# KOUG

/// WORKSHOP IDEE
FEVRIER - JUIN 2007

REVISITATIONS CONTEMPORAINES AUTOUR DU KOUGELOPF

IDEE
INNOVATION DESIGN ET EXPERIENCES

Région Alsace
parcours design Strasbourg
Ce projet bénéficie déjà du soutien de la Région Alsace et de la Chambre de commerce et d'industrie de Strasbourg.

# INTRODUCTION

## KUGLOPF OU KUGELHOPF ?

Ce n'est pas un gâteau.
Ce n'est pas un pain.
Ce n'est pas une brioche.

C'est le kugelhopf.
Et le kugelhopf, c'est un symbole.
C'est l'Alsace.

C'est ce que je me suis entendu dire lors d'un récent voyage à Strasbourg...
Et il y avait un ton où pointait un soupçon de fierté.

Mais quelle est donc l'origine de cet objet presque extra-terrestre ?

### LA LÉGENDE :

Selon la légende, un pâtissier de Ribeauvillé, du nom de Kugel, hébergea les rois mages, faisant étape en Alsace sur la route de Bethléem...
Pour le remercier, ils lui confièrent la recette d'un gâteau, qu'il baptisa Kugelhopf.

### L'ORIGINE DU MOT :

En revanche l'origine du mot est moins familière.
Kouglof vient de l'allemand Gugelhopf.
Or le terme « Gugel » désignait au Moyen Age une sorte de capuchon avec une collerette et une pointe. Quant au mot Hopf, il est dérivé de « Haber », la levure qui sert à faire lever la pâte dans la recette classique du Kugelhopf (ou Kouglof).

Cuisine ou mode vestimentaire ?
Le moule à kouglof, reconnaissable à son trou au milieu, fait penser à un turban turc ou encore à un soleil.
Tout le monde connaît les traditionnels moules à kouglofs en cuivre rutilant, et en les regardant de plus près, on distingue l'image d'un soleil.

Le Nom... un monde à part !
Le fameux gâteau change de nom selon les régions et les pays.
Différentes orthographes sont également utilisées :
Kouglof
Kougelhof
Gougelhof
Gougelhopf
Kougelhopf
ou encore Kugelhopf

Dans le Palatinat, le kouglof est appelé « bonnet de turc », en référence à sa forme, comme l'atteste une encyclopédie datant du milieu du XVIIIe siècle.
Aux Pays-bas, c'est tout simplement un « turban ».
En France, la recette du gâteau fut introduite à la cour de Versailles par la reine Marie-Antoinette qui contribua à la mode de cette pâtisserie.

Un gâteau, plusieurs noms... mais un seul moule !

La forme du moule avec une cheminée centrale n'a pas changé depuis le XVIe siècle.
Ce type de moule est connu depuis l'époque romaine : la cheminée garantit une diffusion régulière de la chaleur au coeur de la pâte.

Un moule, un gâteau... et de nombreuses recettes !

### HISTOIRE :

Le berceau du kouglof se situe probablement dans le sud de l'Allemagne, d'où le gâteau serait parvenu au XVIIIe siècle

**"On ne peut faire de vrai Kugelhopf que dans un moule en terre vernissée à l'intérieur, patiné à l'extérieur par des successions de cuisson."**

en Autriche et dans les pays rhénans.
Vers 1800, à Vienne, la recette est encore affinée : elle comporte désormais beaucoup de beurre et beaucoup d'oeufs, parfois même uniquement les jaunes.
En Allemagne, ce Krustenbrot est un pain brioché aux raisins secs, très enrichi en beurre et en oeufs. Il est parfumé au citron, ce qui lui donne une saveur particulière.
En Alsace, cette sorte de brioche aux raisins, moulée en couronne, est devenue une friandise traditionnelle que l'on savoure le dimanche en famille au petit-déjeuner.

Source : Patrick Kuchard / Encyclopédie incomplète / kalaia.free.fr / mars 2005.

