

HISTOIRE Un livre d'Anny Bloch

Comment une famille juive échappa à la Gestapo

Être née juive pendant la guerre vous amène nécessairement à vous interroger sur les conditions de votre propre survie. Issue d'une famille alsacienne, la socioanthropologue Anny Bloch, 72 ans, remonte le temps dans un livre dont l'improbable fil conducteur est un carnet de recettes de cuisine.



Anny Bloch : l'histoire nourrie d'une mémoire familiale.

PHOTO DNA - CHRISTIAN LUTZ-SORG

cienne de la famille s'était renforcée. En 1911, Armand épousait Juliette Heimendinger, fille d'un marchand de chevaux de Colmar. La cérémonie religieuse aura lieu au temple israélite de Belfort, le jeune marié refusant d'organiser la noce en terre allemande.

On imagine combien, lorsque la France vichyste distillera sa propagande haineuse du juif considéré comme « un mauvais Français », ces patriotes convaincus qui avaient versé leur sang pour la France auront le sentiment que le sol se dérobe sous leurs pieds. Emportés dans un premier temps par l'exode de la débâcle de juin 40, Armand et les siens seront ensuite condamnés à la clandestinité. Si le chef de famille décède prématurément à Nîmes en 1943, sa famille survivra à la guerre, réfugiée un temps dans un village des Cévennes. C'est là qu'Yvonne, 23 ans, sa fille, donnera naissance à Anny Bloch.

Sept bonnes décennies plus tard, celle-ci aborde cette séquence de la survie à laquelle toutes les familles juives ont été confrontées dans les pays soumis à l'occupation nazie. Parce que la vie, en ce temps-là, se jouait à pile ou face. En fuyant les Allemands à Remiremont, Armand savait-il qu'il mettait les siens à l'abri d'une mort possible ? « Si Yvonne était restée à Remiremont, elle figurerait probablement parmi les victimes – les Kahn, les Meyer, les Netter ou les Weill – des rafles menées par l'impitoyable Gestapo qui sévissait dans les Vosges et Anny, sa fille, n'aurait pas vu le jour en mai 1944 », écrit ainsi Serge Klarsfeld en introduction d'*Une famille juive du temps de l'exode*, livre dans lequel Anny Bloch restitue le fruit de son enquête familiale.

Bien qu'installée à Toulouse, l'auteure, socioanthropologue, n'est pas une inconnue en Alsace : elle a été durant près de 20 ans (de 1983 à

2001) ingénieur en sciences sociales au CNRS, participant au laboratoire « Cultures et Sociétés en Europe » que dirigeait alors Freddy Raphaël à l'Université de Strasbourg. Elle a notamment travaillé sur l'émigration, au XIX^e siècle, des familles juives de la vallée du Rhin aux États-Unis, plus particulièrement le long du Mississippi – « Entre 15 à 20 % des noms qu'on y trouve dans les cimetières sont d'origine judéo-alsacienne. »

Inscrite dans une histoire des sensibilités et des goûts, proche par l'esprit d'un Alain Corbin ou encore d'un Ivan Jablonka (« Son livre, *Histoire des grands-parents que je n'ai pas eus*, m'a beaucoup inspirée »), Anny Bloch développe une approche qui laisse une place à l'intime, à la mémoire familiale et à ce qu'elle dit de la traversée de la guerre. Une étude où le général et le particulier se répondent, où la question de la transmission culturelle par les femmes est aussi plus particulièrement

Une cuisine qui tient au corps...

« La cuisine judéo-alsacienne est une cuisine moins élaborée, moins raffinée que la cuisine alsacienne traditionnelle. D'origine rurale, c'est d'abord une cuisine qui tient au corps », confie Anny Bloch. « Mais elle n'en est pas moins riche en saveurs. Et en desserts ! Il y a une vraie passion pour le sucre. Une façon peut-être de réunir les enfants et les adultes. » Ses deux coups de cœur ? Le kugel et la charlotte aux pommes.

traitée.

Elle s'incarne dans un objet inattendu : un carnet de recettes rempli par Yvonne entre juin et octobre 1940. Réfugiée alors dans un gros bourg de Haute-Loire, la jeune femme de 19 ans y inscrira pas moins de 150 recettes – dont les principales figurent dans l'ouvrage. « C'est curieux comme préoccupation dans le tumulte de la guerre.

