



LES PÂTES D'ALSACE

Nous avons rendez-vous ce matin-là à 20 kilomètres de Strasbourg, à Marlenheim, porte d'entrée Nord de la route des vins d'Alsace. Et il suffit de quelques minutes pour distinguer des rondeurs dans le paysage, des petites collines appelées Couronne d'or qui esquissent déjà le piémont des Vosges. C'est à l'abri de ces collines ensoleillées où pousse la vigne, que se niche Marlenheim, un des berceaux des pâtes d'Alsace.

Lorsque nous arrivons, c'est Philippe Heimbürger qui nous accueille. Silhouette élancée, le regard clair et vif, volontiers souriant, s'il a un agenda très chargé aujourd'hui, il prendra tout le temps qu'il faudra pour nous raconter l'histoire de la saga familiale. Parce que c'est bien de cela qu'il s'agit : 3 générations d'Heimbürger se sont succédées à la tête de l'entreprise, toujours familiale.

C'est Hélène, la mère de Philippe qui nous en narre la genèse : « Tout a commencé en 1933, quand mon beau-père, Robert Heimbürger, boulanger de métier, a commencé à fabriquer des pâtes aux œufs sur une toute petite machine manuelle. Il les faisait sécher avec la chaleur résiduelle du four de la boulangerie. » La recette traditionnelle est à base de semoule de blé dur, de sel et d'œufs, contrairement aux pâtes italiennes qui ne comportent pas d'œufs, seulement de l'eau pour tout liant. « En Alsace, on était un peu plus riches que les Italiens ! », plaisante Hélène. Avant de préciser, beaucoup plus sérieusement, que cette recette est un héritage de la région, et que les Alsaciennes se la transmettent de mères en filles depuis des générations. « Quand j'étais enfant, j'ai vu ma grand-mère maternelle étaler les plaques de pâtes sur les éredons pour qu'elles séchent avant de les découper au ciseau », se rappelle celle qui, dans les années 1970, a contribué à l'essor des Pâtes d'Alsace dans toute la France. « C'est toute ma vie ! » confie Hélène qui continue à suivre la destinée de l'entreprise familiale de très près.

La recette traditionnelle est à base de semoule de blé dur, de sel et d'œufs, contrairement aux pâtes italiennes qui ne comportent pas d'œufs, seulement de l'eau pour tout liant.

Aujourd'hui, la fabrication a été modernisée mais le savoir-faire est le même et la recette reste inchangée depuis 1968, date à laquelle est née l'appellation « pâtes d'Alsace » et où la famille Heimbürger a décidé de fixer sa recette à 7 œufs par kilogramme de semoule.

Et c'est cette recherche de la qualité dans le respect de la tradition qui guide depuis l'origine, et aujourd'hui encore, le quotidien des Heimbürger.

Philippe a lui aussi l'amour de ces pâtes chevillé au corps « Je suis comme Obélix, tombé dans la marmite quand j'étais petit. Je vivais dans la maison familiale à côté de l'usine et je jouais dans la cour en permanence, je bricolais beaucoup avec mon père, notamment sur les machines de l'usine. Les pâtes, je les dégustais en quatre heures, directement à la sortie de la machine ! » Il a les yeux qui brillent quand il en parle et il est visiblement heureux d'avoir été « conditionné pour reprendre l'entreprise » même si, il le confesse, « cela n'a pas été facile tous les jours » pour lui qui se serait bien vu dans l'aéronautique ou les sports mécaniques. Mais aujourd'hui, il « ne regrette rien ! »

Les Nids à l'ancienne offrent alors cette inimitable texture de « fondant à l'extérieur et croquant à cœur » héritée du laminage à l'ancienne, encore utilisé, qui reproduit les gestes des maîtres-pâtisiers de l'ancien temps qui travaillaient au rouleau à pâtisserie.