**"Mais dans toutes ses variantes, il est toujours reconnaissable à sa forme haute et cannelée.**
**Et aujourd'hui ?"**

# >LE PROJET KOUG

Le projet de l'association idee est donc de s'attaquer à ce monument de la tradition alsacienne :
Imaginer une suite à son histoire, imaginer une évolution contemporaine à ce symbole afin qu'il puisse perdurer au delà des boutiques à touristes.

Mais pourquoi, après tout ?

Le kougelopf n'est pas qu'une recette. Sa forme caractéristique le lie à son moule, et son moule c'est tout un savoir faire, à la fois artisanal, traditionnel et industriel, à en juger de l'activité des villages de potiers comme Soufflenheim.

L'enjeu est pour nous non seulement de revisiter un objet (le moule) traditionnel, mais aussi d'insufler une démarche contemporaine, innovante et singulière dans la production locale.

**LE PARCOURS DU DESIGN 2007.**

En juin 2007, le Parcours du Design, organisé par la CCI, fera état de la dynamique créative et innovante de notre région.

L'association idee entend montrer à cette occasion l'attachement convivial caractéristique de l'alsace (autour d'un kougelhopf et d'un verre de vin, comme il se doit ), mais aussi de la dynamique créative et innovante qui s'y joint.

**LE PROJET**

Dix à douze projets de moules seront présentés sous forme de maquette, accompagnées de leur contenant.

Ces maquettes seront réalisées avec diverses techniques faisant appela au prototypage rapide (usinage numérique, stéréolithographie, ...) afin de renforcer l'idee d'une rencontre entre un patrimoine historique et la haute technologie d'aujourd'hui.

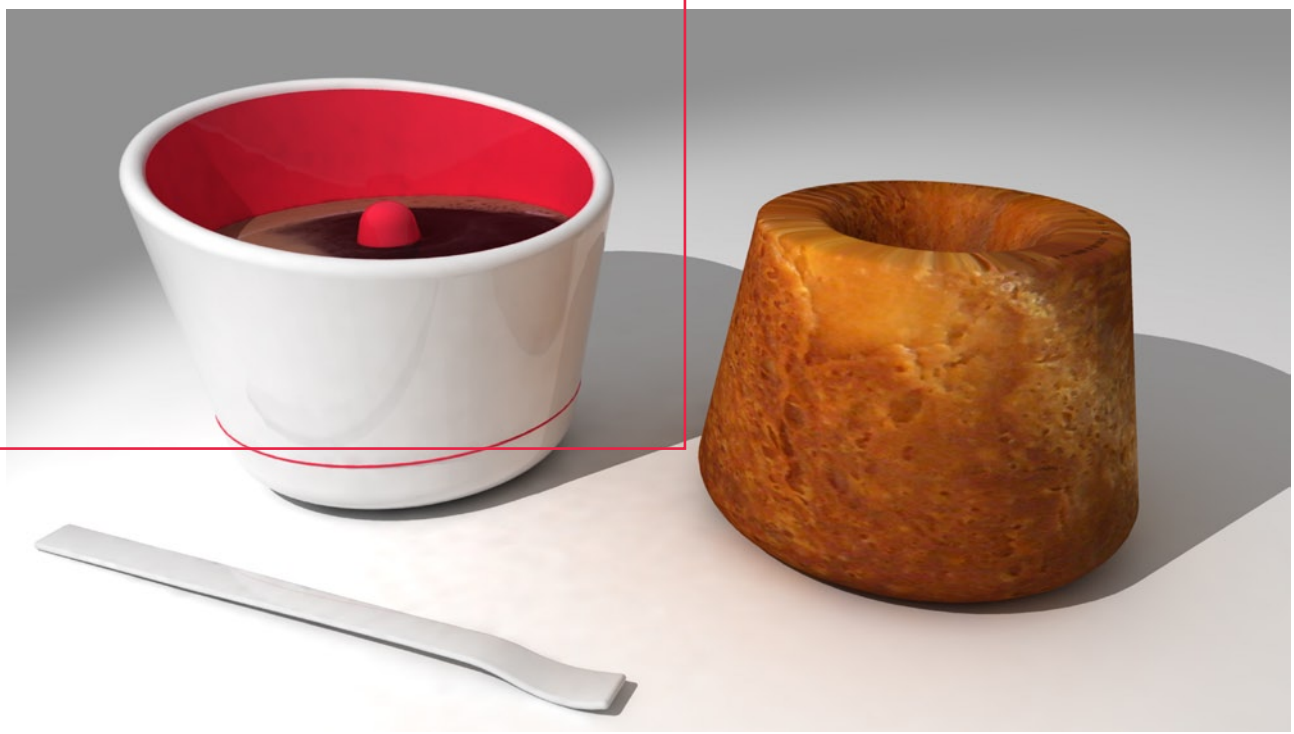
Le projet sera alors exposé à la galerie de l'école d'architecture, rue de l'ail, à proximité de la CCI.

