

# “Ûnseri Breedle/Nos petits gâteaux” : un livre à dévorer

Jean-Christophe Meyer – DNA – 23/11/2024

<https://c.dna.fr/culture-loisirs/2024/11/23/unseri-breedle-nos-petits-gateaux-un-livre-a-devorer>

Danielle Crévenat-Werner, linguiste et dialectologue, a publié cet automne un petit livre qui raconte l'épopée des *Breedle* ou petits gâteaux en Alsace, ceux qu'on déguste à Noël, mais aussi tout au long de l'année. Entre sources historiques, témoignages recueillis oralement et recettes partagées, c'est une véritable mine d'informations en quelque 170 pages.



*Danielle Crévenat-Werner signera son ouvrage sur le stand d'Eltern, lors du Festival du livre de Colmar, ce dimanche 24 novembre. DR*

Attention, divulgâchage : savez-vous qu'en Alsace, les fameux *Breedle*, ces petits gâteaux dont le nom générique varie légèrement du nord au sud de l'Alsace, ne se mangent pas qu'à Noël ?

Certes, il y en a, beaucoup, qui sont typiques des fêtes de fin d'année, et à cette évocation, de douces odeurs d'épices vous viennent sans doute à l'esprit. Mais ce serait méjuger de leur extraordinaire diversité et de l'inventivité des pâtisseries et pâtisseries de notre région.

Danielle Crévenat-Werner vient de leur dédier un remarquable petit ouvrage, *Ûnseri Breedle/Nos petits gâteaux*. Paru chez Jérôme Do Bentzinger Éditeur, il sera un petit cadeau parfait à placer sous le sapin.



Le livre est paru aux éditions Jérôme Do Bentziner. Photo DR

### Histoire et témoignages

C'est un chef-d'œuvre d'érudition qui reste pourtant accessible à tous. Il réalise l'exploit d'être à la fois livre d'histoire, en présentant l'origine des *Breedle* et leurs noms, à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, et livre de recettes, avec leurs variantes.

*Ûnseri Breedle/Nos petits gâteaux* est un trait d'union, entre l'histoire et les livres d'hier, archives que Danielle Crévenat-Werner a explorées avec minutie, et les femmes et les hommes d'aujourd'hui qui, saison après saison, année après année, fabriquent avec amour ces bouchées gourmandes héritées de nos aïeux.

### Variantes de recettes

Le petit ouvrage de 170 pages représente des années de travail. L'autrice a beaucoup lu. Elle cite le Kochbuch de Bernard Buchinger, abbé de Lucelle dans le Sundgau au XVII<sup>e</sup> siècle, les souvenirs de l'écrivaine Marie Hart (1856-1924), avec ses *Geduldtäfele*, ou l'origine des *Schwowebreedle* au XIX<sup>e</sup> siècle.

Elle s'appuie aussi sur d'innombrables rencontres avec des Alsaciens et des Alsaciennes, jeunes et vieux, qui lui ont raconté leurs souvenirs, confié leurs recettes, expliqué leurs pratiques. En alsacien dans le texte, bien sûr, avec une traduction pour ceux qui seraient moins à l'aise avec le dialecte.

*Butterbreddle, Anisbreedle, Pfeffernissle, Wolfszahn, Zimmetsterne* et bien d'autres... Une véritable litanie ! Ce livre est à croquer à belles dents par « tous ceux qui souhaitent approfondir et transmettre leur connaissance des *Breedle*, leur savoir-faire transmis d'une génération à l'autre ». Avec, en prime, les saveurs incomparables de l'alsacien.

*Ûnseri Breedle/Nos petits gâteaux*, de Danielle Crévenat-Werner, éditions Jérôme Do Bentzinger, 174 pages, 14 €. L'autrice sera présente sur le stand de l'association Eltern, au Festival du livre de Colmar, ce dimanche 24 novembre.