

Léon Speth ou le rêve américain d'un bretzel !

"Grandir en Alsace, c'est s'imprégner des cultures de partout. Être Alsacien, c'est avoir sa propre histoire, un large champ de vision des frontières. Il n'y a pas de zone de confort en Alsace, les guerres, les invasions, tout ce vécu aide pour quitter et s'assimiler dans un nouveau pays". Coincé dans le trafic de Denver au Colorado, le ton est assuré, déterminé et joyeux : Léon a 27 ans et a grandi à Mother et Niederseebach, "les deux plus beaux villages d'Alsace"! Maman est italo-allemande et assure le quotidien, Papa est chef-cuisinier et transmet à ses enfants le goût de la curiosité, des langues et du challenge. A la maison, on parle allemand quand maman est présente, français en son absence et alsacien avec les camarades de l'école. Maman, Maria-Thérèse, fait les meilleurs spaghettis bolognais avec les tomates de jardin du Opa italien, et Papa Pascal, le meilleur pot-au-feu de Noël. Quand on traverse la frontière pour aller rendre visite à Opa et Oma à Karlsruhe, on ramène les tomates du jardin et chaque passage en Allemagne est ponctué inmanquablement de l'achat d'un bretzel "qui avait un goût de je-ne-sais-quoi qui me rendait heureux" raconte Léon. Le virus est pris.

Après son bac pro-commerce international, Léon tente un début de prépa HEC mais très vite, il s'envole trois mois en Australie pour exercer tous les métiers du monde et gagner sa croûte. Puis un vol direct Australie-Denver: "je n'ai jamais fait comme les autres, c'était ce qu'il me fallait". Là-bas, un ami de son père, Peter Kaiser, boulanger autrichien lui apprend les rudiments du métier, mais le visa arrive à échéance, il faut rentrer. Léon débarque en Allemagne pour devenir affréteur de produits surgelés pendant 3 ans. Denver lui manque, alors Léon repart à 22 ans, retrouve sa place à la boulangerie, prend en main la gestion complète, assure les marchés de terroir où il y vend ses bretzels et rencontre Tové, une jeune cliente. Le 6 juillet, Léon débarquait, le 30 il rencontre Tové et 103 jours après ils se marient. Dans la foulée, un petit Enzo arrive. "Avec l'arrivée de mon fils, il me fallait poser les bonnes questions, soit je reprenais la boulangerie de Peter, soit je créais ma boulangerie avec mon propre concept". Ainsi, né "XLVII bakery", fabricant et grossiste de bretzels pour la vague des micro-bras-



Léon Speth en famille

series qui fleurit au Colorado. Pourquoi ce nom ? "les chiffres romains pour se faire repérer et le 47, à la mémoire du grand-père Jean-Claude né en 1947". Le succès arrive très vite avec les "Farmers markets" qui lui permettent aussi une vente au détail ; "Avec mon équipe de 6 salariés, 1300 bretzels -toutes nouées à la main- sortent quotidiennement du four directement surgelées et conditionnées. Notre clientèle d'environ 60 brasseries n'a plus qu'à les réchauffer au four quelques minutes et avec une bière fraîche, c'est un franc succès ici".

Léon vit son rêve américain : arrivé en 2017, les poches vides, un sac-à-dos, sans aucune aide extérieure mais avec Tové -assistante dentaire- qui a subvenu aux nécessités quotidiennes, notre Alsacien au mental d'acier a traversé le Covid avec succès et vient d'acheter sa belle maison, signe de réussite aux USA. Bien sûr, l'Alsace lui manque, les vraies flammekueche, l'histoire, l'architecture, la cathédrale, Seebach et toute cette belle région du nord qui lui reste chevillée au corps, mais "je suis très heureux ici avec Tové et mes deux garçons Enzo et Valentino, et en plus, mon rêve américain est devenu réalité avec la nationalité que je viens d'obtenir en mai dernier ! Ne le dites pas car on me trouvera prétentieux, mais non



Marche du terroir



Léon et son équipe

seulement je vais devenir le numéro 1 du bretzel au Colorado mais vous verrez...mon bretzel alsacien sera bientôt présent sur tout le continent américain". C'est tout le mal qu'on lui souhaite !

Isabelle Baumann-Lenot
Isalenot@gmail.com

Pour 12 bretzels

Ingrédients :

485 grammes de farine -1 CAS de beurre fondu - 1 CAS de sucre -1,5 CAS de sel fin - 360 ml d'eau tiède- 7g de levure sèche active - gros sel

Réalisation :

Fouetter la levure dans l'eau tiède. Laisser reposer 1 min. Incorporer le sel, le sucre et le beurre fondu. Ajouter la farine peu à peu, mélanger jusqu'à ce que la pâte ne soit plus collante.

La pétrir 3 minutes supplémentaires et former en boule. Couvrir avec une serviette et laisser reposer pendant 10 min. Préchauffer le four à 200°C. Rouler des ficelles de 60 cm. Former une boucle en réunissant les deux extrémités vers le haut puis les croiser ensemble. Ramenez les extrémités tordues vers vous et appuyez dessus pour former une forme de bretzel.

2 litres d'eau - 120 g de bicarbonate de soude

Porter à ébullition l'eau et ajouter le bicarbonate de soude. Y jeter 2 ou 3 bretzels à la fois pendant 20-30 secondes jusqu'à ce qu'ils remontent, les égoutter sur un torchon fariné et les placer sur une plaque de pâtisserie garnie de papier parchemin. Saupoudrer de gros sel. Cuire au four pendant 12-15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Et savourer !

NDLR : C'est ce pochage qui va permettre aux bretzels d'avoir cette belle croûte dorée, légèrement croustillante et qui apportera cet arrière-goût iodé qu'adorait Léon enfant.