En parallèle un ou deux projet seront choisis et développés en faïence.
Ces projets seront édités en petite série par l'association.
Ces projets seront distribués ches les artisans boulangers patissiers de la ville afin de faire vivre de façon gustative le projet.

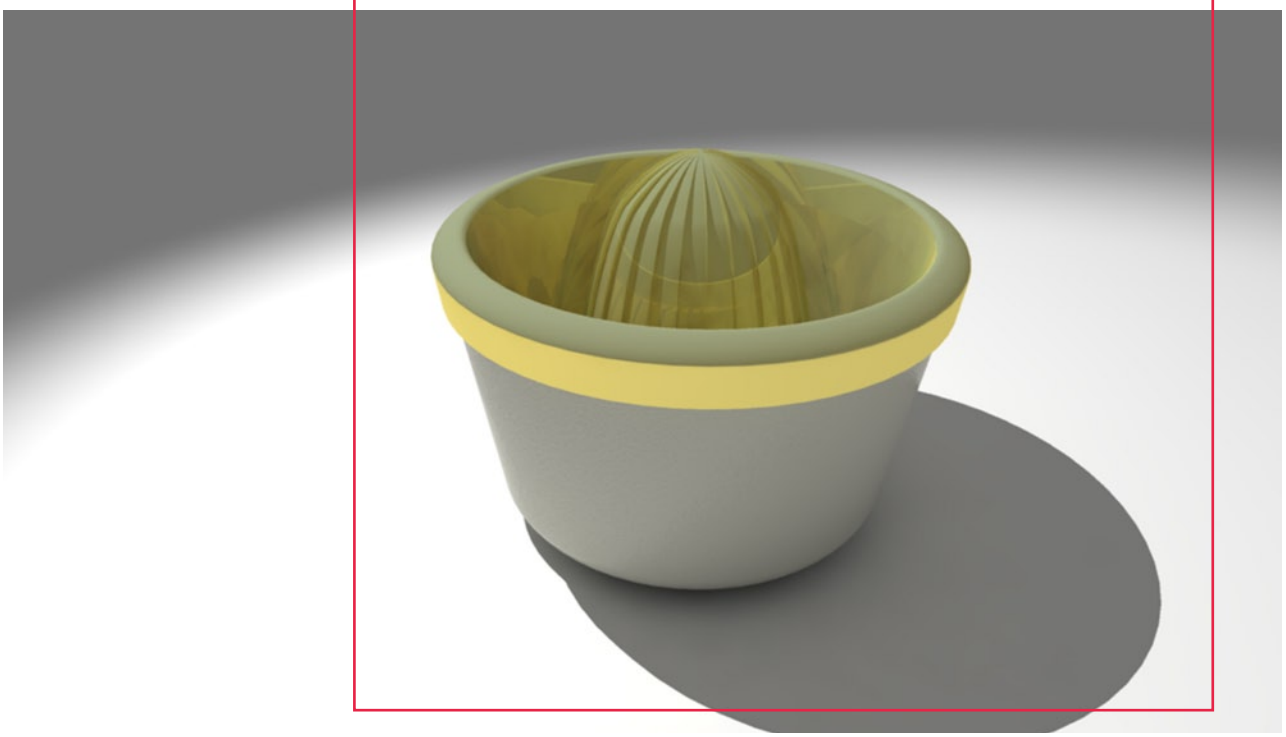
Ce n'est donc pas une mais une centaine d'expositions qui sont envisagées.

