



## Biscuits de Noël

Trois questions à Paul Imhof, auteur du livre « Le Patrimoine culinaire suisse »  
et membre de l'Association Patrimoine culinaire suisse

### 1. Quelle est l'histoire des biscuits de Noël ? Depuis quand les confectionne-t-on en particulier pour les fêtes ?

"Avant le 4e siècle, il n'y avait pas de Noël" (Conrad G. Weber, Brauchtum in der Schweiz).

En revanche, les pâtisseries ou autres aliments rituels ou cérémoniels ont toujours existé, comme en témoignent les fouilles et les représentations datant de l'époque préchrétienne. La constitution de jours fériés chrétiens en est issue, notamment en lien avec les changements de saisons. La nuit du 21 au 22 décembre est la plus longue de l'année. Autrefois, tout était sombre, ni les ampoules ni les téléviseurs n'apportaient de lumière. Une période idéale pour les peurs et les démons qu'il fallait apaiser. Une raison suffisante pour leur offrir des cadeaux, comme des pâtisseries.

On peut supposer qu'un « Milanais » était déjà fabriqué très tôt grâce aux quelques ingrédients simples. Une recette tirée de "Ein schön Kochbuch 1559" avec des recettes bourgeoises de Coire :

"Biscottini milanais : prends les jaunes de 12 œufs frais, ½ livre de farine et ½ livre de sucre, mélange les œufs et le sucre pendant une demi-heure. Puis incorpore également la farine et forme les biscuits selon les règles de l'art".

Ce livre de cuisine contient une bonne vingtaine de recettes de petits gâteaux ainsi que d'autres gourmandises comme les "Quittenlatwerge" ou les "Enis brötle" (petits pains à l'anis).

Jusqu'au début du 19e siècle, le sucre était cher et on sucrat surtout avec du miel. De ce point de vue, le pain d'épices et/ou les « Weggen » peu sucrés devraient être les recettes les plus anciennes. Dans le patrimoine culinaire suisse, on trouve notamment le « leckerlin » argovien (vers 1580), les biscômes (1541 en rapport avec St-Nicolas à Fribourg), ou chez nos voisins alsaciens (pain d'épices assez plat, 1412 dans un manuscrit de l'hôpital de Strasbourg. des « Bymenzelters » (fabricants de pain d'épices) étaient à l'œuvre à Zurich après 1358. Une illustration de la tresse, le plus fin des « Weggen », dans la chronique bernoise de Tschachtlan de 1470, est considérée comme le plus ancien document.

## **2. Quels sont les biscuits de Noël typiquement suisses ? Y'a-t-il de grandes différences régionales sur les différents types de biscuits que nous consommons ?**

Au début, il s'agissait surtout de pains figuratifs à base de farine blanche très fine, comme la tresse et le pain d'épices, puis de petites pâtisseries comme les confiseries de Noël, allant des simples biscuits sablés aux biscuits plus compliqués. Dans un environnement autrefois à dominante paysanne, on fabriquait des biscuits avec les produits disponibles. Dans les villes, des pâtisseries plus nobles sont apparues par le biais du commerce. Il ne faut pas non plus oublier que les fours dans les habitations privées n'existent pas depuis longtemps ; on cuisait dans le four banal, le four communal, ou dans la poêle à tourte (mini-four avec couvercle, à poser sur le feu), dans la graisse chaude ou dans une moule/fer à « Bretzel ».

Spécialités régionales remarquables qui étaient autrefois des biscuits de fête, mais que l'on trouve aujourd'hui pour la plupart toute l'année (époque moderne avec les grands distributeurs et les boulangeries): Panettone au Tessin, Bûche de Noël en Suisse romande ; les petits biscuits comme les Milanais, les étoiles à la cannelle, les petits pains à l'anis, les Brunzli font aujourd'hui partie des biscuits de Noël standard, auxquels s'ajoutent les Schümli (une sorte de meringue au chocolat), les Spitzbuben, les Totenbeinli (appelés ossi da mordere au Tessin), etc.

Ces pâtisseries devraient également se conserver ! La période de Noël commence avec le 1er Avent et la Saint-Nicolas le 6 décembre et se termine le 6 janvier avec l'Épiphanie. Entre les deux, il y a encore la Saint-Sylvestre et le Nouvel An.

## **3. Quelle est la place des épices dans les biscuits de Noël ?**

Hormis le safran et la vanille, les deux épices les plus chères au monde, qui ne jouent aucun rôle ou un rôle secondaire dans les biscuits de Noël, ce sont depuis toujours des épices exotiques renforçant les défenses immunitaires (un effet antibiotique) et enveloppant l'âme de l'opulence de parfums réconfortants, ce qui était tout à fait important en cette période sombre de l'année sans télévision ni téléphone portable. Les épices habituellement utilisées pour les pâtisseries festives en hiver sont l'anis, le fenouil, les clous de girofle, le gingembre, la cardamome, la coriandre, le macis, la noix de muscade, le piment, l'anis étoilé et la cannelle. Le mélange est appelé épices pour pain d'épices ou épices de Noël ; il n'est toutefois pas obligatoire, mais peut être combiné avec des zestes de citron et d'orange, du poivre ou encore de l'eau de rose et d'orange.

Dans "Soupes et citrons", François de Capitani écrit : "Les épices exotiques continuent à jouer un rôle important dans la cuisine durant toute la période de l'Ancien Régime. Nous rencontrons la cannelle, le gingembre, la noix de muscade, la fleur de muscade (macis), les clous de girofle un peu partout : dans les ragoûts, les sauces, les légumes, les boissons et les desserts. Un livre de recettes bernoises du XVIIe siècle nous donne même la composition d'un mélange <qui peut s'utiliser pour tous les mets et pâtes> :

Gingembre	4 pièces
Poivre	4 pièces
Fleur de muscade	1 ½
Cannelle	1 ½
Clous de girofle	1 ½
Muscade	1 ½

Assez identique aux épices pour pain d'épices ! Avec l'épuration de la cuisine opulente jusqu'à aujourd'hui, l'assaisonnement est devenu plus léger et mieux défini. Les « Leckerlins » d'Argovie sont un exemple de la manière dont les épices pour pain d'épices ont survécu, quasiment à l'état pur et de manière tout à fait médicinale.