

ÉCO MUSE

HORS-SÉRIE

N° 6

Juillet 2017

SCHNAPS !

Feuille de liaison des amis de
l'Écomusée d'Alsace

Un mot bref comme ce claquement de langue, cette expiration et ce « haaah », quand d'un coup sec, avec un geste du cou et du gosier, on vient de vider son verre de... schnaps. Mais d'où nous vient ce mot ?

Du germanique *schnappen* « happer, aspirer ». Le mot a d'abord signifié « gorgée, quantité (de vin, d'alcool) que l'on peut avaler en une fois », puis a pris le sens « eau-de-vie » depuis 1780.

Eaux « de vie » ! Le pain et le vin sont notre base alimentaire et culturelle. « Ceci est mon corps, ceci est mon sang... ». Ainsi en va-t-il du vin. Mais le schnaps, les alcools blancs, recèlent une autre magie, un autre mystère : celui de la concentration et de l'extraction par la distillation. Voici que le feu de l'alambic concentre les alcools en une véritable « eau de feu ». Voici que la distillation d'un fermentat, brouet infâme, permet l'extraction d'un produit clair et cristallin, euphorisant qui plus est : et voici les « eaux de vie » ! Terme bien ambigu au regard notamment de la toxicité et des addictions qu'il induit par une consommation trop régulière ou excessive. Pourtant...

En cuisine

SOMMAIRE

PAGE 1 Schnaps

PAGE 2 Histoire : l'alcool

PAGE 3 Histoire : s'Brennhisla

PAGE 4 Un métier : bouilleur de cru

PAGE 5 Un produit : le schnaps

PAGE 6 Le schnaps en scène

Dans la littérature

PAGE 7 En « médecine »

En cuisine

PAGE 8 Le schnaps du XXI^e siècle

Le schnaps est bien plus qu'un simple alcool blanc qui scintille au fond d'un verre. Il fut aussi l'expression d'un système agricole de polyculture-élevage, de double utilisation du sol, fruit et herbe, de la bonne odeur des foin. Il fut l'expression de relations et de négoce de proximité. Vendu sous le manteau, caché sous la charrette quand le paysan, l'automne venu, allait vendre à la criée ses pommes de terre. Vendu en bouteilles anonymes emballées dans du papier journal, il procurait un complément de revenu non négligeable, comme pour d'autres la vente du miel ou de lapins le samedi.

L'exposition « Schnaps » ouvre ses portes à Soultz le 14 juillet.

HISTOIRE :



L'alcool

LES ORIGINES



Ni Vercingétorix ni Charlemagne ne levèrent leur verre de schnaps à l'occasion d'un banquet. Ils fêtaient encore leurs victoires à la bière et au vin ! Pourtant, des vases datés du 3e millénaire avant notre ère, ressemblant à des alambics primitifs, ont bien été retrouvés en Mésopotamie, mais ils ne servaient qu'à condenser de la vapeur d'eau.

En Egypte, dans les premiers siècles avant et après J-C, une importante corporation de parfumeurs connaissait le procédé de distillation hydraulique et savait extraire des élixirs, des essences florales à partir d'une décoction de plantes aromatiques.

En fait, nous devons l'invention de la technique de la distillation alcoolique à un alchimiste arabe (ou perse) du VIIIe siècle, connu en Occident sous le nom de Geber. Il observa qu'en faisant bouillir du vin, des gouttes d'alcool se formaient dans l'alambic. Le procédé sera perfectionné par des médecins arabes en Espagne afin d'obtenir un médicament réservé aux médecins et aux apothicaires : l'*aqua vitae* censée procurer l'immortalité. Il faudra attendre le XVe siècle pour voir la commercialisation des alcools hors du domaine médical. L'aygardent, l'eau qui brûle (Armagnac) est vendue en Gascogne vers 1420. À Colmar et Riquewihr, la distillation du vin et des lies était une activité florissante aux XVIe et XVIIe siècles. Les *Brennherren* ou *Wynbrenner* produisaient d'importantes quantités d'alcool de vin (*Brantenwein*) qui étaient acheminées par l'Ill et le Rhin jusqu'à Strasbourg et de là, vers la Suisse, l'Allemagne et les pays nordiques.

