

# Pages historiques : Les boulangeries de Plobsheim

En 2017, le poteau cornier d'une boulangerie disparue de Plobsheim a été offert à l'association "Le Giessen" par l'un de ses membres. Après restauration, il a été installé à la buvette "Aux Sept Ecluses" en novembre 2018. L'occasion est donc venue de se plonger dans l'histoire des boulangeries de Plobsheim. Même si aujourd'hui nous n'en comptons plus que deux (la Boulangerie Kiehl - fig. 1 - et la Boulangerie "Aux Délices de Plobsheim" - fig. 2), le village en a connu plusieurs au fil du temps.



Fig. 1 Boulangerie Kiehl



Fig. 2 Boulangerie Aux Délices de Plobsheim

La plus ancienne mention d'un boulanger à Plobsheim remonte à 1588 dans les registres paroissiaux. Marguerite, épouse du boulanger Georges Fischer, y est mentionnée comme marraine de Christine Brott. L'emplacement de leur boulangerie nous est inconnu. Ce n'est qu'en 1682, lorsque Appoline Scheuren, veuve du boulanger Ulrich Erhardt, vend sa maison à Mathias Dietrich que l'on peut situer une boulangerie plobsheimoise. Celle-ci se trouvait à l'emplacement de l'actuelle pharmacie. Mathias Dietrich est qualifié de "Weißbecker" ("boulanger blanc") fabricant du pain destiné à la vente par opposition au "Schwarzbecker" ("boulanger noir") pétrissant la farine apportée par le client. Le couple Dietrich laisse des dettes à ses descendants et la maison est vendue aux enchères en 1713. La boulangerie reste propriété de la famille Jost jusqu'en 1757 qui la vend au réparateur de moulin Laurent Wiziger originaire de Waldhambach. C'est le dernier à y avoir exercé le métier de boulanger.

Dans la seconde moitié du 18e s., Sébastien Glasser fait construire une boutique, sur une place communale se situant à l'intersection

de la rue du Général Leclerc et de la rue de l'Eglise, pour y vendre du pain. Mais le bâtiment empiète sur la chaussée et gêne la circulation. A la même époque, Jacques Kogler, originaire de Gerstheim, exerce les métiers de boulanger et aubergiste "Au Cerf" dans la Maison Lorentz.

## 's Beckeschuehmàcher's : "Le cordonnier boulanger" - 9 rue du Rhin

Lorsque le boulanger François Joseph Haberer (1792-?) se marie en 1819 avec Barbe Landmann, il possède déjà une maison avec écurie et boulangerie. En 1837, Haberer a quitté Plobsheim et travaille désormais à la filature de Huttenheim. L'année suivante, son beau-frère Charles Ferdinand Vetter (1800-1869) fait construire une nouvelle maison à l'emplacement de l'ancienne boulangerie. En 1839, il vend la maison au boulanger Martin Mutschler (1814-1841) mais ce dernier cède deux ans plus tard à l'hôpital militaire de Strasbourg. C'est son frère Xavier Mutschler (1812-1868), cordonnier (Schuehmàcher), qui s'y installe ensuite avec sa famille. Il a d'abord travaillé comme boulanger (Beck) chez son beau-père François Louis Kintz (1797-1865), ce qui explique l'origine du Hofnâme.

## 's Becke Lüi's : "Louis le boulanger" - 6 rue du Moulin



Fig. 3 Poteau cornier de 's Becke Lüi's

En 1822, François Louis Kintz (1797-1865), boulanger originaire de Wibolsheim, épouse Thérèse Huser (1787-1850), veuve du boulanger Grégoire Mutschler (1783-1820). Ils font graver leur nom ainsi qu'une bretzel sur le poteau cornier de leur maison construite en 1825 (fig. 3 et 4). C'est ce dernier qui a été mis en valeur à la buvette "Aux Sept Ecluses". En 1850, François Louis Kintz signe un bail de trois ans avec son fils Georges (1825-1881), mais c'est finalement sa fille Sophie (1823-1876) et son gendre Augustin Grinner (1824-1887) qui lui rachètent la boulangerie en 1854. Théodore Grinner (1848-1921), fils de ces derniers,

