

"Ce que nos mères et grand-mères nous ont transmis de la cuisine juive alsacienne"

Anny BLOCH

Sociologue , CNRS Université Marc Bloch, Strasbourg

En guise d'introduction, je voudrais souligner que la cuisine judéo-alsacienne s'inscrit dans un ensemble culturel, religieux, social, linguistique d'un groupe et ne prend du sens qu'à partir de lui. C'est un patrimoine ou plutôt un "matrimoine" vivant, un art de faire transmis cahin-caha par nos mères et nos grands-mères. Il est vrai, c'est un patrimoine un peu particulier : il se hume, il se goûte, il se sent et il se voit. Il est plus difficile à inventorier que des synagogues, des écoles, des cimetières parce qu'il est très fragile et éphémère. Il varie d'une famille à l'autre, d'une région à l'autre; il est l'objet de ruptures ; il se modifie en fonction des modes de vie et des habitudes alimentaires du moment.

Pourtant la valeur symbolique, rituelle et traditionnelle de la cuisine judéo-alsacienne est loin d'avoir disparu. On pourrait même dire que c'est un élément fondateur de l'identité du judaïsme alsacien. "On est ce que l'on mange" ("*Mann ist was mann isst*").

La cuisine nous donne un sentiment collectif d'appartenance. Ce sentiment, nous le devons beaucoup à nos mères, à nos grands-mères auxquelles je souhaite rendre hommage à l'occasion de ce travail. En préparant, en cuisant, en nous alimentant, elles sont des médiatrices culturelles. La cuisine qu'elle confectionne, les recettes qu'elles échangent, constituent un langage au féminin. Et, ces dernières peuvent être intarissables dans ce domaine.

Que nous ont-elles transmis et qu'avons-nous su recevoir d'elles ?

De la transmission à la réalisation : un décalage fréquent

La transmission ne se fait pas toujours directement par imitation ; nos mères ne nous montraient pas souvent comment faire mais nous les regardions malgré elle ; certaines n'aimaient pas que nous rentrions dans leurs cuisines. C'était leur domaine privilégié, leur domaine secret, l'espace où résidait leur savoir. Elles nous donnaient des recettes lorsque nous étions curieuse d'un plat, recette que nous gardions pour plus tard. Il était difficile d'essayer avec elles. Ce n'était en effet jamais le bon moment.

Les témoignages recueillis après d'une quinzaine de personnes, hommes et femmes que je tiens à remercier, montre à l'évidence que la transmission s'est faite par l'observation de gestes, l'imitation du coup de main et surtout par la mémoire des odeurs et des saveurs. Nos interlocuteurs ont en effet gardé une mémoire de la consistance des mets, leurs couleurs, leurs odeurs ; ils peuvent dire : "c'était comme ceci ou pas comme cela". Ceci est le "vrai" plat, c'est à dire en réalité celui de mon enfance ou celui que je reconnais.

Ces remarques subjectives renvoient à un modèle incertain. Nous voilà plongés dans les méandres de "l'authentique" et dans la difficulté de définir ce qui est vrai de ce qui ne l'est pas . L'authentique est en effet l'objet d'une reconstruction élaborée, à l'aide de normes inventées en fonction des représentations du présent par rapport à la tradition, en fonction de ce qui compose la distinction de l'époque.

Par expérience, la transmission du "vrai" s'effectue d'une manière tâtonnante, disons même aveugle ; en effet, la réalisation de plats s'opère parfois longtemps après ce qui a été regardé ou goûté. L'on peut parler ainsi de transmission différée.

Quelque chose se passe, "l'on s'y met" à l'âge adulte en famille, à la demande des enfants qui désirent goûter le gâteau de leur grand-mère disparue, ou sous l'insistance du conjoint qui voudrait bien retrouver la cuisine de sa mère, par curiosité, par gourmandise aussi. La transmission s'opère par des traverses inattendues, ce qui ne signifie pas que certaines règles doivent être respectées.

