

## Tradition de Pâques

**Pâques est une fête joyeuse qui, sur le plan culinaire, met à l'honneur les lapins en chocolat, les œufs et des produits de circonstance.**

Pâques, la résurrection de Jésus d'entre les morts, a longtemps été la fête chrétienne la plus importante de l'année; ce n'est qu'au cours des dernières décennies qu'elle a été supplantée par Noël et son lot de cadeaux. Tout comme d'autres religions mondiales, le christianisme se caractérise par un temps de pénitence et d'abstention – la période de carême s'étendant du mercredi des Cendres au jeudi saint, soit quarante jours. Le jeûne s'achevant à Pâques, les Chrétiens célèbrent la fête comme il se doit en savourant les friandises tant attendues.

### Le «jeune» lapin de Pâques

Le lapin de Pâques actuellement dominant symbolise la fertilité. L'Antiquité associait déjà un lapin à un œuf, comme en témoigne une ancienne illustration grecque: les vieilles croyances l'ont érigé en un symbole de création et de fertilité qui, en tant que tel, pourrait faire le lien avec la fête de la résurrection chrétienne.

Outre le lapin, d'autres animaux et objets s'activaient également à Pâques par le passé. En Suisse romande, en Ajoie notamment, c'est la cloche de l'église qui, selon les enfants, amenait les œufs de Pâques; en Suisse centrale et dans le canton de Berne, c'est le coucou qui s'en chargeait. La première attestation certaine du lapin de Pâques nous vient d'Allemagne: elle date de 1682. En Suisse allemande, la preuve écrite de son existence remonte à 1789. La tradition du lapin de Pâques amenant des œufs pour le plus grand plaisir des enfants a donc été importée du Nord, pour s'établir chez nous sous forme d'articles de confiserie vers 1900 seulement. Les lapins étaient coulés dans des moules en fer-blanc; leur succès est en partie dû aux nombreuses illustrations pascales des cartes de vœux en vogue alors.

### L'«ancienne» galette de Pâques

La galette de Pâques a connu un destin différent. Toute la Suisse apprécie aujourd'hui ce gâteau rond et plat, dont il existe différentes formes – petites et grandes. Ses ingrédients sont plus homogènes – la galette se composant d'une bouillie de riz ou de semoule à laquelle viennent s'ajouter des œufs, du sucre, de la crème, des amandes, des raisins secs et du jus de citron.

La galette de Pâques est connue depuis des siècles. Sa trace la plus ancienne date de 962, l'anecdote relatant sa présence à la table de l'empereur. La première référence à ce produit dans notre pays est vieille de plus de 600 ans, sa bénédiction par un prêtre à Bâle datant du 14<sup>ème</sup> siècle. La galette était alors un produit traditionnel très répandu, parmi les plus pauvres également.

Les lapins en chocolat fraîchement moulés, les délicieuses galettes de Pâques et autres produits de circonstance ont aujourd'hui encore leur place dans les étalages des boulangeries-pâtisseries-confiseries artisanales: aucun amateur de bonne chère ne saurait résister à ces saveurs qui annoncent le printemps.

Patrimoine pain suisse