

# Noël dans le monde

## En Allemagne

Comme dans de nombreux pays, les petits allemands commencent à préparer Noël dès le début du mois de décembre.

Certaines familles préparent des calendriers très originaux avec des guirlandes et des petits paquets.

Chaque dimanche de l'Avent, on allume une chandelle de la couronne.

A la Sainte Barbara, on met des branches de forsythia dans un vase, elles fleuriront pour Noël.

A la Saint Nicolas, tous les enfants posent leurs bottes à la porte de leur chambre.

Le sapin est décoré le 24 décembre par les enfants.

Au repas de Noël, les allemands dégustent une oie grillée accompagnée de chou rouge et de pommes.

Le soir du 24 décembre, c'est l'enfant Jésus (coutume protestante) ou le Père Noël qui apporte les cadeaux et les dépose sous le sapin.

Le jour des Rois, des enfants déguisés en Rois mages écrivent les initiales des trois Rois sur les portes.

## En Angleterre

Au début de décembre on envoie des cartes à ses amis et à sa famille. Les cartes reçues sont exposées sur les murs. Elles seront décrochées le jour des Rois, le 6 janvier.

On colle les cartes sur des rubans avant de les accrocher au mur.

Toute la maison est habillée de vert et de rouge.

Toute la famille décore le sapin.

Les enfants écrivent une lettre au Père Noël et attendent avec impatience sa venue pour apporter les cadeaux.

La veille de Noël, les enfants vont dans les rues chanter des chants de Noël. En échange ils reçoivent des petits cadeaux ou des bonbons.

Les enfants suspendent de grands chaussettes au pied du lit et déposent des gâteaux et un verre de porto pour le Père Noël.

La veille de Noël est un jour férié.

La nuit de Noël, tous les enfants s'endorment en pensant au Père Noël qui va arriver sur son grand traîneau et déposer dans la cheminée tous les jouets commandés.

En Angleterre, pas de repas de Noël, sans la dinde aux marrons et le célèbre pudding.

En Grande-Bretagne, le «cracker» de Noël est indispensable à tout réveillon. Aucun repas de Noël n'est concevable sans le petit «cracker» explosif placé à côté de chaque assiette, une tradition vieille de 150 ans.

Le «cracker» de Noël, également connu au Canada et en Australie, obéit à des règles strictes, tant pour sa composition que pour son usage.

Les petits enfants ouvrent des "crackers" : deux enfants tirent de chaque côté de la grosse papillote et un pétard éclate.

[Lire la suite](#)

## En Autriche

Noël est la fête familiale la plus importante de l'année. La fête débute le 1er décembre avec la couronne de l'Avent.

Pendant tout le mois de décembre, les alentours de l'Hotel de Ville de Vienne, la capitale, sont en fête. Les arbres du parc sont recouverts de parures fantastiques au milieu d'un décor de

conte de fée. Toujours dans ce parc, se déroule le fameux marché de l'enfant Jésus. C'est un marché de Noël. Les enfants y dégustent des marrons chauds, font du patinage sur la patinoire de l'Hotel de ville, déguisés en animaux ou en personnage de conte de fée. Ils peuvent également traverser le parc en prenant un petit train. Avant de partir, ils inscrivent leurs souhaits sur un tableau, qui est parrait-il, consulté par le Père Noël et le Petit Jésus.

Sur toutes les places des villes et villages se dresse un sapin.

Le 24 décembre, les rues de certaines villes sont envahies par les enfants, souvent accompagnés de leurs grands-parents, pendant que les parents décorent le sapin caché jusqu'à ce jour dans un grenier ou une cave.

Le 24 décembre au soir, cinémas, restaurants et théâtres ferment leurs portes car tout le monde doit participer à la fête.

### **Au Danemark**

Tout le mois de décembre participe à la fête. Les rues sont illuminées et décorées de guirlandes et de branches de sapin.

Les enfants écrivent de nombreuses cartes à leurs amis et à leur famille.

Des timbres sont spécialement émis pour Noël. Un des plus beau a été dessiné par la Reine elle-même.

Dans chaque maison, une couronne garnie de quatre bougies est suspendue au plafond. La maison est décorée de branches de sapin, de petits anges, de lutins et d'étoiles en paille. Les enfants font eux-mêmes de nombreuses décorations qu'ils accrochent dans le sapin.

On va en famille couper le sapin de Noël dans la forêt.