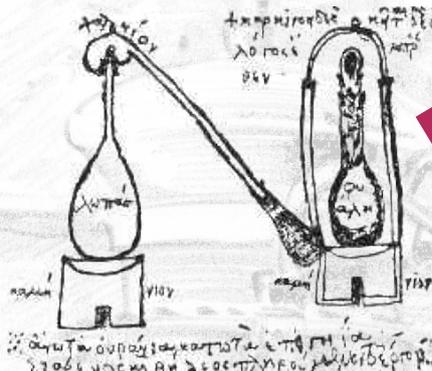
Un peu d'étymologie :

Alambic : 1265, vient de l'espagnol *alambico*, qui vient de l'arabe *al inbiq* = vase à distiller, qui vient du grec *ambikos*.

Elixir : 1265, de l'arabe *al iksir* = la pierre philosophale et le médicament, emprunté au grec, *Kseron*.

Eau de vie : 14e siècle, traduction du latin des alchimistes *aqua vitae*.

Alcool : 16e siècle, vient de *al koh'l* = nom arabe du sulfure d'antimoine.



Avant les possibilités modernes de la conservation par le froid, bien des productions alimentaires devaient être transformées pour pouvoir être conservées. Certaines récoltes se conservent naturellement : les graines comme le blé, certains fruits comme les pommes de garde et les noix, ou les tubercules comme la pomme de terre, les légumes racines comme les carottes, etc. D'autres au contraire, comme les fruits aqueux tels le raisin, les cerises, les quetsches... pourrissent à l'air. Ils sont donc séchés, stérilisés ou accommodés de sucre.

Les jus de fruits quant à eux, sont mis en fermentation alcoolée anaérobie (à l'abri de l'air). Les levures qui sont naturellement présentes sur les fruits transforment leurs sucres en alcool, produit stable qui se conserve, reste néanmoins disponible pour notre tube digestif et peut entrer dans la ration calorique. Il pourvoyait, comme les graisses animales, à une dépense calorique quotidienne bien supérieure à celle d'aujourd'hui. Le vin, le cidre et la bière sont consommés directement en tant que jus fermenté et sédimenté, tandis que schnaps et autres alcools sont distillés en plus. Les uns et les autres entraient dans une économie domestique, autant que faire se peut, d'autarcie où « l'on faisait avec ce que l'on avait ».

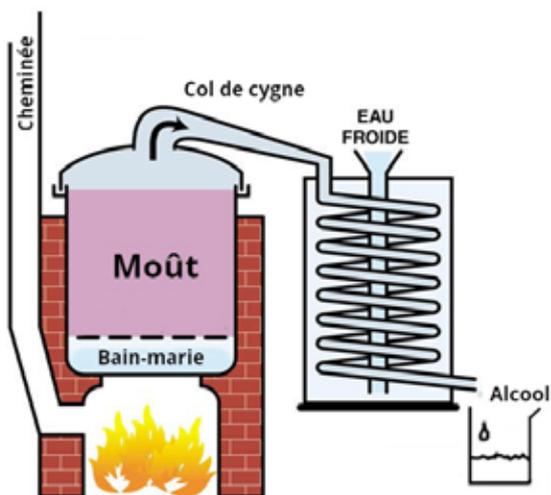


Schéma d'un alambic moderne



Le « Schnapsbrannhisel » de Merxheim



HISTOIRE : S'BRENNHISLA

MERXHEIM



DES DÉBUTS DIFFICILES

Le transfert du bâtiment fut chose aisée. Par contre, celui de l'alambic fut bien plus problématique, l'administration n'autorisant pas l'Écomusée à le déplacer. Après moult tractations et arrangements divers, l'opération put enfin être menée à terme en octobre 1987.