# >ESQUISSES

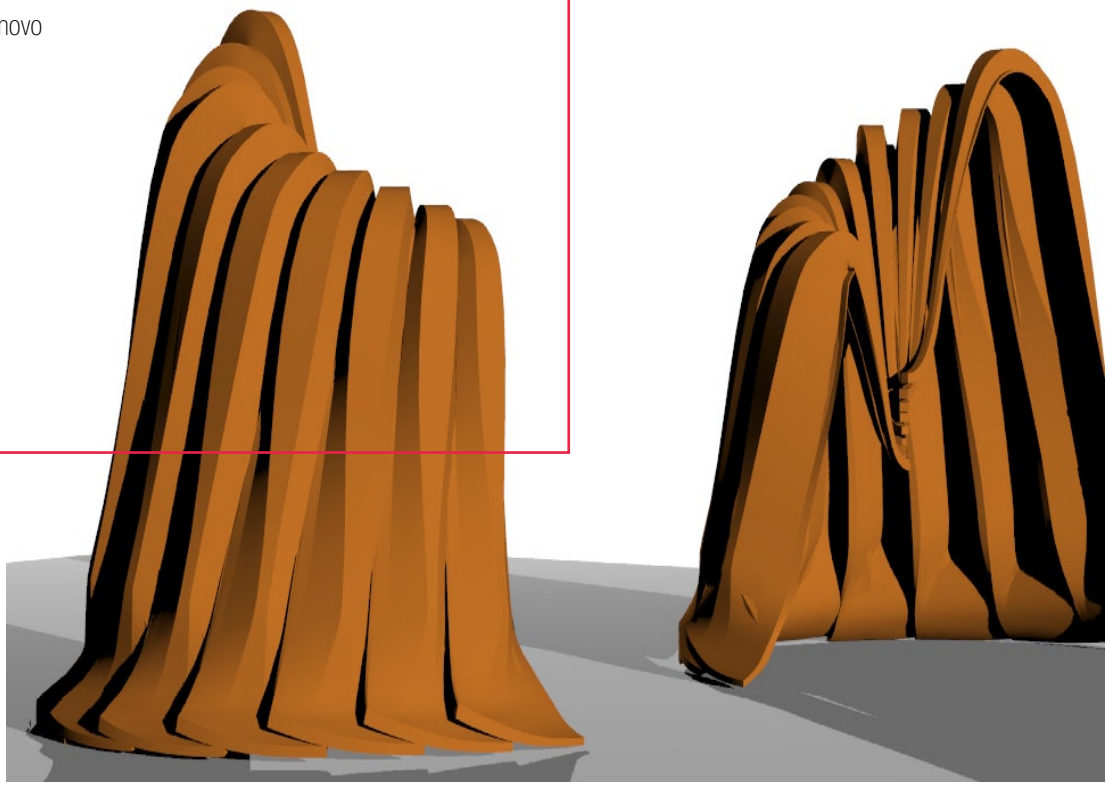
**KUGELACAFÉ** / grégoire ruault



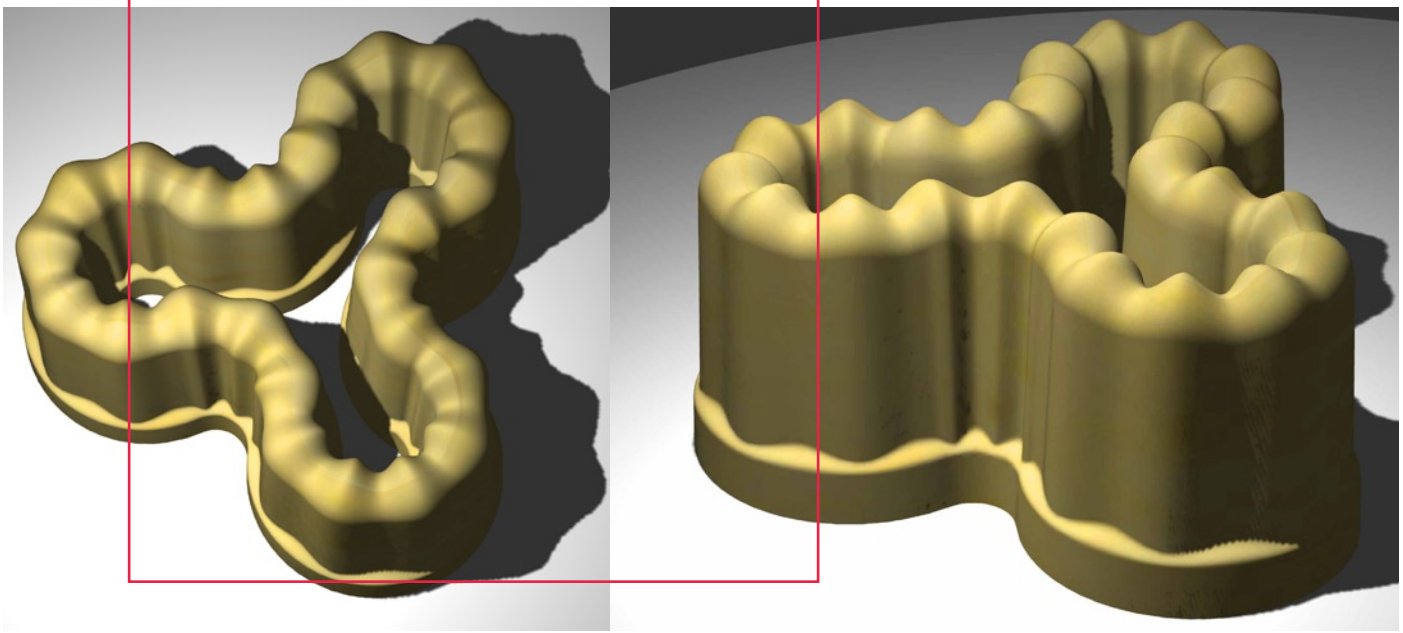
**KUGELACITRON** / maryline lefebvre