Le diner de Noël commence vers 18 H. A la fin du repas, on sert du riz au lait où se cache une amande entière. celui qui la trouve reçoit en cadeau un petit cochon porte bonheur en pâte d'amande.

Après le diner le papa va seul dans la pièce où se dresse le sapin de Noël décoré de guirlandes faites de petits drapeaux danois, de bougies et de petits coeurs rouges et blancs.

Le papa allume une à une les bougies pendant que la famille attend avec impatience derrière la porte. Puis toute la famille entre et fait un cercle autour de l'arbre en se tenant par la main. Chacun à son tour choisit un chant de Noël que tous entonnent en faisant une ronde.

### **En France**

Plusieurs jours avant Noël, les villes et les villages de France prennent un air de fête. On décore la façade des mairies. On dresse un immense sapin sur les grandes places. Les rues principales et les arbres sont recouverts de guirlandes lumineuses.

Les grands magasins font de très belles vitrines ou certains mettent en scène des automates. Les enfants se font photographier en compagnie du Père Noël.

Les écoles maternelles décorent leurs classes.

Le 24 au soir les familles font un diner de réveillon composé de mets savoureux tels que des huitres et du foie gras. Les plus pratiquants vont ensuite en famille à la messe de minuit.

Le Père Noël vient déposer les cadeaux pendant la nuit et les enfants les découvrent le matin de Noël au pied du sapin.

Le jour de Noël, ils se rassemblent en famille autour de la table de Noël. Le repas de Noël est souvent composé d'une dinde ou d'un chapon roti et se termine par une bûche glacée ou en gâteau.

En Provence, dans certaines églises du bord de la mer, à la fin de la messe de minuit, une procession de pêcheurs et de poissonniers déposent au pied de l'hôtel un panier rempli de poissons, en signe d'affection et de reconnaissance envers le petit Jésus.

La tradition veut que le repas du réveillon se termine par treize desserts qui symbolisent le Christ et les douze apôtres. Ces desserts rassemblent tous les fruits et les confiseries de la région.

### **En Suisse**

Pour les enfants suisses, Noël c'est le bonheur de jouer dans la neige, de faire de la luge et du ski.

Les chalets et les sapins sont décorés de guirlandes lumineuses.

Avant les cadeaux du Père Noël, les enfants reçoivent des petits paquets contenant une orange, une barre de chocolat et un pain au sucre.

## **En Espagne**

Les petits espagnols sont très gâtés : ils reçoivent des cadeaux le 25 décembre mais aussi le 6 janvier par les Rois mages, qui déposent les paquets dans leurs souliers.

Dans de nombreuses grandes villes se déroule le cortège des Rois mages. C'est une fête très populaire. Les Rois mages défilent sur des chars richement décorés et suivis de nombreux cavaliers. Les enfants et les adultes se pressent le long des rues pour les voir passer.

Après le défilé, les Rois mages se mêlent aux enfants qui sont très impressionnés de les voir d'aussi près.

Jadis, le soir du Réveillon et le matin de Noël dans les villages espagnols, on récompensait le voisin qui avait aidé à rentrer la récolte, à porter de l'eau ou à garder les moutons par un paiement en nature. Lorsqu'il sonnait à la porte, chargé d'un panier tressé d'osier, on le lui remplissait d'huile d'olive, de noix, d'amandes ou encore de fruits secs.

L'antique tradition s'est maintenue et même développée puisqu'aujourd'hui on trouve dans les meilleurs magasins, à l'approche des fêtes, des paniers de Noël composés des plus fins produits artisanaux du pays. Les présents les plus chargés d'histoire restent les confiseries, à base de pâte d'amandes ou de beurre, souvent préparées dans les couvents par des religieuses, "avec trois Ave Maria et la grâce de la main", comme le chante un air populaire.

**Le turròn**, sorte de nougat au miel et aux amandes, a lui aussi sa place dans les paniers de Noël. De nos jours, les corbeilles s'enrichissent également d'une bouteille de "Cava", un sympathique mousseux, d'un jambon entier, de marrons glacés de Galice, de truffes, de fruits à l'eau-de-vie, de splendides cornes d'abondance regorgeant de légumes et de fruits frais, De bonnes bouteilles, des Xérès, des vins d'appellation (comme les Rioja, les Pénedès), des vieux Malaga liquoreux que l'on déguste devant un plateau de petits gâteaux ou des liqueurs aux multiples parfums telle la "patxaràn", véritable boisson nationale, à base d'anis parfumé aux prunelles.

