit en appliquant les mains sur l'argile humide. La boutique de l'endroit propose en outre des centaines de produits.

À DÉGUSTER

Dégustation du pâté de foie gras du chef Bletzacker, au **restaurant L'Agneau à Seltz**: Route de Strasbourg 1 www.restaurant-agneau.com

Selon les Alsaciens, le foie gras serait populaire dans la région depuis 1780 et aurait été inventé par un certain Jean-Pierre Clause, cuisinier du gouverneur local. Et nous qui pensions que le Périgord en avait le monopole! Nous apprenons à distinguer un foie d'oie et un foie de canard ainsi que les différences de qualité. Le chef enlève nerfs et veines de la couche de graisse, roule les foies et nous parle avec passion de préparations, de temps de cuisson et de repos, ainsi que de recettes à réaliser avec cet ingrédient succulent mais controversé qui nous vient de la mère l'oie et de son copain Donald Duck.

Dégustation de bière de Noël dans la micro-brasserie de **L'Ermitage à Marienthal**, à la sortie d'Haguenau. Nous écoutons attentivement le récit enthousiaste de la tradition brassicole en Alsace, avec ses nombreux champs de houblon et la disparition bien malheureuse des petites brasseries artisanales. Il n'y en avait pas moins de 120 entre Strasbourg et Haguenau. Le brasseur nous explique comment, avec du houblon, du malt, de la levure et de l'eau, il réalise à Noël ses bières artisanales saisonnières baptisées "bières de Noël d'Oz", mais il ne dévoilera pas le secret de son surprenant mélange d'épices (je distingue pour ma part de la cannelle, de la coriandre, du caramel, du miel, du citron).

SHOPPING

Le **Winkel Art**, au centre du petit village pittoresque de Betschdorf, propose de nombreuses décorations de Noël originales et souvent artisanales pour habiller votre intérieur: boules de Noël soufflées bouche, figurines pour la crèche, articles en verre, linge de table... Des œuvres d'art sont également exposées dans le grand jardin situé derrière le magasin.

Avec Cuisine Aptitude, confectionner soi-même ses 'Bredele', de savoureux petits gâteaux secs de Noël.



Roues de fromage et maîtres-fromagers: deux icônes de la région, sur le marché de Noël de Haguenau.





Au cœur de la ville, 'La Petite France' avec ses ruelles sinueuses et ses jolies maisons à colombages : l'image semble tout droit sortie d'un conte de Noël.

a soufflé sur la ville depuis la réforme (Luther n'étant pas ce que l'on peut appeler un partisan des saints en tous genres), le Grand Saint a été remplacé par le *Christkindel*. D'ailleurs, nous confie notre guide, dans certaines régions de l'Alsace ce n'est pas Saint Nicolas qui arpente les toits pour déposer les cadeaux dans les cheminées, mais bien l'enfant Jésus. Et ici en l'occurrence, c'est une jeune fille blonde coiffée d'une couronne et toute de blanc vêtue qui, le soir de Noël, distribue les cadeaux. Elle est accompagnée de Hans Trapp, croquemitaine local à la barbe noire, dont le nom serait dérivé de Hans von Trotha, un grand chevalier hirsute et de sinistre mémoire qui écumaient la région de Wissembourg au 15ème siècle. En alsacien, on l'appelle Rupeltz, déformation probable de Ruprecht, le valet allemand du Saint. Il se promène en haillons, traîne des chaînes aux pieds, et fourre dans un grand sac en jute tous les enfants qui n'ont pas été sages. Nous continuons à déambuler dans la ville et arrivons sur la Place Kléber.

Décoratrice de sapin de Noël et souffleurs de boules
Sur cette place, face à l'hôtel de ville, se dresse fièrement le plus grand sapin de Noël d'Europe. "Nous faisons cela depuis 1992", précise Annie. Chaque année, l'arbre est superbement orné par Antoinette Pflimlin, décoratrice de renom. Dans une interview publiée dans le journal régional les Dernières Nouvelles d'Alsace, je lis que la décoratrice

