

Claude Peitz

ON DIT QUE
en
Alsace

Éditions **QUEST-FRANCE**

SOMMAIRE

Introduction

5

Société et modes de vie

6

Gastronomie

24

Histoire et patrimoine

40

Économie et succès

74

Nature et paysages

94

*Culture, loisirs, sports
et traditions*

108

Quizz

133

ON DIT QUE la tarte flambée a, depuis toujours, été servie dans les restaurants

De nos jours, la spécialité culinaire la plus fréquemment servie dans les établissements alsaciens est la « Flammekueche ». Son origine est liée à la cuisson du pain.

Fine abaisse de pâte à pain, de forme ronde ou ovale, recouverte de crème épaisse, garnie de lardons et d'oignons crus émincés, la « Flammekueche » traditionnelle se déguste brûlante, à la sortie du four, sans couteau ni fourchette. Sa traduction par « tarte flambée » peut prêter à confusion : elle n'est pas « flambée » avec de l'alcool (sauf sa variante sucrée) mais cuite à la « flamme » du four à pain.

Autrefois, chaque famille paysanne cuisait son pain toutes les deux ou trois semaines. L'opération commençait la veille. On émiettait le levain et on ajoutait de l'eau tiède et de la farine pour permettre à la pâte de lever. Le lendemain matin, on allumait le four à bois. La ménagère travaillait la pâte pendant une bonne heure dans le pétrin puis la répartissait dans les panières. Puis c'était la fête ! Immédiatement après le chauffage, le four est trop chaud pour la cuisson du pain, il faut attendre. On prélève de la pâte levée, on l'étale finement sur la table enfarinée, on ajoute la garniture, on repousse les braises dans le four et à l'aide d'une pelle en bois, on enfourne la tarte. Après deux ou trois minutes de cuisson, ses bords commencent à noircir : la « Flammekueche » est prête.

Les puristes s'en tiennent à la tarte traditionnelle. Certains y ajoutent du gruyère (gratinée), des champignons (forestière) ou des pommes (flambée au schnaps). L'essor du tourisme dans les années 80 a popularisé ce plat et de très nombreux établissements le proposent dans le Kochersberg (berceau de la *Flamm*) mais aussi dans toute l'Alsace, y compris le Haut-Rhin (avec du munster). Elle connaît aujourd'hui une diffusion nationale grâce à sa version surgelée facile à cuire dans un four.

ON DIT QUE le bretzel se déguste et se décerne

Le (ou la) bretzel d'Alsace est un petit pain qui est devenu le symbole de la région. C'est aussi une distinction honorifique.

Sorte de biscuit à pâte de brioche, poché dans une solution de bicarbonate de soude et recouvert d'éclats de gros sel, il se déguste particulièrement avec une bonne bière. Sa forme particulière a inspiré les publicitaires au point que le bretzel est devenu le symbole de la région, figurant dans de nombreux logos qui vantent le label « Alsace Excellence ».

Il ne faut pas le confondre avec les petits biscuits secs apéritifs fabriqués industriellement. Le vrai bretzel d'Alsace est visible sur une enluminure du *Hortus deliciarum*, datée du XII^e siècle. Il est déjà attesté, en 743, dans la culture monastique et son nom viendrait du latin *brachium* (bras), sa forme évoquant les bras entrelacés des moines. La légende est bien plus jolie. En 1477, le boulanger d'Ingwiller, nommé Doreback, fut condamné à être pendu pour avoir osé courtiser la femme de son seigneur, Jacques de Lichtenberg. Ce dernier ne lui accorderait sa grâce que s'il lui confectionnait un gâteau par lequel on pourrait voir trois fois le Soleil. Le boulanger fabriqua le premier bretzel. Il eut la vie sauve et en fabriqua beaucoup d'autres par la suite.

Le bretzel, sous toutes ses formes, a toujours symbolisé l'abondance et la prospérité. On offrait un bretzel géant au Nouvel An ou aux vainqueurs des jeux de quilles lors des *Kilbe* (foires). Aujourd'hui, les Bretzels d'Or sont décernés chaque année par l'Institut des arts et traditions populaires, créé en 1976 par Germain Muller, à des personnes physiques ou morales ayant contribué de manière remarquable à la défense et à l'illustration des arts et traditions de la région.

ON DIT QUE les de Dietrich sont un exemple de longévité

Alors que les grandes dynasties industrielles n'ont plus la même vitalité, l'entreprise de Dietrich, avec plus de trois siècles et demi d'existence, constitue un rare et remarquable exemple de longévité.

C'est en 1685 que Johan Dietrich racheta une forge à Jaegerthal dans l'Alsace du Nord. Depuis, dix générations de ses descendants directs se sont succédé à la tête de l'entreprise qui porte son nom. C'est un record absolu pour une dynastie industrielle.

La famille de confession protestante était, à l'origine, constituée de négociants installés près de Nancy, sous le nom de Didier. En 1561, pour fuir les persécutions contre les protestants, ordonnées par le duc de Lorraine, le jeune Demange Didier fut placé, à 12 ans, dans une maison de commerce de Strasbourg, alors ville libre d'Empire. Plus tard, il obtint le droit de bourgeoisie, germanisa son nom en Dietrich et épousa la sœur d'un notable de la ville pour fonder une lignée de négociants et banquiers strasbourgeois.