Retrouver les plats familiers de nos parents ou de nos grands-parents, c'est continuer une généalogie, s'inscrire dans une histoire, faire le deuil de...retrouver une relation avec nos mères ou belle - mères. C'est aussi un désir de retrouver les saveurs de son enfance.

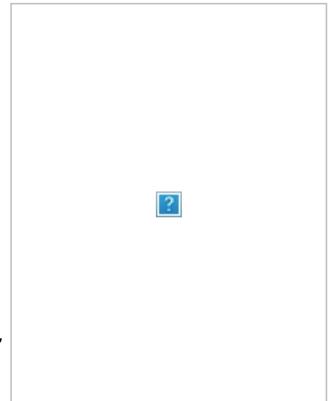
La cuisine signe une identité

Si la transmission se perpétue selon des modèles précis comme nous l'avons écrit précédemment, chacune et chacun réalisent une cuisine personnelle, créatrice, qui signe une identité.

C'est la [carpe](#) de Denise Haarscher que l'on vient goûter de loin, le [kugel](#) de Madame Raphaël, de celui de Jacqueline Schwob, de celui de Juliette Dockés, ou c'est [l'estomac farci](#) d'Yves Loeb, le gâteau à trois étages de Micky Roth. Tous inimitables.

La transmission se traduit certes par une répétition, une invention aussi, un je ne sais qui, un je ne sais quoi de différent, nous aurait dit le philosophe Wladimir Jankelevitch.

Le label de bonne cuisinière hiérarchise aussi les tables des familles. Et cette étiquette représente un atout non négligeable pour la femme juive, une valeur ajoutée, d'autant plus appréciée si la personne a en outre une qualification professionnelle. Moins de craintes en perspective : elle saura s'occuper de sa famille, la nourrir convenablement. Savoir cuisiner apparaît donc comme absolument indispensable pour les jeunes femmes juives qui se marient. Il y va de la santé et de la bonne économie de la famille, de sa réputation mais aussi du respect de sa place dans l'univers symbolique du judaïsme.



[Alphonse Lévy](#) : Femme au Kugelhopf

De quoi se compose la cuisine juive alsacienne ?

Je soulignerai à grands traits qu'elle se structure par un ensemble de prescriptions et de distinctions qui met des limites. Ce qui fonde le judaïsme, c'est la séparation.

La kashrout

Et il y a deux grandes formes de séparation le *kosher*, et le *treife*, ce qui est convenable, mangeable, potable et ce qui est interdit à la consommation, parce que non conforme à la loi. Cette séparation est le ciment du judaïsme ; elle permet la différenciation d'avec les autres traditions culinaires, une moindre acculturation ; elle traduit une cosmologie, une représentation du monde spécifique.

Une deuxième séparation à l'intérieur de la première est celle qui existe entre les éléments lactés et les éléments carnés : *milchtig* et *fleischtig*. Tu ne feras pas cuire l'agneau dans le lait de sa mère, loi interprétée comme l'interdiction de l'inceste.

Troisième grande opposition : le pain levé que l'on mange tout au long de l'année et qu'il est interdit de consommer durant [Pessah](#), temps du passage; il devient *hamets* (blé ou farine qui a subi le contact de l'eau et qui est susceptible de fermenter ou tout aliment en contact avec le *hamets*). On utilise la [matzah](#), pain azyne sans levain en souvenir de la sortie d'Egypte du peuple hébreu et des quarante années passées dans le désert. Toute la cuisine se fera à base pain azyne ou de la farine de matzah, *matze mehle*. Cela signifie que dans toute famille juive *frum*, observante, l'on trouve deux vaisselles, l'une pour la viande, l'une pour le lait. Il n'y a pas de mélange.

