

Bâle en mode son, lumières et quiche aux oignons

Autor(en): **Zbinden, Véronique**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions**

Band (Jahr): - **(2018)**

Heft 98

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-830783>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Bâle en mode son, lumières et quiche aux oignons

Le Carnaval est inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2017. Mention spéciale à *la street food*, soit la nourriture de rue...

Elle aurait pu connaître la cote flamboyante de la Flammekueche, le succès d'estime de la pissaladière, voire la gloire planétaire de la pizza... Elle est modestement restée confinée, jusqu'ici, entre les gargouilles de la cathédrale et les jardins bâlois. La *Zwiebelwähe* — autrement dit la quiche aux oignons — est pourtant leur cousine: dans le genre plat du pauvre, on ne fait pas mieux. Avec l'inscription récente du Carnaval de Bâle au patrimoine culturel mondial de l'Unesco, on espère bien voir corriger cet oubli et rendre justice à notre *street food* nationale...

DE QUOI S'AGIT-IL ?

On connaît mal l'origine des spécialités du Carnaval bâlois: soupe à la farine rôtie, quiches aux oignons ou au fromage, bretzels au cumin et autres beignets sucrés.

De quoi ajouter à son mystère, selon la revue de Bâle. Ces plats frugaux semblent curieux si l'on songe que les Bâlois ne sont plus soumis à l'obligation de jeûner depuis

le XVI^e siècle et que, au lieu de faire carême, ils auraient aussi bien pu faire bombance...

On en sert dans les auberges, pas seulement les gargotes mais aussi les brasseries chic. Une pub de la Löwenbräu, en 1885, invite ses concitoyens à venir festoyer en accompagnant la quiche et la soupe de «grog, de café ou de chocolat chaud». Des goûts et des couleurs...

Contrairement à la Flammekueche dont le principe consiste à disposer les ingrédients crus directement sur la pâte, avant de cuire au four à pain très chaud, on les fait revenir au préalable:

les oignons et les lardons sont sautés à la poêle avant de garnir l'abaisse — de pâte brisée ou levée, d'y ajouter une liaison mêlant l'œuf et la crème aigre, voire la crème normale, le cumin et d'enfourner le tout.

La quiche aux oignons se décline aussi sous des formes multiples dans les régions vigneronnes du Rhin et de la Moselle, à l'automne, pour accompagner le vin nouveau.

Bref, la quiche, on kiffe!

VÉRONIQUE ZBINDEN



Septante-deux heures de folie



«Achtung, Morgens- traich, vorwärts marsch!» Sur le coup de 4 heures du mat', au cas où quelqu'un envisage encore de dormir dans la ville, ce cri venu du fond des âges aura raison de toutes les boules Quiès. Strident et rocailleux comme une Cuggenmusik, il donne le coup d'envoi des festivités. Trois jours de couleurs, d'exubérance, de folie qui métamorphose la cité d'ordinaire pépère, septante-deux heures précisément qui la mettent sens dessus dessous, débutant le lundi suivant le mercredi des Cendres.

SOIT CETTE ANNÉE, DU 18 AU 21 FÉVRIER.

On admire les extraordinaires lanternes, le cortège qui s'ébroue dans toute la vieille ville au son des fifres et des tambours, la fête commence!

Plus grand de Suisse et plus important carnaval du monde protestant, le basler Fasnacht fait intervenir quelque 20 000 participants.

Après le Morgens- traich, ce sera l'heure de se réchauffer avec un bol de soupe et, surtout, la fameuse quiche sur les échoppes de rue...

www.basel.com

L'INGRÉDIENT SECRET

Le truc qui fait la différence? Le cumin. Pas seulement pour son parfum qui rehausse fromages, choucroutes et autres pâtisseries, particulièrement dans les traditions germaniques —, il inspire même une liqueur justement nommée «Kümmel». Mais, surtout, pour ses vertus médicinales et digestives

bien connues de nos grands-mères: «Il est particulièrement efficace — à en croire l'ethnobotaniste François Couplan — pour éliminer les flatulences... Vu la quantité d'oignons requise pour cette spécialité, on ne lésinera pas sur les graines de cumin, si c'est Monsieur Couplan qui le dit...