va choisir elle-même son arbre dans les forêts des Vosges. Cette année, il s'agit d'un beau spécimen de 65 ans et d'une taille de 31,5 mètres. Le transport, le redressement de l'arbre au moyen de grues et sa décoration sont de véritables exploits techniques qui attirent de nombreux curieux. Mais avant, Antoinette prend le temps d'accompagner le géant dans la mort. Avant qu'il ne tombe sous les coups de hache des bûcherons, elle passe quelques moments intimes en tête-à-tête avec lui pour le préparer à son destin tragique et lui murmurer que cela le consolera peut-être de savoir qu'une fois installé à Strasbourg, il fera le bonheur de millions de visiteurs pendant la fête de Noël. Et le voilà face à moi, ce fier géant des Vosges, illuminé de centaines de loupottes bleues. Quatre semaines durant, il veillera sur le village de Noël alsacien qui s'étale à ses pieds. Antoinette lui aura probablement aussi chuchoté qu'il est l'incarnation même de la tradition séculaire du sapin de Noël. Selon un document de la Bibliothèque humaniste de Sélestat, cette coutume existerait depuis 1521, date à laquelle il fut autorisé pour la première fois d'abattre et de vendre des sapins pour célébrer la fête de Noël. Les premiers sapins étaient décorés à l'origine de pommes rouges et de sucreries, puis de *Bredele* confectionnés spécialement pour l'occasion. Une brochure explique que c'est suite à une pénurie de pommes provoquée par la sécheresse de 1850 que les souffleurs de

la Cathédrale des contours féériques. Compte tenu du caractère unique du cadre et de l'ambiance peu 'franco-française', on ne s'étonnera pas de voir de nombreux visiteurs, tant Français qu'étrangers, débarquer en ville par TGV et cars entiers pendant la période de Noël. Un peu plus tard, attablé devant une assiette fumante de choucroute garnie et un bon verre de Sylvaner, j'apprends de Jean-Jacques Gsell, président de l'office du tourisme, que le concept actuel du marché de Noël est le fruit de plusieurs années de travail. C'est un peu pour alléger la pression sur la ville qu'ils ont créé ces sept 'Pays de Noël' ainsi qu'une cinquantaine de marchés de Noël disséminés dans toute l'Alsace. "Évidemment, la période de Noël a aussi une dimension économique", poursuit le président, "et les deux millions d'euros que nous consacrons rien qu'aux illuminations dans la ville apportent un beau retour financier. Nous essayons cependant de ne pas tomber dans une approche exclusivement commerciale, et nous faisons tout pour intégrer notre ambiance de Noël typiquement alsacienne dans le décor unique du centre-ville historique, qui figure d'ailleurs depuis 1988 au patrimoine mondial de l'Unesco.

Jeune fille blonde et croquemitaine local

Et cette ville a une âme, cela ne fait aucun doute ! L'ambiance est étonnement calme et détendue sur le mar-

ché de Noël à l'ombre de la cathédrale, et il fait bon y flâner malgré l'abondance de visiteurs qui s'émerveillent devant les échoppes. L'offre est abondante et très diversifiée : décorations de Noël originales, bonnets et rubans, boules de Noël soufflées bouche, pyramides de Noël et jouets traditionnels en bois, maisons à colombages miniatures, poupées, santons, régiments entiers de dragons et cuirassiers en format de poche, couronnes de l'Avent, porcelaines et faïences... Les stands de bouche sont particulièrement appréciés, spécialement ceux qui proposent les spécialités de Noël concoctées par la cuisine alsacienne. Cœurs en pain d'épices et *Bredele*, petits gâteaux secs de Noël dans une multitude de formes et de saveurs, parfumés à la cardamome, la coriandre, la vanille ou l'anis, sans oublier bien sûr le classique kouglof, une brioche aux raisins secs. Ce n'est pas ici que les badauds trouveront des hamburgers, saucisses et autres frites bien grasses, comme le confirme Jean-Jacques Gsell, ardent défenseur de l'authenticité. L'habituelle musique 'commerciale' de Noël est elle aussi exclue de la fête. Après l'obligatoire vin chaud ou *Glühwein*, qui en Alsace peut aussi être fait à base de vin blanc, nous continuons notre promenade vers la Place Broglie, qui accueille le plus vieux marché de Noël de la ville : le *Christkindelmärk*. C'est sur cette place que se tenait autrefois le Klausenmarkt ou marché de Saint Nicolas, mais suite à la forte influence protestante qui

Les maisons et les chalets de Noël du 'Weihnachtsmarkt' de Haguenau baignent dans de douces teintes pastel.



verre de Meisenthal se mirent à fabriquer des pommes en verre pour remplacer les fruits originels. C'est ainsi qu'est née la boule de Noël, qui devint ensuite rapidement populaire. C'est également vers cette époque que le sapin partit à la conquête de la planète, quand de nombreux Alsaciens émigrèrent suite à la guerre franco-allemande de 1870. Le sapin et la boule, un duo lié pour l'éternité à la fête de Noël en Alsace.

