

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 32 (2002)
Heft: 12

Artikel: L'explosion colorée des marchés de Noël
Autor: Pidoux, Bernadette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-828233>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



L'explosion colorée des marchés de Noël

■ Dans l'effervescence de fin d'année, les marchés de Noël se préparent à accueillir un public de plus en plus nombreux. Balade à Strasbourg, reine du vin chaud et du bretzel doré.



Cadeaux, l'embarras du choix à chaque coin de rue.

Début décembre, les cars font le plein de voyageurs endormis. De toute la Suisse romande, des convois entiers d'autocars partent avant l'aube rejoindre les principaux marchés de Noël d'Alsace ou d'Allemagne. Les formules varient: excursion d'un jour, d'un week-end, avec hôtel, sur un bateau, visites libres ou organisées.

Les escapades d'un jour, comme celle que nous avons choisie avec l'autocariste Marti, remportent un énorme succès. Le prix est modique, le voyage agréable et la journée suffit à faire quelques achats et même à s'offrir un bon repas. Le retour en soirée permet de retrouver son lit, un peu fourbu peut-être, mais content. Qui s'inscrit pour ce type d'excursions? Des couples, des groupes d'amis, des jeunes et des moins jeunes, bref un peu tout le monde. En commun, ils partagent l'envie d'un peu de dépaysement, de rêve, en ces jours gris et froids d'hiver.

Après quelques kilomètres de somnolence collective, les touristes d'un jour s'animent un peu, en goûtant au café-croissant compris dans le prix du voyage. Et ça papote de plus en plus fort, chacun s'empressant de raconter ses expériences précédentes. Un tel connaît le marché de Fribourg-en-Brigau, un autre celui de Colmar, un habitué de Strasbourg indique les meilleurs restaurants... Le bus



Des étapes où il fait bon se réchauffer.

dépose ses passagers impatients sur une place proche du centre et le flot de touristes attaque gaillardement la visite.

Des places animées

Sur le parvis de la cathédrale, une quarantaine de petites maisonnettes en bois rivalisent de décorations et d'illuminations. Des bretzels, du vin chaud, du pain d'épices, les gourmandises traditionnelles sont toutes là, alléchantes et revigorantes par la froidure qui vous saisit rapidement. Il y a aussi de la bière chaude, une curiosité, plutôt sucrée, proche des bières belges au goût de fruits, et bien sûr du thé de Noël, délicatement épicé à la cannelle et aux clous de girofle. Les sucreries en forme de cœur ou de père Noël ne sont pas les seuls produits à se mettre sous la dent. On trouve aussi du foie gras, des cochonnailles, et des confits de vin, une sorte de confiture réalisée avec du vin doux, gewurztraminer, riesling ou tokay. Le confit accompagne la viande ou le foie gras sur la table du Noël alsacien.

Le marché a pris ses quartiers sur de nombreuses places. La place de Broglie est l'une des plus animées. Les baraques sont si rapprochées qu'on a souvent de la peine à croiser les chalands venant en sens inverse. Les décorations de Noël, les éléments de la crèche sont en vente un peu partout. Certains



Un vaste choix

Septante marchés de Noël, rien qu'en Alsace! C'est dire si le choix est vaste. Les marchés les plus connus sont ceux de Strasbourg, Sélestat, Haguenau, Eguisheim, Kayersberg et Ribeauvillé.

Mais la Provence a elle aussi développé ces foires autour des santons de la crèche, notamment à Aubagne, Saint-Rémy, Tarascon, Arles et Marseille.

En Allemagne, les grands marchés traditionnels se tiennent à Cologne, Nüremberg, Coblence, Heidelberg, Fribourg-en-Brisgau, Rothenburg ou Wiesbaden. Et Barcelone n'est pas en reste. Quant à Lyon, elle fête pour la 138^e fois son Noël de lumière.

Les cars Marti organisent des excursions d'un jour. Tél. 021 311 22 22.

Carlson Wagonlit a aussi un programme de marchés de Noël. Tél. 021 320 72 35.

Frantour propose des marchés de Noël en train, avec étape gastronomique. Tél. 022 906 41 15.





La marché s'étale devant la cathédrale.

marchands vendent aussi des produits très éloignés des thèmes bibliques...

Sur la place Kléber, le grand sapin des Vosges, qui mesure trente mètres de haut, rappelle que la tradition de l'arbre de Noël, transplanté dans nos salons, est originaire d'Alsace. Antérieure au christianisme, la décoration du sapin est une pratique scandi nave. On possède toutefois des documents qui attestent qu'elle devint une habitude au 16^e siècle en Alsace. Un édit municipal de la ville de Sélestat autorise, en 1521, les gardes forestiers à laisser couper de petits sapins en vue de la fête de Noël. Des pommes rouges, symbolisant l'arbre de vie d'Adam et Eve, ornaient alors les branches. Elle sont aujourd'hui remplacées par des boules multicolores...



Le charme des canaux de la Petite France, quartier des restaurants pittoresques.