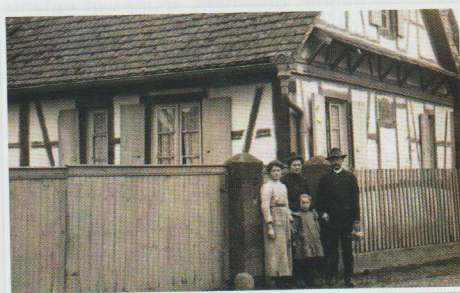


Fig. 4 's Becke Lüi's au début du 20e siècle

en prend ensuite possession avant que son propre fils Louis (1880-1956) ne la reprenne. Une publicité, datée de 1913, énumère les gourmandises vendues à la boulangerie : bonbons, chocolat, petits pains, biscuits et tartes (fig. 5). En 1917, Louis Grinner demande l'autorisation d'installer un pétrin électrique dans son fournil. Ce bâtiment abritant le four à pain est séparé de la boulangerie, la farine est stockée à l'étage. Au cours du 20e s., la boulangerie est agrandie d'un étage (fig. 6). Louis Grinner a trois filles mais elles ne sont pas intéressées par la reprise de la boulangerie. Cette dernière est donc mise en location, s'y succèdent alors les boulangers Butner,

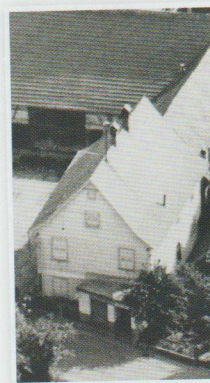


Fig. 6 's Becke Lüi's (années 1950-1960)

Englender, Finck et Ehrhardt. La commune de Plobsheim rachète la propriété sous le mandat du Maire Albert Fischer et la boulangerie est rasée pour faire place au bâtiment de la Poste, le fournil est transformé en dépôt d'incendie (aujourd'hui un garage) et la grange en atelier municipal.



Fig. 5 Publicité pour la boulangerie Grinner (1913)

## 's Gässer Beck's : "Le boulanger Gasser" - 4 rue de l'Eglise

Au milieu du 19e s., Chrétien Mathis (1813-1858), originaire de Muttersholtz, tient une épicerie dans l'ancienne école communale située rue de l'Eglise. Il diversifie son activité en embauchant tour à tour différents boulangers dont Philippe Mettler (1834-1897), futur propriétaire du Restaurant "Au Cerf". Caroline Mathis (1839-?) reprend l'affaire après le décès de son père. En 1875, elle épouse le percepteur des impôts Konstantin Bernhard Schabel avant de quitter Plobsheim. Le garde-chasse Martin Kammerer (1836-1907) s'installe ensuite avec sa famille dans la maison pour y exercer plus tard les métiers de boulanger et épicier. Dans les années 1890, le boulanger Jacques Gasser (1860-1901) devient propriétaire. Sa veuve, Salomé Erb (1870-1937), épicière, épouse en secondes nocces l'agriculteur Frédéric Lutz (1872-1953) qui devient boulanger en 1905 mais abandonne par la suite le métier de boulanger pour se consacrer totalement à son épicerie (fig. 7 et 8).