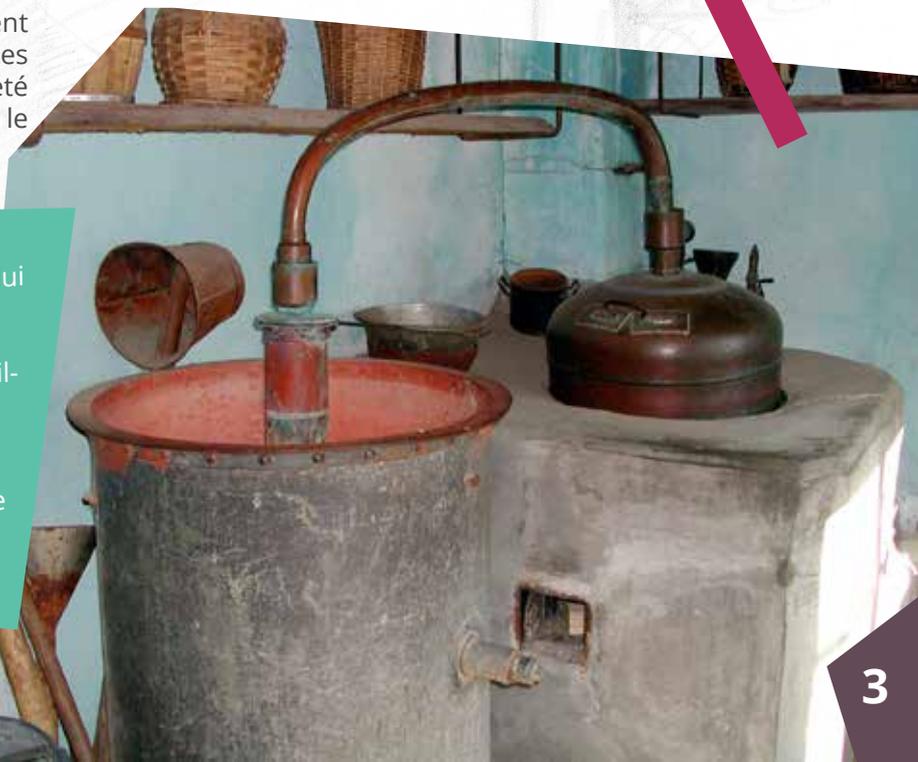
Du bâtiment d'origine ne subsiste que la partie basse, la superstructure provenant d'une annexe de la maison d'Artolsheim.

La distillerie (*s'Schnapsbrannhisel*) représente ce type d'installation particulière, répandue essentiellement dans la plaine, où elle est, pour des raisons de sécurité, séparée des autres constructions de la ferme et était souvent associée, dans un même petit bâtiment, au fournil (*Backstube*) et à la buanderie.

L'alambic d'origine, maçonné, est toujours présent mais n'est exploité que lors des grands froids. Les accessoires indispensables au distillateur ont été soigneusement conservés et sont visibles par le public.

Ce type d'alambic en poste fixe voyait venir à lui la marchandise et non l'inverse. Dans tous les villages, les paysans aisés disposaient de leur propre alambic, dans lequel ils pouvaient distiller leur récolte, ainsi que celles du voisinage. Preuve de l'importance de cette production, à Bourbach-le-Haut, village du Haut-Rhin situé entre Thann et Masevaux, il existait près d'une dizaine de *Brennhisla* pour 400 habitants !

Bâtiment et alambic installés autrefois rue Haute appartenaient à M^{lle} Marguerite HABIG. La mémoire collective signale son existence bien avant la guerre de 14-18. Tous les habitants du village pouvaient venir y distiller (contre paiement) en apportant leurs fruits et leur bois. La distillation était généralement assurée par le propriétaire des fruits. Inutile de préciser que l'endroit fut un lieu de rencontre très fréquenté ! Le dernier bouilleur, Adolphe SCHMIDT fit fonctionner l'alambic pour la dernière fois en août 1985.



