

LES TRADITIONS DE NOEL EN ALSACE

Exposition conçue par la société d'histoire
d'Eschentzwiller et Zimmersheim (SHEZ) 68440
Textes et montage des panneaux : Monique et Christian VOEGLIN



En Alsace, la fête de Noël jouit, depuis des siècles, d'une grande popularité. Autour d'elle gravitent des coutumes qui mêlent croyances et rites ancestraux aux pratiques religieuses chrétiennes. Au cours des temps, certaines coutumes sont tombées dans l'oubli ou se sont transformées ; d'autres, exogènes (le Père Noël, la couronne de l'Avent, le calendrier de l'Avent, la poinsettia, la pseudo-rose de Noël, l'arbre illuminé sur les places publiques...), se sont rajoutées. Actuellement, la tendance est à la patrimonialisation, c'est-à-dire la valorisation des coutumes locales. Noël se prêtant

aisément à la culture des racines et au recyclage des traditions locales, des personnages évincés par le père Noël (Saint Nicolas, Hans Trapp, Christkindla) redeviennent les acteurs inséparables de nos Noëls.

Cette exposition présentant les résultats de recherches ethnohistoriques, permettra aux visiteurs de découvrir et comprendre le riche patrimoine noëlique alsacien, en particulier l'origine et l'évolution des coutumes les plus enracinées (l'arbre de Noël, les Bredla...)

Le visiteur côtoiera les personnages mythiques (Saint-Nicolas, Hans Trapp, Christkindla, Père Noël) qui nous rendent visite en ce temps de Noël.

Contenu : 21 panneaux explicatifs (72cm/102cm, imprimés sur support plastique rigide, percés de deux trous permettant d'introduire des crochets à fixer sur des grilles)

- Les origines de Noël
- L'avent
- Saint Nicolas
- Le Christkindla
- Hans Trapp
- L'homme de Noël
- Le Santa Claus Néerlandais-Américain

- L'arbre de Noël son histoire et ses décors
- La veillée de Noël
- La crèche
- Les 12 jours
- La Saint Sylvestre
- Le Nouvel An
- Les coutumes épiphaniques
- Les Pâtisseries

La demande de prêt doit être faite par écrit au président de la SHEZ (Edmond Buhler, 9 rue bonbonnière 68440 ESCHENTZWILLER Tél : 03 89 65 49 16). Un contrat de prêt sera établi en deux exemplaires. Une assurance sera prise par l'emprunteur et les panneaux seront enlevés et rapportés par l'emprunteur à Zimmersheim.

Le montant de la location est fixé à 500 € quelle que soit la durée.

L'exposition peut être enrichie, par les soins de l'emprunteur, avec du matériel correspondant aux thèmes abordés :

ex : mannequins représentant Hans Trapp, le père Noël, le Christkindel..., moules à pâtisseries, sapins décorés...

Une publication a été éditée à l'occasion de cette exposition. Elle pourra être vendue par l'emprunteur. Une remise lui sera faite lors de l'achat à SHEZ.



NOEL EN ALSACE : LES TRADITIONS PATISSIERES

Exposition conçue par la société
d'histoire
d'Eschentzwiller et Zimmersheim (SHEZ)
68440

Textes et montage des panneaux : Monique et
Christian VOEGTLIN

En Alsace comme dans toutes les régions attachées à leurs traditions, les gâteaux ont une dimension culturelle et symbolique et rythment le calendrier et les grands moments de la vie des hommes. Aussi Noël, fête religieuse mais surtout la fête familiale par excellence, ne peut se célébrer sans de multiples pâtisseries. Dans les maisons, règne une odeur caractéristique, subtil mélange d'effluves de vanille, cannelle, miel, amande, noisette, liée à la préparation et à la cuisson de ces douceurs.

Cette exposition réalisée par la Société d'Histoire d'Eschentzwiller et de Zimmersheim n'est évidemment pas une exposition pâtissière, au sens propre du terme, présentant un recueil exhaustif de recettes de Bredla et des techniques culinaires mais, comme le suggère le terme tradition figurant dans l'intitulé, une approche historique et ethnologique du monde des gâteaux de Noël.

Contenu :

18 panneaux explicatifs (100cm/60cm sur supports plastiques rigides percés de deux trous permettant d'introduire des crochets à fixer sur des grilles) :

- Bref historique de la pâtisserie et en particulier origine des pâtisseries alsaciennes de Noël
- Les Bredla : une origine mythique
- Les ingrédients de base
- L'épopée du sucre
- A la conquête des épices (historique et nature des épices utilisées)
- Saveurs d'épices
- Les moules à gâteaux de Noël
- Les moules à empreintes
- A chaque temps fort ses gâteaux
- Les Bredla : les favoris
 - Les Anisbredla, les Speculatus et les gâteaux ajourés
- le pain d'épices et le massepain

L'emprunteur a la possibilité de rajouter des vitrines présentant des moules et objets nécessaires à la réalisation des pâtisseries (moules en terre cuite, en métal, emporte-pièces, seringues à douille, ingrédients,

livres de cuisine de la première moitié du XX^e s., cahier de recettes de nos grand-mères...)

La demande de prêt doit être faite par écrit au président de la SHEZ (Edmond Buhler, 9 rue bonbonnière 68440 ESCHENTZWILLER Tél : 03 89 65 49 16). Un contrat de prêt sera établi en deux exemplaires. Une assurance sera prise par l'emprunteur et les panneaux seront enlevés et rapportés par l'emprunteur à Zimmersheim.

Le montant de la location est fixé à 300 € quelle que soit la durée.

Une brochure a été éditée à l'occasion de cette exposition. Elle pourra être vendue par l'emprunteur. Une remise lui sera faite lors de l'achat de cette publication à la SHEZ.