Enfin, une opposition secondaire, spécifique au mode de confection des aliments existe : le mou et le dur, c'est vrai pour la confection de boulettes, vrai aussi pour les gâteaux : comme le [zemetkuche](#) , les [matzeknefle](#) dans lesquels usages et goût se combinent. Cette opposition entre le mou et le dur crée dans les familles des contentieux fréquents tant elle a son importance.

Il n'y a pas d'opposition entre le sucré et le salé même si l'on parle de viande, poissons et desserts. Bien des plats comportent tout à la fois sucre et sel ; ce sont souvent des mets principaux comme le [kugel](#) qui se substitue à la viande ; le kugel est la pièce maîtresse de la cuisine judéo - alsacienne, une composition qui n'est ni charlotte, ni chausson, à base de *mikker*, (graisse de bœuf), de farine, d'oignons râpés, auquel on ajoute poires, pommes ou pruneaux en petits morceaux, soit à l'intérieur de la pâte, soit au fond de la cocotte en fonte et que l'on fait cuire au moins deux heures. Un autre plat de résistance existe la tarte à la moelle ; cette dernière se cuisine actuellement moins fréquemment même si elle a eu son heure de gloire dans le passé.

Autre catégorie, que l'on trouve aussi en Europe centrale: celle de l'aigre doux comme les marrons aux oignons, la salade de harengs.

Généralement, nos interlocuteurs distinguent en Alsace quatre sortes de cuisines : la cuisine française, la cuisine judéo-alsacienne, la cuisine séfarade, la cuisine de l'Europe de l'Est ; cette dernière si elle est comparée à la cuisine judéo-alsacienne fait l'objet d'une différenciation marquée. Pourtant la cuisine juive alsacienne lui doit beaucoup. Etrangement rien n'est dit de l'influence de la cuisine juive allemande à base de kugel aux pommes de terre, de chalet aux pommes... alors que les greniers de nos interlocuteurs recèlent des livres de recettes juives en allemand de la fin du 19^e siècle, édités à Trèves ou à Berlin qui ont sans doute été utilisées par leurs mères ou grands-mères.

Les rythmes de l'alimentation : consommation courante durant la semaine et abondance durant la fête du Shabbath

Les repas s'inscrivent dans l'organisation du temps profane et rythme le temps sacré. La cuisine judéo-alsacienne a longtemps été rurale, elle est souvent à l'image de sa population, modeste. C'est une cuisine où le temps ne se mesure pas en minutes ou quarts d'heure mais en heures. Elle indique aussi que le temps s'écoulait autrement. Elle se cuit longtemps et lentement ; elle doit tenir au ventre. Nos arrières grands-parents se contentaient de pain avec oignons ou ail, de pain sucré, de soupe à la farine cuite, de salade de harengs avec crème et pommes de terre pour le soir, d'une cuisine *milchtig* durant la semaine.

Avec l'élévation du niveau de vie de nombre de familles, les parents de nos interlocuteurs mangent de la viande chaque jour à midi durant les années 1920-1930. C'est un signe de distinction d'avec les familles pauvres. La viande est porteuse de symboles ; elle donne des forces et contribue à la santé. Devenus davantage sédentaires, nos interlocuteurs, marchands, négociants, marchands de biens, instituteurs gravissent l'échelle sociale. Ils vivent dans des bourgs et les villes pour la majorité d'entre eux. Ils possèdent des magasins, des entreprises textiles, des fabriques. Ils peuvent souvent manger chez eux le midi et ne doivent plus parcourir autant des kilomètres comme le faisaient leurs parents colporteurs ou marchands de bestiaux.

