

Les Bredele

À la découverte des Bredele

Les “Bredele” “bredela” ou encore “Bredle” sont de(s) petits biscuits sucrés de Noël. C’est une spécialité de l’est de la France. On les trouve dans les régions de l’Alsace et de la Lorraine par exemple. Une des légendes explique pourquoi le soleil couchant¹ est rouge durant les hivers longs et très froids. Elle raconte que la Mère Noël fait des bredele. Ces superbes couchers de soleil² rouges sont le feu des fourneaux³. Les petits lutins⁴ les activent⁵ pour faire cuire⁶ les biscuits. Si l’histoire est très jolie, on suppose que les bredele prennent leur origine dans des traditions païennes⁷ en Alsace durant la période celtique ou romaine.

Il est possible de commencer la confection des bredele début décembre. On peut les faire à la maison ou on peut les acheter au marché de Noël. Ces petits gâteaux ont différentes formes. Il y a très longtemps⁸, les femmes découpaient⁹ la pâte¹⁰ avec un couteau¹¹ pour obtenir plusieurs formes géométriques. Les moules en terre cuite¹² ou en bois existaient mais ils étaient rares et précieux. Au XIX^{ème} siècle¹³ les emporte-pièces¹⁴ ou les nouveaux petits moules en métal légers ont commencé à être vendus¹⁵.

Chaque famille a ses recettes et elles sont passées de génération en génération. Les ingrédients de base du bredele traditionnel sont la farine, le beurre, les œufs, du sucre. Avec le temps, on a ajouté¹⁶ des amandes, des fruits secs¹⁷ et aussi des épices comme la cannelle¹⁸, le gingembre¹⁹, le poivre²⁰ par exemple.

Les Bredele continuent à se moderniser par les saveurs²¹ et les formes. D’une part²², on peut déguster des bredele au chocolat, à la cacahuète²³, à la violette, aux fruits etc.

¹ Le soleil couchant: the setting sun

² Coucher de soleil: sunset

³ Les fourneaux: literally furnace but refers to cooking appliances of the time such as old ovens.

⁴ Lutins: leprechauns

⁵ Les activent: activate them

⁶ Faire cuire: to cook

⁷ Païennes: pagan

⁸ Il y a très longtemps: a long long time ago

⁹ Découpaient: cut (“imparfait” tense)

¹⁰ La pâte: here the cookie dough

¹¹ Un couteau: a knife

¹² Terre cuite: terracotta

¹³ Au XIX^{ème} siècle: in the 19th century

¹⁴ Emporte-pièces: cookie cutter

¹⁵ Vendus: sold

¹⁶ A ajouté: added

¹⁷ Fruits secs: dried fruit

¹⁸ Cannelle: cinnamon

¹⁹ Gingembre: ginger

²⁰ Poivre: black pepper

²¹ Saveurs” flavors

²² D’une part: on the one hand...

Fiche découverte étudiant

D'autre part²⁴, on peut admirer de nouvelles formes: fleurs, dauphins, papillons²⁵, cœurs²⁶, lunes²⁷ etc. Il est possible aussi d'acheter une boîte de bredele en forme de cœur à la violette pour la Saint valentin.

Bonne dégustation!

Questions de compréhension

- 1) Quand mange-t-on le bredele ?
- 2) D'où vient le bredele ?
- 3) Que représentent les couchers de soleil rouges ?
- 4) Où peut-on manger les Bredele?
- 5) Quand commence-t-on la fabrication des bredele ?
- 6) Avec quel ustensile les femmes découpaient la pâte ?
- 7) Aujourd'hui, comment est-ce qu'on découpe la pâte ?
- 8) Quels sont les ingrédients traditionnels du bredele ?
- 9) Quels autres ingrédients on ajoute pour donner goût ou parfum différent?
- 10) Quelles sont les nouvelles formes du bredele ?

²³ Cacahuète: peanut

²⁴ D'autre part: on the other hand

²⁵ Papillons: butterflies

²⁶ Cœur: heart

²⁷ Lune: moon