

Pourquoi la tarte flammée en Alsace ?



La "Bachstub" du Kaeffers Hof.

Avant tout, il est important d'apporter une petite correction. On parle classiquement de la «tarte flambée», mais, en fait, la dénomination est impropre, puisqu'il ne s'agit aucunement d'une tarte flambée avec de l'alcool. Le nom alsacien, *flammekueche*, correspond bien davantage à la réalité : une tarte cuite à la flamme. Il est donc plus logique de parler de tarte flammée.

Depuis les temps les plus reculés, l'Alsace, et notamment la partie la plus au nord, a été une terre d'invasions, de toutes sortes : les Celtes, les Romains, les Alamans sont venus fouler la rive gauche du Rhin. Et qui parle de conquérants sous-entend destructions, mais aussi apport d'une culture étrangère.

Ainsi, les populations de l'Alsace du Nord – entre Brumath et Seltz – étaient obligées en périodes d'invasions de se retirer dans les massifs montagneux que constituaient les Vosges du Nord. Ils ne pouvaient emporter avec eux que quelques vaches, des cochons, un peu de céréales et quelques cultures maraîchères, de même que des plantes sauvages telles que l'oignon. La préparation du repas se faisait dans un chaudron attaché à un trépied que l'on plaçait sur les flammes. Tous les aliments composés de farine (pain, crêpes et galettes) étaient cuits sur des plats d'argile ou de grès posés sur la braise. Même pauvrement garni, le *flammekueche* de cette époque était devenu un élément de base de l'alimentation des réfugiés.

C'est dans le nord de l'Alsace qu'est née à proprement parlé la tarte flammée, précisément dans le Ried, du côté de Brumath, Haguenau et Seltz. Puis, grâce au premier marché paysan à Brumath, la tarte flammée s'est répandue dans le Kochersberg.

Les habitants du Kochersberg – région située à l'ouest de Strasbourg, entre

Pourquoi la tarte flammée en Alsace ?

les vallées de la Zorn, au nord, et de la Bruche, au sud – se trouvaient plus à l’abri des invasions. Ils pouvaient ainsi plus facilement cultiver des céréales et disposaient par conséquent d’un plus large choix de produits que leurs congénères de l’Alsace septentrionale.

Ils avaient déjà tout ce qu’il fallait pour faire une bonne tarte aux flammes : blé, colza, poitrine de porc, fromage blanc, crème, oeufs. Plus riches, ils préparaient leur recette de base à partir de crème. Alors que leur voisin du nord devait couper cet ingrédient de qualité par du fromage blanc. La levure de bière n’avait pas encore démontré tout son potentiel.

Aussi pour faire lever la pâte, on utilisait un reste de la pâte précédente que l’on conservait avec du gros sel dans un pot d’argile. Les bactéries formant le levain s’y multipliaient rapidement, ce qui suffisait à faire lever la nouvelle pâte.

Plus tard, durant la paix romaine dans le couloir rhénan, les échanges commerciaux s’amplifièrent entre l’Alsace et les autres contrées. Les Romains développèrent l’agriculture et l’élevage.

Du Sud, vinrent des Italiens de la plaine du Pô qui apportèrent la recette de l’ancêtre de la pizza, tarte braisée à

l’italienne, également faite de pâte, plus épaisse, plus proche du pain que celle du *flammekueche*, et garni avec les produits du bassin méditerranéen (ail, olives, légumes). La vraie pizza à base de tomates ne fit son apparition que plus tardivement, après que Christophe Colomb eut découvert l’Amérique et qu’il en eut rapporté la culture de la tomate.

Durant le Moyen Age, le *flamme-kueche* faisait partie, au même titre que le pain, de la nourriture première de la population. D’abord cuit sur la pierre chaude, il le fut plus tard dans des fours à bois en pierre, terre cuite et torchis, cuisson qui s’est perpétrée jusqu’à nos jours.



Restaurant 59-60 - Section Agricole Strasbourg.