L'alimentation est économique, à base [d'estomacs farcis](#) que l'on ne mange plus actuellement parce qu'ils ne sont plus conservés au moment de l'abattage casher des bêtes. On consommait auparavant l'estomac de boeuf farci (*Gefellter Mawe*) à base de chapelure, d'oignons, de farine, sel, poivre et gingembre, dont on parle encore avec passion. [Le cou d'oie farci](#), (même farce plus graisse d'oie), la soupe de pois avec la saucisse à l'ail (*gesetztsi supp*) sont des plats réalisés ; mais l'on évoque avec nostalgie la saucisse de poumon, le *lunge wurst* comme l'exprime Louis Bloch.. Ces plats sont souvent gras. La graisse utilisée est celle de bœuf, *mikker* ou la graisse d'oie. Ces graisses sont actuellement remplacées par de la margarine casher, l'Arcy, plus digeste.

De nombreuses familles de la génération de nos grands-parents ou arrières grands- parents élevaient une oie comme dans les familles alsaciennes non juives, la gavaient pour obtenir un foie assez grand mais surtout utilisaient la graisse d'oie très prisée pour faire cuire ou rôtir. Quand on la sacrifiait, on faisait des *gruwe*, des gratons, petits morceaux de peau revenus dans la graisse que l'on goûte avec du pain. Un mets dont on se régale encore.

Pour le goûter ou pour le soir, on passe au sucré, café au lait, pain, beurre, confiture, avec gâteaux, [kugelhupf](#), tartes aux fruits, [butterkuche](#), gâteau au beurre et à la cannelle, le zimetschnitt, tranches de pain revenues dans des œufs, lait, huile et saupoudré, pain perdu, gâteau économe de pauvres .
Pourtant, celui-ci apparaît actuellement sur la carte dans l'une des brasseries chics de la ville.

L'abondance alimentaire durant les fêtes

C'est au moment des fêtes que la confection des plats est la plus élaborée. On fait honneur à D., au repos du Shabath, à ses hôtes ; le mot de *kofet*, on fait honneur, on prend en considération nos hôtes, on respecte, donne du poids à, est très présent dans les propos de nos interlocuteurs. Et les invités se doivent de tout manger et d'exprimer leur satisfaction par "*das schmecht gut*".

Le [Shabath](#) ressemble à un sanctuaire en réduction, se célèbre sur une nappe blanche, les lumières sont allumées; c'est le jour de sanctification ; l'on commence par une bénédiction sur le vin, le *Kidoush*, sur le pain, une '*halla*, pain natté confectionné pour la fête. "On prépare de la viande, de bons poissons et du vin de qualité" nous recommande le *Shoul'hane Aroukh* ("la table dressée"), code rédigé au 16° siècle par Joseph Caro et qui fait encore autorité. On a souvent économisé la semaine pour pouvoir fêter. La viande est traditionnellement un pot au feu, à base de côtes découvertes accompagné, de crudités et de raifort que l'on râpe soi-même, du poisson, ([carpe verte](#), l'hiver ou brochet) suivi de desserts comme crème au chocolat, [crème au café](#), charlotte aux pommes, chalet, desserts qui ne comprennent pas de lait.

On fait actuellement aussi pour le samedi midi, de la [choucroute](#) avec du bœuf fumé et même du *baekhoffe* avec de la viande de veau, bœuf et agneau. L'influence du plat traditionnel en Alsace est indéniable.

Outre la fête du Shabath, nous insisterons sur deux grandes fêtes de la liturgie juive, Pessah, Pâques et Yom Kippour, Jour du Pardon et de l'expiation, jour de jeûne que l'on prépare la veille par un repas spécifique et que l'on rompt d'une manière particulière.

PESSA'H :

Durant les deux soirs du *Seder*, où se récite le passage de la sortie d'Egypte entre la partie dite parlée et la partie chantée, sur la vaisselle spéciale de Pessah sortie pour cette occasion, le plateau du Seder est garni : de trois [matzoth](#), du cerfeuil ou persil, une soucoupe avec du vinaigre pour les tremper après le *Kidoush*, et puis les herbes amères, *maror*, un plat de laitue et de raifort, '*harosseth*, (pomme rapées, amandes et cannelle) mortier et argile pour la fabrication des briques, un os d'agneau, un œuf ; ces éléments sont symboliques de la misère de l'esclavage et de la sortie d'Egypte ; il est d'usage entre les deux récits de manger.

