

## Bretzel



Brezels alsaciens de Riquewihr

Lieu d'origine	Incertain, probablement Empire carolingien
Date	avant 743
Ingrédients	Farine, Beurre, sel, levure de boulanger, bicarbonate de soude

modifier 



Première représentation connue d'un bretzel, 1190

Un ou une<sup>1</sup> **bretzel** est une sorte de [pain](#) ou [brioche](#) poché dans une solution de [bicarbonate de soude](#), en forme de nœud ou de bras entrelacés et recouvert d'éclats de [gros sel](#). Originaire d'[Allemagne](#) du Sud (*Brezel* ou *Laugenbrezel* en [allemand standard](#), *Brezn* en [bavarois](#), *Bretzet* ou *Bretzg* en [souabe](#), *Bretschl* en [alémanique](#)),

et très répandu en [Alsace](#) (*Bredschdel* ou *Bretzel* pour les [Bas-Rhinois](#), ou *Bradschdal* pour les [Haut-Rhinois](#)), dans le nord de la [Suisse](#), en [Autriche](#) (*Brezerl*), au [Grand-Duché de Luxembourg](#) et, dès le milieu du [XIX<sup>e</sup> siècle](#), aux [États-Unis](#) (*Pretzel*).

Le mot serait issu du [latin](#) soit de *bracchium*, « bras », ou *bracellus*, « bracelet »<sup>2</sup>. Le bretzel est déjà présent et bien attesté, dès [743](#), dans la culture monastique [carolingienne](#)<sup>3</sup>. Le bretzel est souvent pris comme symbole des [boulangeries](#) dans des pays d'[Europe](#) comme l'[Allemagne](#) ou l'[Autriche](#).

Selon une légende, le bretzel serait né en 1477. Un boulanger de la cour, originaire de [Bouxwiller](#), se serait fait emprisonner par le roi après avoir mal cuit son pain. Il risquait d'être exécuté. Cependant, la femme du boulanger aurait supplié le roi de laisser à son homme une dernière chance. Ainsi, le roi lui aurait imposé cet ultimatum : le boulanger serait sauvé s'il inventait, sous trois jours, un pain « *au travers duquel le Soleil brillerait trois fois* ». Alors que le boulanger était dans sa cuisine et cherchait désespérément à inventer une nouvelle recette, il vit à travers la fenêtre de la cuisine sa femme prier à genoux pour lui, les bras posés sur sa poitrine en forme de croix. En voyant ainsi sa femme, le boulanger eut une idée : il croisa les deux extrémités d'un ruban de pâte, pour reproduire la posture qu'avait adoptée sa femme, formant ainsi trois trous, à travers lesquels le Soleil pouvait briller trois fois, comme l'exigeait le roi. Mais au dernier moment, avant d'enfourner ces pains qui seront plus tard appelés « Bretzels », le chat fit tomber un produit utilisé d'habitude pour nettoyer les plaques de four. Étant donné que le boulanger n'avait plus assez de temps pour repétrir une nouvelle pâte, il les enfourna ainsi et ce produit renversé par le chat, une solution de [bicarbonate de soude](#), donna naissance au bretzel saumuré<sup>4</sup>.