

# Quand la saucisse entre au musée

## Une visite au Currywurstmuseum de Berlin

Sébastien Vannier\*

» Tout a une fin. Sauf la saucisse qui en a deux, dit le proverbe allemand. Mais où commence vraiment l'Histoire de la Currywurst ? En quand finira-t-elle ? La Currywurst fait partie des grandes attractions touristiques de Berlin. Comme la Porte de Brandebourg ou le magasin KaDeWe. Combien de touristes se laissent-ils tenter par ce repas pas forcément très équilibré mais ô combien typique ?

Ambition historique ou bon coup marketing, si ce n'est un mélange des deux, Berlin possède désormais son Currywurstmuseum situé à quelques encablures à peine d'un autre haut lieu touristique de la capitale, Check Point Charlie. La Currywurst, littéralement la saucisse au curry, est une spécialité berlinoise servie dans de nombreux petits restaurants. Dans une petite assiette en carton, elle est le plus souvent accompagnée de frites et il existe à peu près autant de variantes qu'il y a de vendeurs.

L'idée d'en faire un musée revient à Martin Löwer qui a initié le projet il y a cinq ans déjà. Ouvert depuis août 2009, l'originalité du sujet vaut une visite guidée dans ce musée pas comme les autres. Dès la porte d'accueil, les visiteurs peuvent ainsi admirer un compteur actualisé de manière permanente concernant le nombre de Currywurst ingurgitées. « Depuis l'ouverture du musée en août 2009 », explique Birgit Breloh, directrice du musée, « 90 millions de Currywurst ont été consommées à Berlin et nous avons accueilli déjà 80 000 visiteurs. C'est vrai que le sujet est assez inhabituel pour un musée car il est centré sur un objet de la vie quotidienne. Mais, la Currywurst est devenu culte ».

« La Currywurst est typique de la période de l'après-guerre où les Allemands ont dû vivre avec une très faible offre dans le domaine de l'alimentation », raconte Birgit Breloh. Mais dans les dernières

années, la Currywurst a trouvé sa place jusque dans les salons. Elle apparaît même sur la carte de l'hôtel Adlon, l'un des plus prestigieux de Berlin : « L'objectif de ce musée est de pouvoir matérialiser ce phénomène : qu'est-ce qui est à l'origine de cette fascination ? Et, dans cette optique, nous avons essayé de rendre le tout le plus interactif possible. »

Ce côté culte de la fameuse Wurst passe d'abord par la chanson. Sur des tables hautes telles qu'on les trouve dans de nombreuses restaurations rapides apparaissent les textes de chansons ayant pour thème la Currywurst, notamment le célèbre thème du chanteur de la Ruhr, Herbert Grönemeyer. En retournant des bouteilles de ketchup placées sur ces tables, les visiteurs peuvent d'ailleurs écouter ces chansons.

La prochaine étape mène au *Berlinoscope* : une carte de Berlin où sont répertoriés tous les vendeurs de Currywurst ou presque. L'occasion de s'apercevoir qu'ils sont tout simplement à tous les coins de rue. « Entre 170 et 180 », précise Birgit Breloh. Plusieurs panneaux tentent de catégoriser les différents types de lieux de vente. De la simple caravane au véritable magasin en passant par la petite terrasse en pleine air, les vendeurs de Currywurst ne jouent pas tous dans la même division. Les visiteurs peuvent également constater que le phénomène s'est depuis largement exporté. Au Japon, aux Etats-Unis et... en France, on peut désormais trouver des magasins de Currywurst.

\* Sébastien Vannier est correspondant à Berlin du quotidien *Ouest-France*.

## Au royaume des narines

Birgit Breloh conduit ensuite vers l'une des pièces les plus réussies de ce musée, la chambre aux épices (*Gewürzkammer*). Car, c'est bien connu, c'est dans la sauce que réside tout le secret des différentes *Currywurst*. Dans plusieurs grands tiroirs, les visiteurs peuvent ainsi en apprendre davantage sur les différentes épices et leur mélange. L'interactivité prévaut encore une fois puisque, en reniflant, petits et grands peuvent essayer de deviner ce qui leur titille les narines.

Si les épices constituent l'arôme véritable de la *Currywurst*, que dire de la sauce tomate ? Celle-ci dégouline de toutes parts dans ce musée, grâce au design mis en place par les sociétés *Atelier Markgraph* et *Kubix*. Ici aussi, l'exposition ne révèle pas tous les secrets de la sauce. Mais l'on sera heureux d'apprendre que le pamplemousse peut y jouer un rôle primordial.

## Les plus jeunes aux fourneaux

Autre point réussi de l'ensemble de ce musée : la place laissée aux plus jeunes. Non seulement le sujet peut les intéresser, mais le design fait beaucoup ressortir les couleurs et les objets. Un parcours est également mis à la disposition des plus petits qui, à chaque étape, peuvent répondre à des questions, concernant de près ou de loin la *Currywurst*. La prochaine étape de la visite guidée consiste à fabriquer soi-même sa *Currywurst* avec le jeu *Curry Up !*. Le tout de manière très réaliste, placé devant un faux grill et la saucisse qui apparaît sur l'écran et qu'il faut découper, saupoudrer et assaisonner comme il se doit. Le chronomètre amènera un peu de compétition et pourra aussi rappeler la rapidité avec laquelle les vendeurs doivent souvent travailler.

Encore plus réaliste cette fois, la petite caravane dans laquelle les visiteurs peuvent entrer et se mettent concrètement à la place du vendeur.

### Der Kult um die Currywurst

Berlin, Welthauptstadt der Currywurst, ist um eine Attraktion reicher: Im August 2009 wurde unweit des *Checkpoint Charly* das *Currywurst-museum* eröffnet – über 80 000 Besucherinnen und Besucher fanden seitdem ihren Weg dorthin.