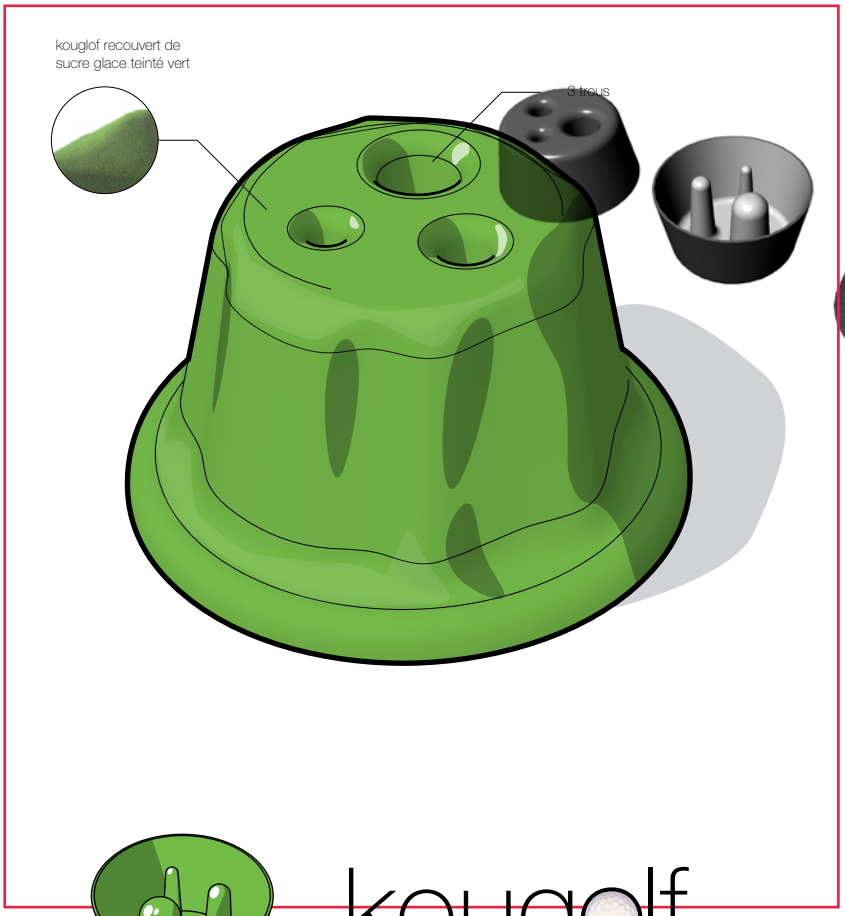


**KUGEL** / nicolas reydel / denovo

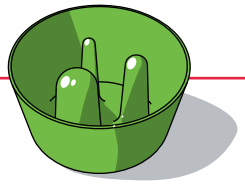


**TRIPLOPF** / camille remond / iota design