UN MÉTIER : BOUILLEUR DE CRU



Partage de savoirs et de savoir-faire

Le savoir-faire a été transmis et capitalisé, concomitamment à l'entrée du bâtiment et des objets en collection. On doit cela à Janot Schermesser (à gauche sur la photo ci-dessus). Pâtissier-boulangier de Pulversheim, mais également passionné de distillation, loueur d'alambic et chantre d'un schnaps de qualité issu de fruits excellents, d'une fermentation irréprochable et d'une distillation soignée. Dès 1984, Janot exerça sa science à Sternenbergr, avec son propre alambic. Sur la base de la passion de Janot et de sa qualité d'homme, l'art de la distillation était entré au village de l'Écomusée. Il avait le nez fin et pouvait prédire la qualité d'un schnaps dès l'ouverture du tonneau de fermentat. Souvent il disait « *ar hât a Schtech* », littéralement, « il est piqué ».

Maître Janot cherchait à promouvoir les schnaps aromatiques, les classiques bien sûr, schnaps de fruits, mais aussi schnaps de fleurs et de plantes aromatiques. C'est ainsi qu'il a créé sa « Flamme du diable ». Non que ce schnaps-là fût brûlant, bien au contraire, mais parce qu'il était aromatique en diable !

« Nous discussions longtemps ensemble des mélanges possibles. Ces discussions portaient aussi sur les différents types de macération et de distillation, selon les plantes en usage. »

Une autre passion de Janot était l'Aspérule odorante, le *Waldmeischer* en alsacien.

« Cette année-là, la saison était déjà avancée, et nous sommes allés ensemble, en soirée, la récolter en altitude où elle fleurissait encore.

Le sentier était assez raide et, cela m'avait marqué mais sans m'alerter, Janot devait s'arrêter régulièrement, s'adosser à un hêtre pour souffler ! C'était un vendredi soir.

Nous avons mis les plantes au séchage samedi et avons distillé dimanche à l'Écomusée, rangé le matériel lundi matin et au moment du repas de midi, Janot est décédé brutalement chez lui, terrassé par une crise cardiaque. »

François Kiesler

Depuis, l'Écomusée continue de distiller, à la fois l'Aspérule et la fameuse flamme du diable, rebaptisée « Bouquet aromatique ». Merci Janot, ta distillation continue, en alchimie aromatique.

La succession de Janot est assurée par son épouse Irène, secondée depuis 2005 par Daniel Kosala, son voisin de Pulversheim. Ils peuvent compter sur une quinzaine de compagnons distillateurs pour assurer les médiations du dimanche et perpétuer le savoir-faire de Maître Janot.

La production de schnaps se poursuit avec une large gamme de produits en vente à la boutique de l'Écomusée et pour partie en dégustation, les dimanches pour le plus grand plaisir des visiteurs.



BIÈRE
25 cl à 5°



VIN
10 cl à 12°



VIN MOUSSEUX
10 cl à 12°



SPIRITUEUX
3 cl à 40°



Extrait de « Schnaps », film de Daniel Ziegler

UN PRODUIT : LE SCHNAPS



En France, les eaux-de-vie sont essentiellement produites à partir de fruits ou de baies, voire d'herbes. En fonction des matières premières dont les populations disposent en abondance, l'éventail des produits distillés peut être beaucoup plus large. Le **brännvin** (Suède), la **vodka** (Pologne et Russie), l'**aquavit** (Scandinavie) sont tirés de la pomme de terre. Le **whisky** (Grande-Bretagne), le **whiskey** et le **bourbon** (Amérique du Nord) sont issus de la distillation de malt de céréales (blé, avoine, seigle, maïs ou orge), le **rhum** (Amérique Centrale et du Sud) à partir de canne à sucre. Plus curieusement, l'agave produit la **tequila** ou le **mezcal**, le sorgho le **maotai** (Chine). Et le **saké** me direz-vous ? Il est issu de la fermentation et du brassage du riz, il s'agit donc d'une bière et non d'une eau-de-vie.

