

Le premier bonhomme en pâte était-il en fait une «bonne dame»?

Pour beaucoup, l'ambiance festive de la période de l'Avent souffrirait de l'absence de bonshommes en pâte ou de pains d'épices à l'effigie du Saint-Nicolas le 6 décembre.

Brève biographie du bonhomme en pâte

Le Grittibenz porte en Suisse plusieurs noms ayant différentes significations: Grättimaa (dans la région de Bâle), Elggermaa (dans la région de Zurich/Thurgovie), Chläus ou tout simplement bonhomme en pâte. L'expression «Grittibenz» en tant que telle est composée de deux mots, «Gritten» et «Benz». Le terme «Benz» ou «Bänz» est le diminutif de Benoît, prénom tellement répandu par le passé qu'il finit par désigner un «homme» en général.

Dans le dialecte bâlois, «Gritti» ou «Grätti» signifie «vieux boiteux» avec une connotation péjorative. Dans la région de Berne, le mot désigne par contre une «Gritte» ou «Grittele», c'est-à-dire une fourche ou encore une position écartée des jambes. Et effectivement, le bonhomme en pâte est toujours représenté jambes écartées.

Carrière du bonhomme ou de la bonne dame

Avec ses yeux en raisins secs et son sucre granulé sur le corps, le bonhomme en pâte, bien établi depuis des siècles, est très prisé plusieurs semaines avant Noël. Or sa popularité était nettement moindre il y a 70 à 80 ans de cela, sa vente se limitant généralement au 6 décembre, dans un périmètre assez restreint entre Bienne et Aarau. Vers 1940 déjà, les collaborateurs de l'Atlas de folklore suisse ont néanmoins remarqué la propension des artisans boulangers à imposer ce produit là où personne ne le connaissait encore.

La tradition s'est implantée à large échelle dans l'intervalle. Le produit sucré fabriqué à base d'une sorte de pâte à tresse, est aujourd'hui parfois additionné d'un peu de zeste de citron ou d'orange. A Berne, on le confectionnait autrefois à base de pâte à pain d'épices, à Soleure à base de pâte à pain.

Or il se pourrait que le premier bonhomme en pâte ait été une «bonne dame». Selon le chercheur Max Währen, un pain figuratif de forme humaine – à savoir une «bonne dame» en pâte de Zurich datant de 1546 – constituerait la plus ancienne occurrence de ce produit présentant une date précise. On retrouve la trace du bonhomme en pâte tel que nous le connaissons aujourd'hui en Suisse jusqu'en 1857, en Argovie, sous le nom de «Chriddibenz».

Patrimoine pain suisse