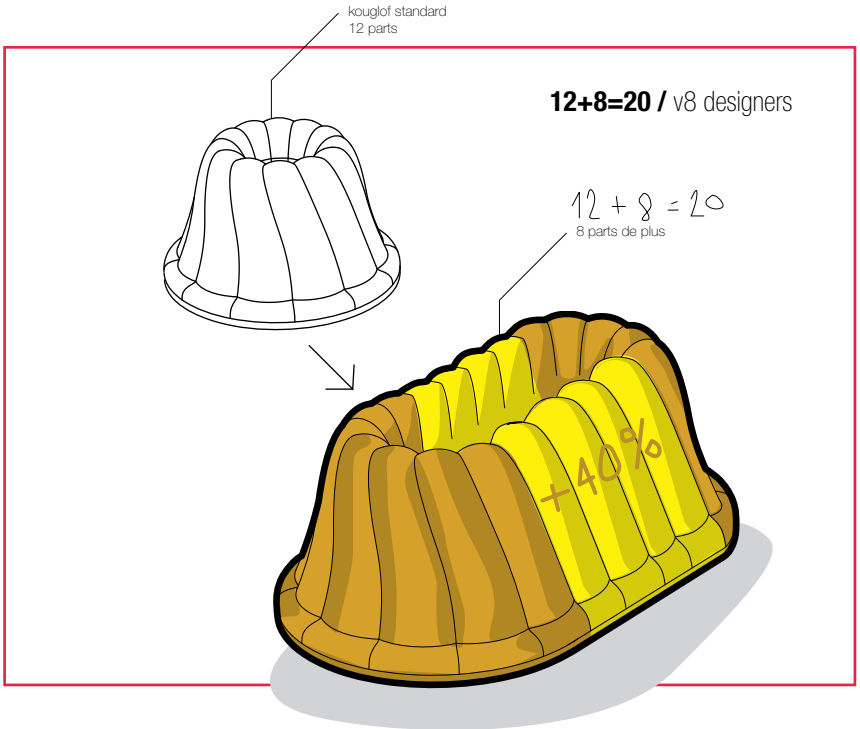


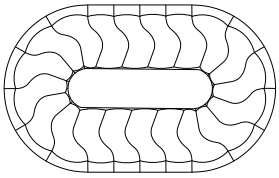

**KOUGOLF** / V8 designers



# kougolf

© v8 designers / workshop koug / idee / 2007.