LES RÈGLES

LA GAMME

Quelques « matières premières » couramment distillées :
(en rouge celles distillées à l'Écomusée)

- alisier
- aspérule odorante
- canne à sucre
- cassis
- cerise (kirsch)
- coing
- framboise
- genévrier (gin)
- gentiane
- houx
- maïs
- mirabelle
- orge
- pomme de terre
- poire
- pomme
- prunelle
- quetsche
- raisin (marc)
- sapin
- sorbier
- sureau (fleurs)
- rose (pétales)

Et d'autres herbes aromatiques mises en macération avant distillation.



Pour faire un schnaps de qualité :

- les fruits doivent être de premier choix : maturité aromatique parfaite, propres et sains
- les contenants utilisés doivent être propres
- la fermentation doit être conduite en anaérobie stricte et au pH optimal (entre 2,7 et 3)
- le stockage sera le plus court possible entre la fin de la fermentation et la distillation
- la distillation sera conduite lentement, surtout le second passage qui sera très lent et régulier pour permettre une « évaporation fractionnée » optimale, et une gestion sérieuse des queues, et surtout des têtes de distillation
- un stockage long à haut degré d'alcool, bonbonne entr'ouverte, dans « des conditions de grenier » (fortes différences de températures)
- une rectification pour un alcool doux, et pour le moins « rond et pas rugueux », l'eau ajoutée la moins minérale possible

C'est seulement après cette dernière opération que l'alcool devient véritablement du schnaps.



LE SCHNAPS EN SCÈNE

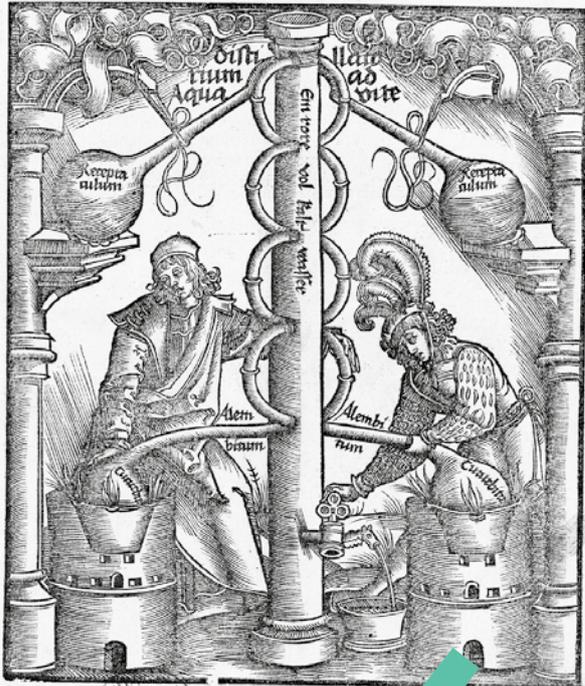


Liber sancti Alambici in Barchinensi prope Coloman Agrippianum
Liber de arte Distil-

landi de Compositis.

Das buch der waren kunst zu distillieren die

Composita vñ simplicia / vñ dy Büch ischaltens pauperū / Ein schatz d'artne ge-
näs / W'carū / die bis / amittin gefallen vñ de büschen d' Artzney / vñ d'urch d' Experimentē
vñ mir d'heronimo brüschwick vff geclaudt vñ geoffent art zu trost denē die es begerē.



DANS LA LITTÉRATURE

Mais ce qui ennuyait l'ami Fritz encore plus que tout le reste, c'était le soir, dans ces vieilles auberges de village, silencieuses après neuf heures, où pas un bruit ne s'entend, parce que tout le monde est couché, c'était d'être seul avec Hâan après souper, sans avoir même la ressource de faire sa partie de youker, ou de vider des chopes, attendu que les cartes manquaient, et que la bière tournait au vinaigre. Alors ils se grisaient ensemble avec du schnaps ou du vin d'Ekersthâl.

L'Ami Fritz, Erckmann et Chatrian, 1864

« Chez nous, tous les fruits sont appelés aux béatitudes de l'alambic, et de la quetsche au gratte-cul, ils sont tous élus ».