L'on débute par un bouillon de [matzeknepflich](#), soupe de bouillon de viande avec boulettes de matze. Les boulettes à base de farine de *matze*, d'œufs, de graisse d'oie, de persil et de muscade plus ou moins dures selon les régions. A Mulhouse, on les préfère plutôt dures, à Colmar plutôt molles, à Bischheim molles aussi. Plat universel aussi bien apprécié par les ashkenazes que les sepharades. Il en est de même pour le *zegele*, épaule de cabri roulée et ficelée en rôti à la viande blanche, souvenir de l'agneau pascal quand les Hébreux sont sortis d'Egypte. Mais comme on ne mange pas de viande rôtie pour le Seder mais uniquement bouillie, on mange le *Zegele* les jours qui suivent le Seder.

Le cabri est d'ailleurs célébré à la fin du Seder par la chanson populaire, le '*had gadya*' : "un cabri que mon père avait acheté deux sous, un cabri, un cabri, air chanté en judéo-alsacien : [Ein Zigelein, Ein Zigelein, das da hat gekauft mein Faterlein, um zwei pfennig, Ein Zigelein, ein Zigelein.](#)

La carpe à la juive, [carpe verte](#), *Jeddefesch*, parce qu'on y a mis durant la cuisson beaucoup de persil. On l'aura fait mariner avec du sel et de l'ail pendant vingt quatre heures. Puis faire un roux avec huile, oignons, farine de *matze*, eau, persil, ail, placer les morceaux de poisson, mettre à ébullition et laisser cuire vingt minutes. Faire refroidir pour servir le jour de Pessa'h. Si l'on ne sert pas de *zegele* après les soirs de *Seder*, on trouve du pot au feu ou parfois du *Bekelfleich*, viande de bœuf (poitrine du milieu) dans la saumure et rincée à l'eau durant une semaine servie coupée en tranches.

Chaque matin, durant la semaine de Pessah, pour le petit déjeuner, l'on prend son café avec les *matze* ou matzecafé. Durant cette semaine toute sorte de gâteaux au chocolat et aux amandes sont préparés avec la farine de *matze*. Cela va du plus simple gâteau de matzah, matzekuche avec des jaunes d'œufs, du sucre, de la farine de *matze*, zeste de citron et 60 grammes de noix, blancs battus en neige, au gâteau aux trois étages, un étage pour un fond épais à base d'amandes, d'œufs et de sucre puis les pommes cuites sans eau, puis meringuage ou biscuit. Ce dessert est très prisé à Colmar.

YOM KIPOUR :

Autre fête, essentiel du calendrier juif, [Yom Kippour](#), le Jour du Pardon. Pour préparer le jeûne il est d'usage la veille de bien manger, certains parlent de festin *süd* .

La veille, au petit matin, on faisait la *kapporah*, l'on sacrifiait une poule appelée *Kapporehüehn* en guise d'offrande. A [Westhoffen](#), à [Pfaffenhoffen](#), (Bas-Rhin) à Bouzonville (Moselle) dans les années 30, on faisait tourner une poule vivante au-dessus de la tête des enfants et des femmes, un coq pour les hommes, tout en disant "ceci est à ma place", pour les autres "ceci est à ta place" et puis l'on abattait la volaille rituellement juste après et on la donnait aux pauvres. Manière de penser à nos fautes et de désirer les expier. (*Shoul'hane Aroukh*, II, p. 757, 758).