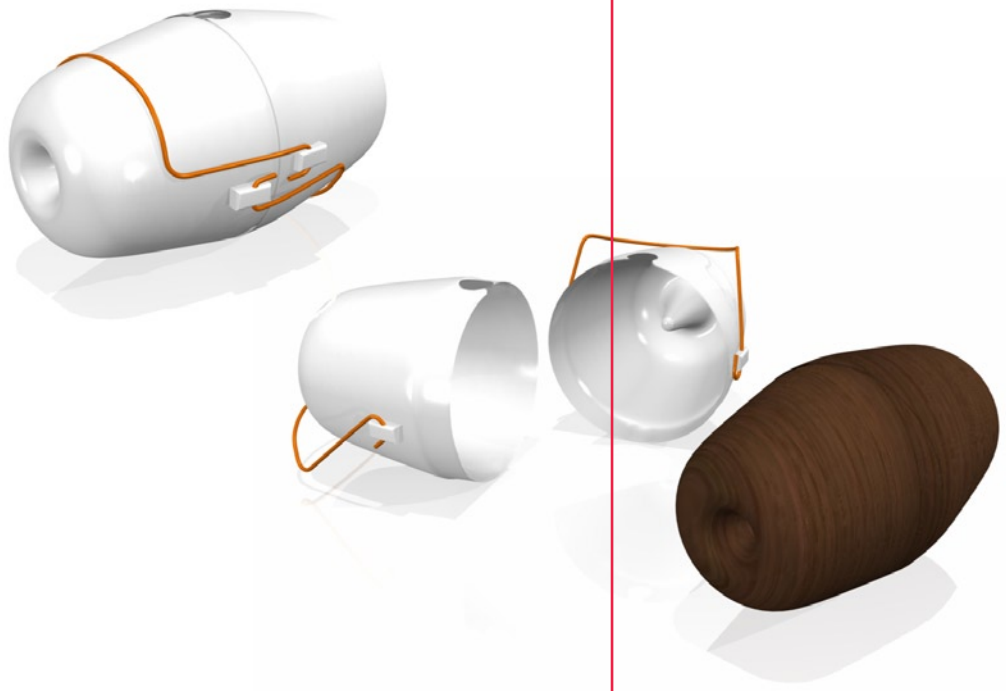


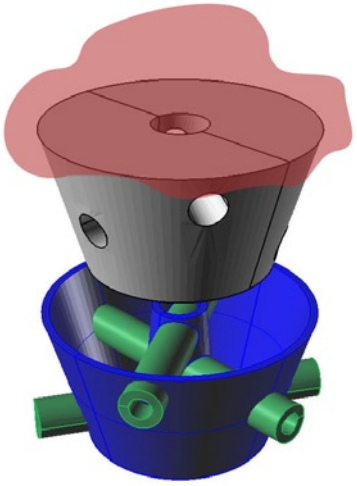
# kouglof à 140%

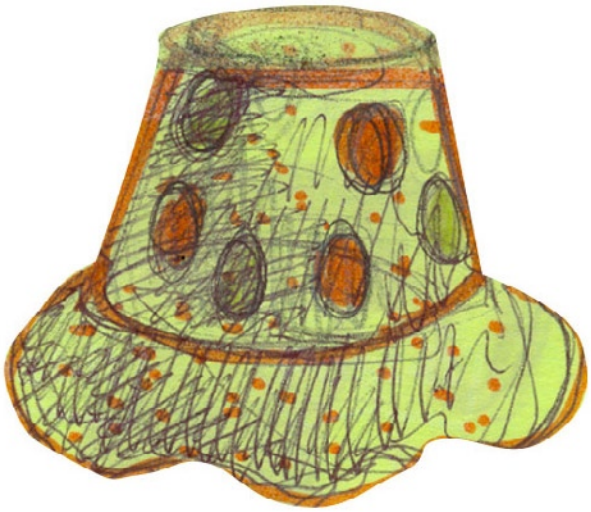
© v8 designers / workshop koug / idee / 2007.

**KOUG** / claude saos

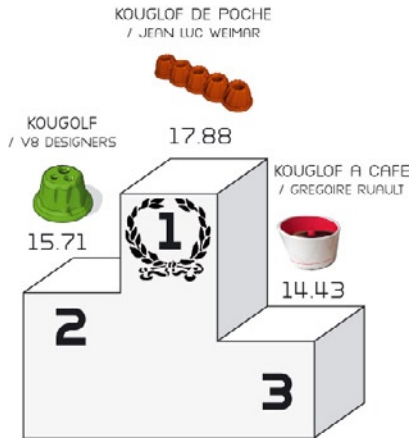


**KIT KOUG** / Jean Luc Weimar





**KOUG** / Olivier Pranal

# >LE PROJET LAUREAT KOUG

Les différents projets ont été conçus et débattus. Le choix final, opéré en collaboration avec la Région Alsace, Walter Logel et Léon Olland, de la fédération patronale de la boulangerie et boulangerie-patisserie du Bas-Rhin et les conseils du patissier Jean Philippe Goehry s'est porté sur une barre de mini-kougelopfs faisant référence aux barres chocolatées, comme un clin-d'oeil à l'industrie agro-alimentaire.