Son petit-fils, Dominique, fut maire de Strasbourg et négocia, en 1681, le rattachement de Strasbourg à la France de Louis XIV. Il refusa d'abjurer la foi protestante et fut exilé dans la Creuse. C'est ce qui décida son fils Johan à se tourner vers l'industrie, et plus particulièrement vers les forges susceptibles de fournir les armées. Son père put rentrer en Alsace. Durant tout le XVIII^e siècle, les Dietrich fournirent les armées royales en trésorerie et en matériel. En 1761, le petit-fils de Johan fut anobli et Jean de Dietrich fit construire le château de Reichshoffen. Lui succéda son fils cadet Philippe Frédéric de Dietrich, un scientifique qui adhéra aux idées nouvelles et fut élu maire de Strasbourg en 1790. C'est dans son salon, en 1792, que fut chanté pour la première fois le *Chant de guerre pour l'armée du Rhin*, autrement dit *La Marseillaise*.

Favorable à une monarchie constitutionnelle, il fut décapité sous la Terreur.

L'entreprise connut alors des difficultés financières. Grâce à Jean Albert, fils de Frédéric, puis à sa veuve Amélie de Berckheim, la forge se transforma en atelier de construction de matériel ferroviaire (wagons, rails, aiguillages) à destination des compagnies de chemins de fer françaises. La défaite de 1870 constitua une nouvelle épreuve. La firme diversifia ses fabrications (ustensiles de cuisine, cuves pour l'industrie chimique mais aussi automobile). Avec la « voiturette » de Dietrich-Bollée, l'usine de Reichshoffen fournit le marché germanophone, celle de Lunéville le marché français.

Après le retour à la France, la firme développa un nouveau produit, l'autorail. Face à une Allemagne hitlérienne de plus en plus menaçante, elle créa des usines à Vendôme, à Lyon et en Algérie. Ces délocalisations lui permirent de survivre à la mise sous séquestre de ses usines alsaciennes par les nazis et aux dommages causés par les combats de la Libération.

Au lendemain de la guerre, la famille dut abandonner ses activités d'appareils de voie ferrée puis de chaudières pour reconstituer ses capacités financières. Aujourd'hui, Marc-Antoine de Dietrich, descendant de la dixième génération de Johan, est à la tête d'une holding totalement contrôlée par la famille. Le groupe De Dietrich Process Systems est notamment le leader mondial dans la fabrication d'équipements, de systèmes complets et de réacteurs pour l'industrie de la chimie, de la chimie fine et de la pharmacie. Les héritiers de Johan, ils sont une centaine d'actionnaires à travers le monde, adhèrent à une valeur commune : la fidélité aux engagements pris par leurs ancêtres. C'est un cas d'espèce rare.

ON DIT QUE *Mulhouse* *abrite le « Louvre » de* *l'automobile*

Le Musée national de l'automobile de Mulhouse, collection Schlumpf, est le plus beau musée automobile au monde, tant par son histoire que par la richesse de sa collection.

Les frères Fritz et Hans Schlumpf sont nés en Italie d'un père suisse et d'une mère alsacienne (Jeanne Becker), fille de riches horticulteurs. La famille s'installe à Mulhouse en 1906. Après le décès prématuré du père en 1918, Hans, l'aîné, passe un diplôme de commerce et travaille dans le secteur bancaire. Fritz, muni d'un baccalauréat, se lance dans l'industrie textile. En 1935, les deux frères fondent la Société anonyme pour l'industrie lainière (SAIL) puis prennent progressivement le contrôle de toute l'industrie lainière alsacienne. Leur empire compte jusqu'à 21 sociétés employant 2 000 salariés.

Fortune faite, Fritz peut assouvir sa passion pour l'automobile ; il participe à de nombreux rallyes et tire un plaisir esthétique des prestigieuses carrosseries. Informé par des rabatteurs dans le monde entier, il se lance avec frénésie dans l'acquisition de belles mécaniques anciennes et modernes : des Bentley, Delage, Hispano, Rolls-Royce, Mercedes, Porsche, Ferrari, et surtout des Bugatti, achetées parfois au prix de la ferraille. Pour les réparer et les entretenir, il met à contribution une équipe d'une trentaine d'ouvriers de la filature. Plus de 550 voitures sont stockées, presque en secret, dans les hangars désaffectés d'une ancienne filature à Mulhouse. Seuls quelques rares privilégiés, invités des frères Schlumpf, sont admis à les admirer.

À partir de 1973, la crise du textile va précipiter la chute des deux frères qui démissionnent et abandonnent leur empire. Les salariés licenciés occupent les locaux et découvrent la fabuleuse collection mise en scène sur 17 000 m², somptueusement éclairée par 845 lampadaires inspirés de ceux du pont Alexandre-III à Paris.

Rebaptisée « Musée national de l'automobile, collection Schlumpf », elle est enfin ouverte au public.

25) Quelle profession exerça Jean-Pierre Clause ?

- a) cuisinier du maréchal de Contades
- b) aide de camp du général Kléber
- c) dessinateur officiel de l'armée de Bonaparte

Réponse : a (voir page 39)

26) De qui Ettore Bugatti fut-il l'associé en 1904 ?

- a) Henry Ford
- b) André Citroën
- c) Émile Mathis

Réponse : c (voir page 82)

27) Qui introduisit la race « Vosgienne » dans le Massif vosgien ?

- a) les moines irlandais au VII^e siècle
- b) les troupes suédoises de la guerre de Trente Ans
- c) les mennonites venus de Suisse au XVII^e siècle

Réponse : b (voir page 107)