

La confection des bricelets singinois

Les *Seisler Brätzele* ou bricelets singinois font partie des produits la Bénichon. La tradition fribourgeoise de la Bénichon connaît de nombreuses variantes locales. Les bricelets salés ou *Chilbi-Brätzele* sont une particularité du district de la Singine.

Le terme allemand *Bretzel* ou *Bretzeli* en Suisse, ne décrit pas correctement la réalité singinoise. Le mot bricelet usité en Suisse romande fait plus clairement référence à une spécialité mais désigne le plus souvent la variante sucrée. Celui qui déguste pour la première fois un *Seisler Brätzela* est donc surpris par le sel, alors même que des variantes salées existent ailleurs en Europe de l'Est. En Singine, la Bénichon est une fête d'essence familiale avant d'être aussi une fête publique telle qu'on la connaît au village de St-Sylvestre. Une à deux semaines avant la date, les bricelets sont confectionnés avec la participation active et conjugée des tantes, des neveux, des grand-mères, des parents et des enfants. Chaque ménage apporte sa pâte et la cuisson se fait en commun. Une chaîne de travail est mise en place pour le façonnage des *Tradle*. Il faut rouler entre les mains ou découper des brins de pâte et les fermer en boucles ovales. Sur le fer à bricelets chauffé, deux boucles sont disposées en croix de manière à ménager les cinq trous caractéristiques, aux quatre coins et au milieu du biscuit. La longueur des boucles doit correspondre à la diagonale du fer et le bon coup de main s'acquiert avec l'expérience ! Les *Tradle* sont mis en attente sur un plan de travail en attente de la cuisson. Deux personnes disposent les brins de pâte sur le fer qu'une troisième personne manie sur le fourneau pour la cuisson de chaque face en une quinzaine de secondes. Pour produire efficacement, une grande famille travaille avec plusieurs fers sur plusieurs feux, ce qui exige une bonne coordination entre les aides et permet aux débutants de bien suer !

Le bricelet sorti du fer est mis à refroidir sur un linge de cuisine. Chaque ménage rapporte ensuite à la maison les *Brätzele* confectionnés avec sa propre pâte, puisque c'est immanquablement la meilleure !

Le savoir-faire des *Brätzele* se transmet d'une génération à l'autre. Les fers s'héritent et leurs dates attestent de l'ancienneté de la pratique depuis au moins le XVIII^e siècle. De nouveaux fers sont forgés, avec des initiales et une date, par exemple pour l'anniversaire d'un enfant ou pour célébrer la fin d'une formation professionnelle. Puisque les ménages n'utilisent plus de cuisinière à bois, les fers sont chauffés sur des brûleurs à gaz, ce qui offre une plus grande régularité. Des fers à bricelets électriques sont aussi utilisés.

Les *Seisler Brätzele* ne se consomment plus seulement au temps de la Bénichon, mais aujourd'hui ils sont offerts à un mariage, pour une naissance ou lors d'un vernissage. Ils sont de toutes les fêtes et confectionnés surtout dans le domaine privé. En Singine, la spécialité s'achète désormais aussi toute l'année dans quelques commerces locaux.

WERLEN, Franziska : « Seisler Brätzele ». In 40 x Seiselann, Freiburg, Schriftleitung Beat Hayoz, Hrsg. Sensler Museum, 2015, S. 133-135

MÜLHAUSER, Pirmin, „D Chülbi isch da“. In Ds Oberlann uuf, Freiburger Bibliothek 5, Freiburg, 1984

Franziska Werlen, mars 2017 / Traduction Isabelle Raboud