Der französische Journalist und Deutschlandkorrespondent Sébastien Vannier ist bei seinem Besuch hin- und hergerissen zwischen Bewunderung („*Marketingcoup*“, „*innovatives Design*“) und Vorbehalten („*etwas wenig für ein Museum*“). Auch findet er den Eintrittspreis von elf Euro (ermäßigt 8,50 Euro) gesalzen; immerhin ist „*einmal Currywurst in the cup*“ inklusive. Er beschreibt einzelne Stationen der interaktiven Erlebnisausstellung wie „*Budenzauber und Imbisskultur*“ oder die „*Gewürzkammer*“ und erklärt seinen Landsleuten das Phänomen Currywurst, die inzwischen selbst in Nobelherbergen wie dem *Adlon* auf der Speisekarte steht, und, wie wir seit Herbert Grö-

nemeyer wissen, u. a. auch im Ruhrgebiet zu den kulinarischen Spezialitäten gehört. Fast ungläubig berichtet Vannier, dass die Currywurst mittlerweile selbst in Frankreich Einzug gehalten hat.

Bleibt die Frage „Wer hat's erfunden?“. Im Museum ist eine „*simulierte Wohn- und Experimentierküche*“ ausgestellt, „*wie sie etwa auch in der Geschichte um Hertha Heuwer, Erfinderin der Chillup-Soße, den Raum zum Ausprobieren gegeben haben mag*“. Eine andere Hypothese führt nach Hamburg, wo Uwe Timms Roman *Die Erfindung der Currywurst* spielt. Der aber sei „*reine Fiktion*“, sagt der Autor.

Red.



## Berlin ou Hambourg ?

Le musée reconstitue l'appartement de Herta Heuwer, considérée comme l'inventrice de la *Currywurst*. « Il y a effectivement des divergences quant à l'origine de la *Currywurst* », admet Birgit Breloh, « mais les faits historiques sont en faveur de Berlin et montrent une invention en 1949 ».

Herta Heuwer, qui avait débüté sur la *Stuttgarter Platz* à Berlin, a depuis fait preuve d'excellents talents de commerciale en réussissant à devenir célèbre grâce à son invention. Ainsi, sa marque *Chill-up* s'est fait connaître dans toute l'Allemagne et, au-



jourd'hui encore, une plaque commémorative rappelle l'invention de Herta Heuwer dans le quartier de Charlottenburg. Dans un téléviseur d'époque, on l'aperçoit ainsi dans une émission auprès de Harald Schmidt, personnage culte de la télévision allemande.

Cependant, le *Currywurstmuseum* présente tout de même « l'autre hypothèse », à savoir la version selon laquelle la *Currywurst* aurait été découverte à Hambourg. Cette histoire a été popularisée par le livre *Die Entdeckung der Currywurst (La découverte de la Currywurst)* par l'écrivain Uwe Timm. Dans ce livre, qui se situe également dans l'immédiat après-guerre, on y apprend que la *Currywurst* aurait été inventée, par accident, par une Hambourgeoise, Lena Brücker, qui avait vécu une histoire d'amour avec un jeune soldat réfugié. En transportant des conserves de curry et de ketchup, elle serait tombée des escaliers et aurait ainsi créé la fameuse *Curry-Sauce* qui aurait donné ses heures de gloire à la *Currywurst*. Uwe Timm a cependant précisé lui-même que tout cela n'était que fiction.

Dans à peine trois mètres carré, tous les ingrédients à disposition et en appuyant sur différents boutons, les visiteurs peuvent faire résonner l'ambiance d'un véritable kiosque à saucisses (*Currywurstbude*). Et que serait une *Currywurst* sans sa petite écuelle en carton qui, elle non plus, n'est pas oubliée dans ce musée. En effet, tous les accessoires font partie du culte de la *Currywurst* et donne parfois des résultats assez surprenants, comme ce breuvage composée directement de sauce tomate et de viande liquide que l'on retrouve en Angleterre. Pour finir, un canapé en forme de *Currywurst* permet aux visiteurs de prendre un repos bien mérité. Confortablement assis, ils peuvent y visionner différents extraits de films ou de séries télévisées où les personnages se retrouvent devant une *Currywurst*. Du fameux commissaire Schimanski (acteur principal du célèbre téléfilm *Tatort*) au *Drei Damen vom Grill*.

Il est indéniable que la *Currywurst* est entrée dans les éléments typiques de la capitale allemande et que les Français, entre autres, veulent évidemment en goûter une en passant un week-end à Berlin. Mais la visite du musée ne permet pas de se défaire de l'idée que le matériel reste assez faible pour vraiment proposer un musée. Le *Currywurstmuseum* comble quelque peu ces lacunes en proposant un design innovant et accueillant qui a d'ailleurs été récompensé par le prix *Silver Pencil* des *One Show Design Award*.

Pour les enfants, l'interactivité, les différents jeux et la simplicité des propos rendent également l'ensemble attrayant. Pour les adultes, sauf pour les véritables fans de la *Currywurst* (qui restent tout de même assez peu nombreux), il n'est pas inutile d'y réfléchir à deux fois avant d'investir onze euros dans cette visite. Le musée constitue cependant un excellent décor dans le cadre d'éventuelles manifestations thématiques, culturelles par exemple, ou de séminaires. Pour les petits creux après ou avant la visite, le *Currywurstmuseum* possède évidemment son propre restaurant. Qui propose, on vous le donne en mille – évidemment, une *Currywurst*.

*Currywurstmuseum*, Schützenstraße 70, Berlin.  
Ouvert de 10 à 22 heures.

[www.currywurstmuseum.com](http://www.currywurstmuseum.com)