Fig. 7 Salomé et Frédéric Lutz



Fig. 8 L'épicerie Lutz

### De Ochse Beck : "Le boulanger du Boeuf" - 23 rue du Général Leclerc

A la fin du 19e s., Georges Kapp (1851-1928), boulanger, achète l'Auberge "Au Boeuf" et par la même occasion devient aubergiste tout en continuant à fabriquer du pain. En 1910, il passe la main à son fils Alfred (1880-1923) pour se consacrer à l'agriculture (fig. 9). Une publicité de 1913 précise que les bretzels sont les spécialités de la boulangerie (fig. 10). Elle est ensuite gérée par Mathilde Pfister (1874-1957), veuve d'Alfred, avec l'aide du boulanger Emile Eber d'Alteckendorf. Jean Théodore Kapp (1919-2015), neveu de Mathilde, reprend par la suite la boulangerie et le restaurant. La vente de pain se fait au départ au comptoir de l'auberge avant d'être déplacée dans une dépendance à l'arrière du restaurant. C'est cette partie qui est vendue à Charles Kiehl (fig. 11 et 12) qui démolit le tout pour y construire une maison et une nouvelle boulangerie. Celle-ci est aujourd'hui exploitée par son fils Hubert et Nadine Kiehl.



Fig. 9 Georges Kapp et son fils Alfred



Fig. 10 Publicité pour la Boulangerie Au Boeuf (1913)



Fig. 11 La Boulangerie Kiehl en 1963



Fig. 12 Charles Kiehl en 1975

### 's Jüstins : "Justine" - 2 rue du Jeu des Enfants

En 1895, Le boulanger Jacques Taubert (1866-1923) de Wasselonne épouse Justine Kaerlé (1869-1939) de Plobsheim (fig. 13). Avant de construire leur propre boulangerie dans la rue du Jeu des Enfants au tout début du 20e s. (fig. 14 et 15), ils vivent dans la boulangerie Gasser dans la rue de l'Eglise. Florentine Fender (1910-1991) (fig. 16) épouse leur fils Jacques (1907-1977).



Fig. 13 Jacques et Justine Taubert et leurs enfants Marguerite et Jacques

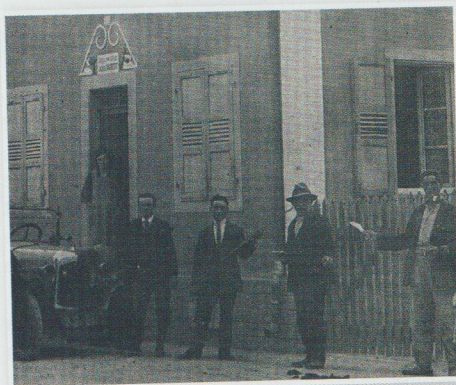


Fig. 14 La Boulangerie Taubert durant l'entre-deux-guerres



Fig. 15 Publicité pour la Boulangerie Taubert (1913)



Fig. 16 Florentine Taubert

A Plobsheim, elle était uniquement connue sous le nom de "Justine", d'après le Hofnâme provenant de sa belle-mère. Le 24 août 1939, Jacques Taubert (1907-1977), alors enrôlé dans l'armée française, demande l'autorisation de regagner son domicile. Sa mère est malade et il n'a ni compagnon, ni apprenti, pour faire fonctionner la boulangerie, mais le village est évacué en Dordogne la semaine suivante. Sa mère décède le 19 septembre de la même année à l'hôpital de Sélestat. Durant la Seconde Guerre Mondiale, la boulangerie est touchée par un obus, c'est pourquoi l'encadrement des fenêtres est différent sur le côté gauche du mur pignon. La boulangerie ferme définitivement en 1993 lorsque Jean-Paul Taubert (1933-1995) (fig. 17), fils de Jacques et Florentine, prend sa retraite.



Fig. 17 Jean-Paul et Odile Taubert

Pour terminer, citons encore le dépôt de pain installé dans les années 1990 dans l'ancien magasin d'appareils électriques d'Auguste Bitschy (4 rue du Jeu des Enfants). Début des années 2000, la boulangerie "Zuem Håsewinkelbeck" est créée par Philippe Helbringer, petit-fils de Frédérique Lehmann originaire de Plobsheim et boulangère à Lembach. Le pain était cuit au feu de bois dans une maison à colombage située dans le quartier du Coin des Lièvres (1 rue des Hérauts - fig. 18).

Ludovic Seng  
Association Le Giessen



Fig. 18 Boulangerie Zuem Håsewinkelbeck