

LE PARCOURS D'ORIFLAMMES

Vous découvrirez sur ce sentier les thèmes gourmands de :

1. La nativité avec la fuite en Egypte, l'âne mais aussi St Nicolas.
2. La crèche de Noël.
3. La fileuse au rouet, en costume alsacien.
4. Une planche à décors multiples autour de la nativité.
5. La belle Strasbourgeoise.
6. Un ensemble de décors à séparer.
7. L'adoration des Rois Mages, attribuée à Martin Schongauer.
8. Le meunier et sa roue.
9. Différentes crèches de Noël.
10. Des oiseaux et divers motifs.
11. Le cerf et des scènes de chasse.
12. La vigne et le raisin.
13. Un bestiaire imaginaire.
14. Le boulanger.
15. Les amoureux.

le pain de mie



OFFICE DE TOURISME
DU PAYS DE LA PETITE PIERRE

LA RECETTE

L'anis ou Pimpinella anisum était connue déjà de l'Ancienne Egypte (cités en remèdes dans les papyrus de l'époque du 3^{ème} millénaire avant Jésus Christ. L'anis était prisé pour faciliter la digestion, parfumer l'haleine et procurer un sommeil reposant.

Ingrédients :

2 œufs - 200 g de sucre en poudre - 1 paquet de sucre vanillé - 275 g de farine - 1 pointe de couteau de levure chimique - 5 g d'anis en grains - 1 moule à Springerle

Battre les œufs entiers avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange prenne l'allure d'un ruban (15mn dans un robot ménager)

- Y incorporer 225 g de farine et la levure
- Répandre le reste de farine sur la planche à pâtisserie

- Y déposer la pâte et la pétrir jusqu'à ce qu'elle devienne lisse
- Ajouter de la farine si nécessaire - laisser reposer 2 jours
- Etendre la pâte sur 1 cm d'épaisseur - fariner légèrement et lisser
- Imprimer à l'aide du moule en bois préalablement fariné en pressant délicatement
- Décoller le moule, couper le gâteau et disposer sur la plaque à cuire farinée et parsemée des grains d'anis
- Laisser sécher 24 h dans un endroit modérément chauffé
- Cuire 30 min à feu modéré - ils ne doivent pas se colorer et resteront blancs d'aspect.

A déguster accompagnés de boissons chaudes.

Percer un trou avant cuisson si destinés à décorer l'arbre de Noël.

Merci de votre visite ! JOYEUX NOEL
ET BONNES FETES DE FIN D'ANNEE.

CIRCUIT SPRINGERLE DE NOEL

Du 26 novembre 2011 au 8 janvier 2012 - LA PETITE PIERRE

Départ du circuit pédestre :

Office de tourisme intercommunal du Pays de La Petite Pierre,
Direction « vieille ville » - durée 1h

De l'anis, une des premières épices utilisées en Alsace,
au petit gâteau traditionnel de Noël appelé Springerle...

*...un parcours de découverte pour tout savoir
sur ce petit gâteau blanc imprimé
si prisé à La Petite Pierre.*



NOEL EN ALSACE

L'arbre traditionnel de Noël en Alsace était décoré de pommes rouges, allusion au fruit défendu du jardin d'Eden et d'hosties symbolisant le corps du Christ.

Le springerle, ou petit gâteau imprimé, dont la blancheur avoisine celle de l'hostie méritera ensuite de figurer sur l'arbre de Noël et l'hostie peu à peu disparaîtra.

LE SPRINGERLE



Ces gâteaux imprimés sont confectionnés à l'aide de moules sculptés en creux appelés des négatifs afin d'obtenir en positif une reproduction du dessin sculpté dans le moule.

En Alsace, nous savons qu'il y avait de nombreux modelschnieder. On les a appelés « graveurs de moules ». Le modelschnieder ou tailleur de moule (voire formschnieder) ne faisait partie d'aucune corporation. Il vivait dans l'anonymat et il semblerait que peu de moules soient signés, juste retrouve-t-on parfois des initiales. L'outillage du graveur est proche de celui de l'orfèvre car il est nécessaire de tailler en blais afin de mieux extraire la pâte à gâteau et obtenir la précision des détails.

Différents matériaux avaient été utilisés pour la fabrication de ces moules : la terre rouge, la pierre, la cire mais ils restaient fragiles.

Finalement, la plupart d'entre eux sera ciselé dans le bois : les fameux Holzmodel. Le bois des tilleul, sapin ou pin qui est un bois tendre est rapidement écarté car pas suffisamment résistant à un usage répété suivi de lavages et de brossages fréquents. Le bois de fruitier semble davantage correspondre à l'usage alimentaire. On utilisera donc idéalement le poirier. Il est résistant à l'usure tout en étant facile à travailler. Il est poreux et permet les lavages répétés.

C'est au XIV^{ème} siècle que les premiers moules à springerle apparaissent.

Il n'y a pas de date sur les moules. Seul le motif représenté peut donner des renseignements sur son époque (scènes historiques, motifs héraldiques, costumes). Le costume de l'Alsacienne par exemple est bien représenté et plusieurs d'entre-elles portent le chapeau tout en largeur que Largillière a rendu célèbre par le portrait à l'huile de la « Belle Strasbourgeoise ». On le trouve d'ailleurs dès le XVII^{ème} siècle sur les moules à gâteaux.

LES THEMES REPRODUITS

Les thèmes des moules à springerle sont variés. Ils peuvent être d'inspiration religieuse, de l'Ancien ou du Nouveau Testament. La religion protestante s'inspirant plutôt de l'Ancien Testament et la religion catholique plutôt du Nouveau Testament.

Les personnages profanes, représentations mythiques, personnages symboliques, hommes au travail, femmes, enfants, faune, animaux aquatiques, oiseaux, insectes, flore, fruits, objets de la vie courante, paysages, soleil, lune, étoiles, cœurs et amour ont inspiré ces artisans d'art qu'étaient les graveurs de moules à gâteaux.



OU TROUVER LE MOULE A SPRINGERLE

Vous trouverez au musée des Arts et Traditions Populaires de La Petite Pierre une stupéfiante collection retraçant l'histoire de ces moules à travers les siècles et présentée sous forme de facsimilés.

Le musée propose également à la vente quelques moules à springerle destinés soit à la confection de springerle (petits gâteaux imprimés), soit à la décoration.



musee-sceau@musee-sceau.com - +33 (0)3 88 70 48 65

11, rue des Remparts 67290 LA PETITE PIERRE
Office de tourisme intercommunal Pays La Petite Pierre + 33 (0)3 88 70 42 30