

Traditions...

Lapins de Pâques de l'artisan-pâtissier

A l'approche de Pâques, les magasins regorgent d'œufs et de lapins en chocolat. A Biberen, Willy Rebsamen, boulanger-pâtissier-confiseur depuis 1975, s'affaire à sa production artisanale de lapins en chocolat.

Son grand-père était boulanger et installa son commerce en 1927 dans ce village, à quelques centaines de mètres de la frontière fribourgeoise et de la Biberen. Son père suivit le même chemin et devint boulanger-pâtissier-confiseur. Mais il ne se lança pas dans la production de lapins. Cette année, les préparatifs commencèrent déjà au début février. La fabrication ne comporte pas moins de 12 étapes suivant les modèles. Après le remplissage, le moule est mis au réfrigérateur pendant une demi-heure. Il est ensuite sorti et laissé une autre demi-heure pour reprendre la température ambiante avant de pouvoir le démouler.

Au total, ce sont environ 500 lapins qui sont produits chaque année. La préférence des clients va au chocolat au lait, mais les lapins noirs et leurs congénères blancs ne sont pas en reste.(MJ)



Photo 14.04.2014

Le lapin symbolisant autrefois la fertilité et le renouveau (comme le printemps), c'est en Haute Allemagne que naquit la tradition (Osterhase) avant qu'elle ne se répande dans les pays germaniques. Par la suite, cette tradition est exportée aux États-Unis par des immigrants allemands au XVIIIe siècle.

L'origine du lapin viendrait d'une légende allemande dans laquelle une femme pauvre, ne pouvant offrir de douceurs à ses enfants, décora des œufs qu'elle cacha dans le jardin. Les enfants, apercevant un lapin, crurent que celui-ci avait pondu les œufs. Depuis lors, les enfants fabriquent un nid qu'ils mettaient dans le jardin en espérant que le lapin de Pâques le remplirait d'œufs durant la nuit (Source : Wikipedia).

Bonne fête de Pâques

P.S. 1623 2014-16

14-21.04.2014