C'est avec le sourire qu'il vient travailler tous les matins pour faire perdurer le travail des générations qui l'ont précédé. Il nous présente, visiblement fier, celles qu'il appelle d'abord ses « nouilles » avant de se reprendre : « nos beaux Nids ! » Parce que oui, ce sont bien des nids que forment les pâtes entremêlées.



ORIGINE



Référence évidente à l'œuf, ingrédient essentiel de la recette mais aussi à la cigogne d'Alsace. Très élégants, les nids tiennent dans le creux de la main. Ils sont composés de bandes de pâtes très fines, de 3 ou 7 mm de large. Obtenues à partir d'une feuille de pâte affinée, lissée et découpée après un passage dans quatre laminoirs successifs. Ces bandes ne sont pas exactement régulières, l'épaisseur, la longueur varient, tout comme la forme du nid, créé par un souffle d'air tourbillonnant. Les Nids ne sont pas cuits, simplement séchés. Si fragiles apparemment et pourtant bien fermes, ces petits nids arborent une couleur jaune pâle qui éclate en jaune doré à la cuisson. Les Nids à l'ancienne offrent alors cette inimitable texture de « fondant à l'extérieur et croquant à cœur » héritée du laminage à l'ancienne, encore utilisé, qui reproduit les gestes des maîtres-pâtisiers de l'ancien temps qui travaillaient au rouleau à pâtisserie.

Avec les Nids à l'ancienne, la famille Heimbürger fabrique une autre spécialité qui fleurit bon le terroir et la tradition alsacienne : les Spätzle, ou petit zizi. Si la forme, de longs fils d'une vingtaine de centimètres, est originaire du Wurtemberg allemand, la recette, toujours aux 7 œufs, est, elle, bien alsacienne. La texture des Spätzle, poreuse et granuleuse, est parfaite pour accrocher les sauces qui peuvent les accompagner et qui révèlent encore davantage leur saveur délicieuse. Là encore, la forme est irrégulière et due à la machine, inventée par le grand-père Heimbürger à ses débuts. Les Spätzle sont cuits avant séchages. Et à la dégustation, toujours ce même « fondant à l'extérieur et croquant à cœur », ce goût marqué en œuf et cette finesse des pâtes aux œufs. Pour les Nids à l'ancienne comme pour les Spätzle, les ingrédients sont les mêmes : de la semoule de blé dur de qualité supérieure, 100 % française, qui apporte cette belle couleur jaune dorée aux pâtes. Et des œufs, 7 au kilo donc, des œufs frais fermiers. Les poules sont élevées en plein air et nourries à l'herbe et aux céréales locales sans OGM.

Autre signe de reconnaissance : des chefs étoilés choisissent de mettre les pâtes d'Alsace aux 7 œufs à la carte de leurs restaurants.

Les œufs confèrent aux pâtes d'Alsace une élasticité, une finesse et une tenue à la cuisson incomparable. Et, s'ils permettent de faire une pâte plus fine, le temps de séchage en est rallongé pour maintenir la qualité 'à l'ancienne'. Seules pâtes régionales de France, les pâtes d'Alsace sont un des marqueurs d'une région berceau d'une gastronomie riche et variée. Et la famille Heimbürger a contribué à faire la réputation de ces pâtes aux 7 œufs à l'ancienne dans toute la France. Elles ont d'ailleurs été récompensées en 2005 par la création et l'obtention d'une IGP européenne. Autre signe de reconnaissance : des chefs étoilés choisissent de mettre les pâtes d'Alsace aux 7 œufs à la carte de leurs restaurants. Une consécration pour la famille Heimbürger, ses 3 générations de fabricants de pâtes à l'ancienne et le dernier, Philippe, qui dit avoir « un devoir de mémoire par rapport à (ses) prédécesseurs et à leur esprit du travail bien fait qui a été reproduit et inculqué de génération en génération. »

Pour l'avenir, Philippe compte bien continuer à transmettre ce savoir-faire familial à ceux qui travaillent avec lui déjà et pourquoi pas à ses propres enfants ou neveux. Mais une chose est certaine, il « n'imagine pas la fin de la saga familiale. »