Au coin d'une allée, un chanteur des rues entonne des airs anciens et l'on se dit qu'il a toujours dû en être ainsi, dans un même décor, à quelques détails près.

On sait qu'à Strasbourg, au Moyen Age déjà, une foire se tenait au Fronhof, à l'emplacement de l'actuel Palais de Rohan. C'était le «Klausenmärk» ou marché Saint-Nicolas. Après l'avènement de la Réforme au 16^e siècle, un prédicateur strasbourgeois, le pasteur Finner, s'indigna qu'on célébrât encore cette survivance du papisme. Le Conseil municipal dut trancher la question, ce qu'il fit avec ingéniosité, ménageant catholiques, protestants et... commerçants. Le 22 décembre 1570, il décida que la foire de Noël serait maintenue, mais qu'elle serait dédiée au «Christkindel», à l'enfant Jésus. Ainsi naissait le «Christkindelsmärk», la foire de Noël, qui ralliait ainsi toutes les sensibilités... L'institution résista à toutes les guerres, changements politiques et nationaux.

En 1840, la foire est transférée place Kléber, puis, en 1870, place de Broglie. En 1991, la ville de Strasbourg agrandit la zone de marché, sous la pression toujours plus forte des marchands, qui s'inscrivent en masse. C'est à partir



Les artisans de la France entière exposent leurs créations de Noël.

de cette date que le parvis de la cathédrale est intégré au parcours de Noël; celui-ci passe également par la rue des Maroquins et la rue de la Comédie. Dès 1996, le marché a également investi la place de la gare. Une grande roue, le marché du «Bredelle» et un pays «hôte

d'honneur» s'y installent. Davantage de commerçants, davantage de touristes, le phénomène a gagné toute l'Alsace dont les septante marchés attirent près de deux millions de visiteurs en un mois. Hôtels et restaurants sont pris d'assaut. C'est pourquoi, quand midi ap-

proche, il ne faut pas tarder à chercher une table. Dans le quartier de la Petite France, les restaurants se succèdent dans des bâtiments de pierre d'origine moyenâgeuse. Tout cet îlot de la Petite France est inscrit au patrimoine mondial de l'humanité, régi par l'Unesco. C'est dire si la ville a su préserver cette petite merveille au bord de l'eau, où les appartements pour privilégiés se vendent à prix d'or!

Puisqu'on est en hiver et que le marché requiert de bonnes jambes, il n'y a pas de raison de se priver d'une bonne choucroute – les portions sont énormes – ou d'un délicat coq au riesling... Malgré l'afflux de touristes, les Alsaciens sont restés étonnamment calmes et accueillants. Et avec leur petit accent, on se sent finalement presque à la maison.

Les excursions d'un jour impliquent de quitter le marché relativement tôt. Vers 17 heures, les cars reprennent la route, avant de faire une pause repas sur l'autoroute. Surprise: les touristes d'un jour rentrent au pays sans crouler sous de volumineux paquets. Les emplettes se limitent à quelques bouteilles de fins cépages alsaciens et à quelques babioles. Il faut avouer que les décorations de Noël, jouets ou autres bougies, ressemblent en tout point à ce qu'on trouve chez nous. La mondialisation a également frappé ce secteur-là.

Reste la magie des lieux: la visite de la majestueuse cathédrale Notre-Dame en grès rose, la balade dans les quartiers historiques et le souvenir d'un bon moment passé avec des amis!

Bernadette Pidoux
Photos: Erling Mandelmann

La recette du pain d'épices

Ingédients: ¼ l d'eau – 250 g de beurre – 500 g de sucre – 500 g de miel – 3 cuillerées à café de cannelle – 1 cuillerée à café de poudre de clous de girofle – 250 g de pelures de citrons et oranges confits – 250 g d'amandes – 2 œufs – jus de citron – 1 kg 250 de farine – 20 g de carbonate d'ammoniaque (en pharmacie) – sucre glace – eau-de-vie.

Mélanger la farine, l'eau (tiédie), le sucre, les œufs battus, le miel (tiédi au bain-marie), le beurre (ramolli) et les autres ingrédients, dont le carbonate d'ammoniaque, qui fait lever cette pâte lourde. La laisser reposer à température pendant trois jours. Reprendre la pâte et la travailler avec la farine jusqu'à ce qu'elle ne colle plus.

L'étaler sur une épaisseur de 5 à 8 mm, puis la découper avec des moules ou artisanalement. Placer sur une plaque farinée et cuire 4 à 5 minutes à four moyen (200°). Les pains d'épices peuvent être de couleur miel, ou plus foncée suivant la cuisson et le goût.

Les poser ensuite sur du marbre ou de la pierre de préférence, les badigeonner avec le glaçage au pinceau et, après une nuit de séchage, les ranger dans des boîtes en fer, fermées hermétiquement. Il est bon de les préparer avant les fêtes, car ils se durcissent, puis se ramollissent et peuvent se garder très longtemps. Pour le glaçage: diluer le sucre dans de l'eau, du jus de citron et un peu d'eau-de-vie.