Mais Yvonne était fiancée et peut-être se préparait-elle à tenir, comme les femmes d'alors, son rôle de maîtresse du foyer. »

Écriture fine sur un papier jauni, ce carnet a joué un effet déclencheur sur l'envie d'écrire d'Anny Bloch. « C'est un "matrimoine", l'objet d'une transmission culturelle, identitaire, de la mère à la fille. La plupart des recettes y sont alsaciennes ou judéo-alsaciennes. C'est le *bettelmann*, le *kugel*, le *kugelhopf*, le *matzkepneflich*, la tarte aux pommes à la façon alsacienne ou lorraine... », énumère la chercheuse. Qui y voit un symbole : « La nourriture, c'est la vie. C'est une façon d'affirmer son opiniâtreté à vouloir vivre. » Dans la France de Vichy, pour une famille juive, cela relevait simplement du combat. ■

SERGE HARTMANN

► *Une famille juive du temps de l'exode*, par Anny Bloch, Michel Houliard Éditeur, 143 pages, 20 €.



Le temps de l'insouciance : un cours de danse à Remiremont, en 1928. Yvonne, la mère d'Anny Bloch, est la troisième en partant de la gauche. DOCUMENT REMIS.

Il y a des naissances qui se déroulent dans des contextes plus sereins. C'est en mai 1944, dans les Cévennes où ses parents s'étaient réfugiés, fuyant les rafles de Nîmes, qu'Anny Bloch voit le jour. « Dans cette Europe dévastée par la guerre, où les familles juives étaient une cible privilégiée, je me suis toujours interrogée : comment avaient-elles tenu le coup ? », confie-t-elle aujourd'hui.

La fuite et l'exode, sa famille en avait déjà fait l'expérience. Originaire de Turckheim, son arrière-grand-père maternel, Marx Dockès, 27 ans, après s'être battu en 1870 et avoir décroché la Croix de Guerre, quitte une Alsace désormais allemande. Avec ses bestiaux dont il fait commerce, il franchit le col de la

Schlucht et s'installe dans les Vosges, d'abord à Gérardmer, puis à Remiremont. On estime à 10000 le nombre de juifs alsaciens qui, comme lui, « opteront » pour la France après le traité de Francfort.

La survie pouvait dépendre d'une décision. En l'occurrence rester ou fuir Remiremont

Une génération et une guerre plus tard, son fils, Armand, se bat contre l'Allemagne de Guillaume II. Lui aussi sera médaillé militaire – mais perdra un frère au combat. Auparavant, l'assise als-



Le quintette de cuivres des solistes de l'opéra national de Paris sera pour la première fois dans la région. DOCUMENT REMIS

HRH-RTE 07

TRUCHTERSHEIM Les Heures Musicales du Kochersberg

Festival éclectique

Pour la 13^e édition des Heures Musicales du Kochersberg, Sébastien Lentz, corniste au Philharmonique de Strasbourg et directeur artistique du festival, a concocté un programme original et varié. À découvrir dès le samedi 4 mars, à l'Espace Terminus à Truchtersheim.

GRÂCE À SES CONTACTS avec d'autres musiciens professionnels, Sébastien Lentz a notamment pu engager le quintette des cuivres de l'opéra national de Paris qu'il a déjà côtoyé lors du festival *Un Violon sur le Sable* à Royan, sur la côte atlantique. Ce concert permettra de découvrir

cinq solistes hors-norme, à travers des œuvres originales du répertoire français, mais également des transcriptions de grandes œuvres lyriques.

À l'affiche également, le spectacle du pianiste Sébastien Troendlé, formé à l'école de jazz de Bâle : Rag'n Boogie emportera le public dans les plus belles pages du ragtime et du boogie-woogie. Enfin, le 1^{er} avril, viendra le Saint-Louis Blues Band, inspiré des big bands de Count Basie, Duke Ellington.

L'orchestre de jazz permettra de découvrir, entre de bons vieux standards et des musiques plus actuelles, l'évolution de l'écriture pour big band. ■

► **SAMEDI 4 MARS** à 20 h, Spectacle Rag'n Boogie, avec Sébastien Troendlé. **DIMANCHE 26 MARS** à 17 h, le Quintette de cuivres des solistes de l'Opéra national de Paris. **SAMEDI 1^{ER} AVRIL** à 20 h, le Saint-Louis Blues Band et son dernier programme : Doctor Swing et Mister Hip. Tous les concerts ont lieu à l'Espace Terminus à Truchtersheim.

► Tarifs Pass Festival : 36 € pour les trois concerts. Par concert : 15 €/adulte, 5 €/étudiant, gratuit pour les moins de 16 ans. Billetterie : www.hmko.blog ou billetterie au Trèfle, 32, rue des Romains à Truchtersheim. © 03 88 69 60 30 www.kochersberg.fr

E.K.