Les tilleuls de Lautenbach, Jean Egen

L'alambic, avec ses récipients de forme étrange, ses enroulements sans fin de tuyaux, gardait une mine sombre ; pas une fumée ne s'échappait ; à peine entendait-on un souffle intérieur, un ronflement souterrain ; c'était comme une besogne de nuit faite en plein jour, par un travailleur morne, puissant et muet.

L'assommoir, Emile Zola

**HETT,
WERD GEBRENNT !**

Hett esch äbb's los im Gässel,
S'werd Schnaps gebrennt, un güater,
Voll met prima Wàr esch's Fässel,
Alli halfa met, de Vàtter un oï d'Müatter.

[...]

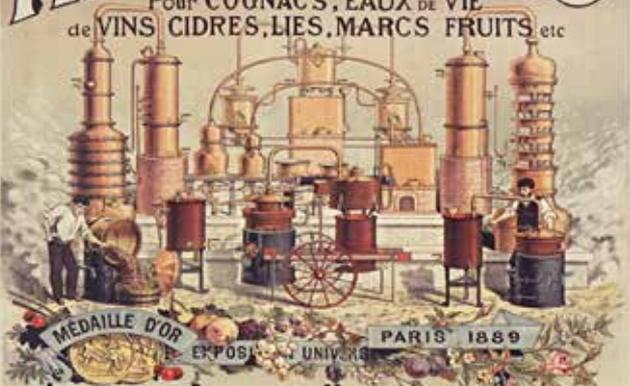
Jetz güat g'fiert, ass d'Süda zum kocha kummt
Un s'dürt net lang, noh làüift d'r Sprit,
D'Eischschtetza, dia steht bereit un s'Fierel summt,
Doch Schnaps gebt's morga, s'werd nur abgelittert hett.

[...]

Paul Kauffmann, Kirrwiller avril 1989

ALAMBICS

POUR COGNACS. EAUX DE VIE
de VINS CIDRES. LIES. MARCS FRUITS etc



DEROY FILS AÎNÉ
CONSTRUCTEUR

Rue du THEATRE, 73. 75. 77. PARIS
Catalogue illustré & Petit Manuel de Distillation adressés FRANCO



LE SCHNAPS EN SCÈNE

EN « MÉDECINE »

Le schnaps serait un remède universel : en compresses, en frictions, en enveloppements, il soulagerait les douleurs

- c'est un désinfectant (comme l'alcool modifié)

La tradition recommande :

- la gentiane contre la paresse d'un estomac surmené
- l'eau de vie de myrtille contre les coliques
- le schnaps de sorbier en gargarisme ou la mûre en grog contre les maux de gorge
- l'alcool de houx pour ses vertus aphrodisiaques
- un verre de schnaps pour prévenir la grippe

Anciennes pratiques **à éviter** puisqu'on en connaît les conséquences dramatiques :

- aux femmes enceintes : un verre quotidien de kirsch « pour faire de beaux enfants »
- aux bébés : des sucettes de mie de pain enveloppées dans un linge et imbibées de kirsch, en hiver préviennent de la grippe
- un petit verre dans le biberon du matin et le bébé est calme pour la journée...

Et encore :

- le « *Betthipserla* », le verre de schnaps que l'on prenait le soir avant de se mettre au lit, en guise tout à la fois de réchauffant et de somnifère
- une gorgée directement à la bouteille au saut du lit ! Une idée bien ancrée en faisait en effet un excellent « tonique de réveil »

EN CUISINE

Certains plats régionaux de Westphalie sont servis avec un schnaps et du pain de seigle, comme le jambon ou l'anguille fumée, les assiettes de charcuterie et les saucisses. Le schnaps est utilisé pour parfumer les confitures.

Les fruits (mirabelles, prunes, cerises, etc.) peuvent être conservés dans le schnaps.

Les viandes, les desserts sont parfois flambés, les sauces relevées d'un verre de schnaps.

Pour faire un *Elsasskàffee* : remplacer le whisky par un alcool de mirabelle.

On utilise le schnaps dans de nombreux cocktails. Par exemple :

Cuit, le schnaps perd son alcool mais donne au plat, au dessert, le parfum concentré de son fruit.