Pour tenir durant le jeûne, il est d'usage de faire un bouillon, une poule ou une fricassée avec du riz ou des pâtes, une deuxième viande et pour rompre le jeûne, (*anbeissen*) des variations existent. Le plus souvent, l'on commence par du café au lait, du pain ou du beurre une tarte ou un gâteau marbré, quelquefois par une salade de harengs. On retire parfois la nappe et les couverts ou l'on séparait avant guerre la nappe en deux, *milchtig* et *fleischtig* et l'on prenait du potage et les restes de la veille. Ce type de bricolage entre les deux parties de la table et de la nappe tout à fait toléré avant guerre apparaît peu acceptable pour un judaïsme contemporain de plus en plus rigoriste, parfois même sectaire traité de *meshuge frum* (observant excessif) par mes interlocuteurs.

En conclusion, la cuisine accompagne tout un ensemble de rites, à la fois dans la vie quotidienne et dans le monde sacré du judaïsme alsacien. Elle se veut mémoire, tradition, invention et emprunte largement aux cultures environnantes. Certes, elle évolue et se transforme en fonction des régimes alimentaires, du temps qui se rétrécit, de nouveaux modes

de vie. Sa singularité reste porteuse de sens, celui de la spécificité du judaïsme alsacien. Afin que cette cuisine perdure, nous nous devons de la transmettre et de la partager. Et j'espère qu'elle sera part intégrante du futur Centre des cultures européennes yiddish qui doit s'ouvrir dans les années qui viennent à Strasbourg.

Repères bibliographiques :

- *Shoul'hane Aroukh*, Abrégé, trad. Lionel Cohn, librairie Colbo, 4^eéd. 1966.
- DOERFLINGER, Marguerite, KLEIN, Georges, *Toute la gastronomie alsacienne*, Wettolsheim, Mars et Marcure, 1979.
- FISCHLER, Claude, *L'omnivore*, Ed. du Seuil,
- *Le Judaïsme alsacien, Histoire, Patrimoine, Traditions*, édition la Nuée bleue, 1999.
- *Einfache Kochrezepte der Markircher Kochschule*, Markich Buchdruckerei D. Cellarius, 1909.
- GUMBRICH Joseph (Wittwe), *Follständiges Praktisches Kochbuch für jüdische Küche, druck der Frau Linzen'schen Buchdruckerei, Trier (Trèves)*, 1888, réed. 1896.
- *La Hagada*, 1839, édition Soultzbach, avec le ['Had Gadia en judéo-alsacien](#).
- KERSZ Laurence, *La Cuisine de nos grands-mères juives polonaises*, Paris, ed du Rocher, 1999.
- LEVI-STRAUSS Claude, *Mythologiques, L'origine des manières de table*, Plon, 1968.
- LEVI-STRAUSS Claude, *Le cru et le cuit*, Plon, 1964.
- RAPHAEL, Freddy, WEYL, Robert, *Juifs en Alsace*, Privat, 1977, *Cuisine judéo-alsacienne*, p.335-346.
- RAPHAEL Freddy, FISCH Jean, KOSCHER Joseph, BODENHEIMER Freddy, *Les recettes de la table juive, Alsace, Europe de l'Est, Israël, Afrique du Nord*, ed. Istra, 1983.
- *Saisons d'Alsace, Plaisirs de table*, 126, Strasbourg, édition de la Nuée bleue, 1994, Ambre Atlan, "Table sacrée", pp. 221- 230.
- UHRY Louis, *Un parler qui s'éteint : le judéo-alsacien*, OSE, Paris, 1981.
- VOEGELING François, *La gastronomie alsacienne, Notes historiques Traditions, Recettes d'hier et d'aujourd'hui*, Ed. DNA-Istra, 1978.
- WOLFF P., *Kochbuch für jüdische Hausfrauen*, ed. Willhem Latte, Berlin, années 1900.
- WYGODA Georgette, *La Gastronomie casher, Recettes d'hier et d'aujourd'hui*, Ingersheim-Colmar 68040, editions SAEP, 1996.
- WOLF COHEN Elisabeth, *Cuisine juive autour du monde (New Jewish Cooking)*, 1996, Könneman Verlagsgesellschaft mbH, Bonner St. 126, D. Cologne.



© A . S . I . J . A .