Romantique promenade de Noël à travers la Petite France

L'obscurité est entre-temps tombée, et la ville se montre sous ses plus beaux atours de Noël. Les vitrines des magasins sont joliment éclairées et des guirlandes raffinées et chaleureuses décorent les rues principales. Nous arrivons au marché de Noël de la Place des Meuniers, où de petits artisans locaux proposent leurs douceurs et autres délicatesses. Tout près se trouve l'ancien quartier des tanneurs, ou *Gerbertiertel*. Ce quartier était autrefois peu apprécié, à cause de l'odeur fétide que dégageaient les peaux en train de sécher. Cet ancien quartier populaire et chaud s'appelle désormais la 'Petite France', évocation euphémique de la 'maladie française', termes par lesquels on désignait la syphilis quand l'Alsace faisait encore partie de l'Allemagne. Les soldats qui après l'une ou l'autre guerre contre la France revenaient au pays atteints de cette maladie étaient soignés dans un hôpital installé dans ce quartier. Ici, dans

les étroites ruelles médiévales aux petits pavés brillants ou depuis un petit pont enjambant l'Ill, j'admire les maisons à colombages merveilleusement éclairées, avec leurs chiens assis et leurs toits pointus. Les nombreux restaurants et brasseries, dont certains arborent de superbes enseignes en fer forgé, sont pleins à craquer. Un regard rapide sur les menus affichés à l'extérieur donne l'eau à la bouche. Des préparations à base de foie gras, un produit alsacien de premier choix qui figure sur tous les menus à la période de Noël, de la tête pressée à la vinaigrette, de la choucroute garnie ou *Sürkrüt*, du *Wädele* (jambonneau), des *Fleischkiechele* (galettes de viande) ou de la *Bibeleskäs* (maquée), tous ces mets se disputent les plus hautes marches du podium parmi un vaste peloton de spécialités franco-allemandes. Ajoutez-y un bon petit vin, Pinot blanc ou noir, Edelzwicker ou Riesling, et votre balade nocturne de Noël à Strasbourg ne pourra pas être plus alsacienne. 'Alsace-vous', dit-on dans le jargon touristique de la région. *Gleckika Wianachta !* Cela veut dire Joyeux Noël ! ●



Le chef Bletzacker à Selz peut à juste titre être fier de ses délicieuses bouchées au foie gras, qui couronnent magistralement un repas de Noël.

Citation de l'Hôtel du Dragon

LOGER & MANGER

LES BONS PLANS DE GRANDE

HÉBERGEMENT

• **STRAATSBURG: Hôtel du Dragon** (3 *), Rue de l'Ecarlate 2. Hôtel confortable dans une calme rue secondaire à 15 minutes à pied du centre-ville. Réception aimable et intérieur design, chambres fraîches et modernes, petit-déjeuner soigné et copieux. www.dragon.fr

• **MARIANTHAL-HAGUENAU: Hôtel L'Ermitage**, Place de la Basilique 4. Ancien cloître entièrement restauré qui marie harmonieusement tradition (beaucoup de bois) et agencements modernes (grandes chambres climatisées avec TV à écran plat, lit mammouth). Réception chaleureuse et petit-déjeuner copieux dans une salle à manger spacieuse aux bancs en bois et aux tables couvertes de nappes à carreaux rouges et blancs. L'Alsace dans toute son authenticité. Possibilité de déguster et d'acheter de la bière artisanale produite sur l'ancien site par la brasserie de l'hôtel. Hameau particulièrement calme (lieu de pèlerinage) un peu en dehors d'Haguenau, juste en face de la basilique. www.hotel-ermitage.com

MANGER ET BOIRE

• **STRAATSBURG: Restaurant Le 10**, Place de la Gare 10. Grande brasserie, service jeune et convivial, carte variée proposant de nombreuses spécialités régionales. Une des spécialités de la maison est la tarte flambée ou Flammekueche, un fond de pizza ultrafin garni de lardons, d'oignons et de crème. Le plat est ensuite arrosé de Pinot blanc.