After five : schnaps à la menthe poivrée, Baileys irish cream (crème de whisky).

Fifth Avenue : schnaps à la menthe poivrée, kahlua (liqueur de café), Baileys irish cream (crème de whisky).



En pâtisserie :

- biscuit imbibé de jus de cerises et de kirsch : *Schwärzwälder*
- d'autres biscuits à la pâte parfumée au schnaps : *Berawecka, Bredalas*
- crêpes flambées
- etc.



LE SCHNAPS DU XXI^e SIÈCLE



À L'ÉCOMUSÉE

La modernisation de l'agriculture, l'urbanisation périphérique de nos villages, ont créé une énorme pression sur nos vergers. Avec la sévère taxation sur les alcools, les bouilleurs de cru n'avaient plus la force de résister, les anciens vergers ont perdu leur intérêt économique, ils sont presque tous morts en quelques décennies pendant les trente glorieuses. Regardez la mer de maïs qu'est devenu le Sundgau.

Le schnaps, c'est d'abord un paysage, celui des prés-vergers, de la ceinture arborée autour des villages, celui des grands cerisiers, des quetschiers, celui d'avant la frénésie du remembrement qui a banalisé nos paysages. Car pour distiller, il faut des fruits et pour avoir des fruits, il faut des vergers. Tout est lié. Il est, aujourd'hui encore plus qu'hier, l'expression d'un savoir-faire très fin et un concentré d'arômes.

Attention, il y a les schnaps d'hier et les schnaps d'aujourd'hui, bien plus fins. Il est de ces choses qui ne sont pas que d'hier, qui peuvent entrer en modernité. Que renaissent nos schnaps, en tout bien tout honneur, sans abus et avec eux, tous les bons côtés de cet art de vivre nos paysages qu'ils portent en eux.

(Extrait de *Tranches de vie en milieu rural*, F. Kiesler et D. Ziegler, 2016)



La mission de l'Écomusée est de raconter et de mettre en perspective la distillation et la production de schnaps en Alsace. Il s'agit de montrer un art de faire sans occulter la réalité de la surconsommation d'alcool, voire de l'addiction qui était en Alsace une forte réalité (tout comme en Bretagne, Normandie, etc.).

Il s'agit aussi de lier la distillation au paysage, notamment aux fruitiers de plein vent (vergers traditionnels à haute tige). Il nous faut ainsi ouvrir le sujet sur le maintien de la trame arborée par la consommation et la transformation familiale des fruits, dont la distillation est une des filières, et mettre fortement l'accent sur les nouvelles pratiques de distillation qui visent plus l'obtention d'alcools gastronomiques (arômes) que de l'alcool en tant que tel. Il s'agit d'aller jusqu'au bout de la proposition en fournissant des exemples concrets de réutilisation gastronomique d'excellence (recettes), et par là même de consommation ponctuelle.

Pourquoi ne pas explorer des pistes nouvelles : whisky alsacien, eau-de-vie de concombre, nouveaux parfums à l'instar des rhums « arrangés » ? S'il vous venait une « *Schnaps Idee* », n'hésitez pas à la partager !

Sources documentaires :

alsace.revues.org
fr.wikipedia.org
<http://www.futura-sciences.com>
<http://www.cuisineetvinsdefrance.com>

Pour les passionnés d'arboriculture comme pour les élus municipaux, soutenir la distillation fermière, c'est aussi relancer l'intérêt pour la production fruitière et susciter le renouveau des vergers.



Vous avez un avis, une question, une contribution, idée, texte, photo... à proposer ?

CONTACTEZ-NOUS !

ÉCOMUSÉE D'ALSACE

Chemin du Grosswald
68 190 Ungersheim

03.89.74.44.74
www.ecomusee.alsace
benevole@ecomusee.alsace

Direction de publication :
Jacques Rumpler et Eric Jacob

Équipe de rédaction :
François Kiesler, Suzanne Klein, Paty Morant, Michel Zindy et la collaboration de l'équipe de documentation
Maquette :
Michel Zindy