• **STRAATSBURG: Maison des Tanneurs**, Rue du Bain aux Plantes 42. Magnifique maison à colombages, ancien atelier de tanneurs ou 'Gerber', dans le quartier de la Petite France. Le restaurant Gerwerstub propose une carte variée avec de nombreuses spécialités régionales. La choucroute garnie, un plat généreux qui propose plusieurs morceaux de porc posés en équilibre précaire sur une montagne de choucroute, est une spécialité de la maison et une icône culinaire de l'Alsace. www.maison-des-tanneurs.com

• **STRAATSBURG: La Winstub Au Clou**, Rue du Chaudron 3. Établissement alsacien traditionnel et chaleureux où les tables sont accolées les unes aux autres. Inutile de dire que l'animation y est toujours présente avec une convivialité typiquement alsacienne (rire, parler, manger...) en toute décontraction dans un cadre où abonde le bois. Une ambiance difficile à décrire, le mieux est de voir... La carte propose de nombreuses spécialités comme le Wädele (jambonneau) avec une sauce au vin rouge, les Fleischkiechele (trois sortes de viandes cuites sous forme de galettes), la Brotwurst et le dos de sandre sur lit de choucroute. Un Pinot noir ou des vins blancs servis dans un verre rhénan au pied vert accompagnent les plats et la joyeuse humeur de l'endroit. www.le-clou.com

• **SOUFFLENHEIM: Restaurant Au Boeuf**, Grand'rue 48. Très grande maison à colombages complètement rénovée, avec une carte variée mais un peu trop fournie sur laquelle se bousculent de très nombreuses spécialités de la région. Les midis en semaine, la grande salle du premier étage est littéralement prise d'assaut. Les bouchées à la reine (une merveille d'après la carte) sont effectivement succulentes, tout comme les rognons de veau à la crème et, bien sûr, la spécialité de la maison : différentes préparations de bœuf comme l'émincé de bœuf. À conseiller, mais il faut réserver. www.boeuf-soufflenheim.com

• **HAGUENAU: L'espace Féerie du marché de Noël**. Grand chapiteau aménagé en brasserie à l'entrée du marché de Noël, et superbement illuminé. Les visiteurs du marché de Noël peuvent venir y calmer leurs petites et grandes faims. Le bar à huîtres remporte un franc succès malgré le froid de canard qui règne à l'extérieur, et les bières spéciales de Noël de la brasserie Météor coulent à flots. Cette année (2011) sera la quatrième édition d'affilée pour le chapiteau, qui sera ouvert de mi-novembre jusqu'au 2 janvier. Ambiance garantie, certainement pour ceux qui auront 'préchauffé' leur humeur festive avec la dégustation de quelques rasades de vin chaud sur le marché de Noël. www.tourisme-haguenau.eu



La choucroute garnie, plat incontournable de l'hiver et icône culinaire de l'Alsace.

Douce flânerie le long d'échoppes débordant d'objets charmants et de spécialités délicieuses, dans un romantique décor de Noël.



EN PRATIQUE

SITUATION

L'Alsace est la plus petite région de France et compte deux départements : le Bas-Rhin au nord et le Haut-Rhin au sud. Elle se trouve sur la rive gauche du Rhin et est bordée à l'ouest par la Lorraine. La vaste plaine rhénane s'étend sur 30 km vers l'ouest et se perd dans les contreforts des Vosges qui se trouvent également en partie en Alsace. La région compte 1,7 million d'habitants, a une superficie de 8 270 km² et pour la traverser du nord au sud, il faut parcourir quelque 200 km. Strasbourg est sa plus grande ville, suivie par Colmar et Mulhouse en deuxième et troisième places.

LANGUE

Cette région aux racines allemandes indéniables a souvent été un enjeu de l'histoire franco-allemande : ses habitants ont d'ailleurs changé quatre fois de nationalité. La langue officielle est le français, mais à la campagne beaucoup de gens parlent l'alsacien, un dialecte allemand (ou plutôt alémanique) qui présente d'importantes différences en fonction des endroits.

S'Y RENDRE

Nous avons pris le train international de Bruxelles-Midi à Strasbourg (destination finale : Chur). Durée du trajet : 5h15. Il y a trois trains par jour pour l'Alsace. On peut également faire le trajet en passant par Paris, puis à la Gare de l'Est prendre le TGV jusqu'à Strasbourg. En voiture : autoroute Bruxelles – Liège – Luxembourg – Metz – Strasbourg (environ 500 km).

CONTACTS :

www.tourisme-alsace.com
www.noel.strasbourg.eu
www.ot-strasbourg.fr

REMERCIEMENTS À :

www.sncb-europe.com