A Noël, il est de tradition d'offrir des conserves d'asperges de Navarre dont l'appellation est sévèrement réglementée puisqu'il faut, pour qu'elles soient dignes d'en porter le nom, les mettre en bocaux à la main, dès le lendemain de la cueillette.

L'origine de la plupart des pâtisseries remonte à la domination arabe puisque les conquérants ont introduit le sucre et l'art de la confiserie en Espagne. Voilà pourquoi on fabrique du masepain à Tolède depuis le VIII<sup>e</sup> siècle, sous les formes les plus variées, farci de pignons ou de jaune d'oeuf confit dans le sucre. Dans La Rioja, on y met du citron alors qu'en Andalousie on le présente sous forme de barrettes truffées de fruits confits et glacées au sucre.

## **En Finlande**

La veille de Noël, les petits finlandais sont très occupés. Le matin ils partent en traineau couper le sapin et l'après midi ils le décoorent. La légende, dit que le Père Noël est originaire de la Laponie, une région située au nord de la Norvège, de la Suède et de la Finlande. En Laponie, le Père Noël reçoit 500 000 lettres par an.

Le 24 décembre, on allume des bougies sur les tombes.

20 jours après Noël, le sapin est enlevé de la maison.

## **En Irlande**

Les fêtes de Noël commencent douze jours avant Noël. On appelle cette période "**little Christmas**", c'est à dire "petit Noël".

Une bougie est déposée sur le rebord de la fenêtre le jour de Noël.

Avant de partir pour la messe on laisse un verre de whisky pour le Père Noël et des carottes pour les rennes.

Les cadeaux sont ouverts le jour de Noël. Le repas de Noël a lieu dans l'après midi vers deux ou trois heures.

Le lendemain de Noël, le 26 décembre, est encore un jour de fête : c'est "**Stephen's days**". De nombreux irlandais assistent à des courses de chevaux et font des paris, tandis que d'autres chantent dans les rues.

A la campagne, de jeunes garçons, les "wren boys", habillés avec de vieux vêtements, chantent et font de la musique. Ils vont ainsi de maison en maison réclamer quelques pièces de monnaie.

### **En Islande**

Comme dans tous les pays chrétiens, Noël est la fête des enfants. Elle se termine la nuit des Rois mages, le 6 janvier pendant laquelle on chante et on danse autour de grands feux.

Noël se dit "**Jol**" en islandais. Les "**Jolasneinar**" sont des petits lutins de Noël. Ils sont treize et ont chacun un nom qui révèle leur personnalité. Ces lutins, sont les enfants de Gryla, une créature monstrueuse à trois têtes.

**Gryla** portait une barbe et des cornes de chèvre. Son repas préféré était la viande d'enfants méchants qui ne pouvaient lui échapper que s'ils devenaient gentils. Ses enfants ont de drôle de noms comme "Racleur de pot", "Voleur de saucisses", "Celui qui observe par le fenêtre", etc... Ces lutins taquinent les gens et les bêtes, volent, claquent les portes...

Depuis l'apparition du Père Noël, les lutins sont devenus plus gentils et passent leur temps à préparer les cadeaux pour les enfants sages.

Dès le début du mois de décembre, les enfants déposent une chaussure au bord de la fenêtre. S'ils ont été sages, ils reçoivent un petit cadeau du Père Noël. S'ils n'ont pas été sages, ils reçoivent une pomme de terre.

### **En Suède**

En suédois Père Noël est appelé Jul Tomte et "Joyeux Noël" se dit "God Jul". On accroche des petites figurines sur les vitres et on installe des lumières scintillantes et des petits gnomes, appelés Tomte, sous le sapin. On accroche une couronne de sapin sur la porte d'entrée du foyer et on fabrique des étoiles que l'on accrochera sur les fenêtres et on posera des bougies sur le devant de la fenêtre.

La fête de Noël vient éclairer la longue nuit qu'est l'hiver nordique. Ici, c'est la veillée de Noël, le 24 décembre, qui représente le grand moment des festivités. Le repas traditionnel de Noël illuminé par de nombreuses bougies et suivi de la distribution des cadeaux forment le cœur même de la fête de Noël. Le repas de Noël est le plus bel exemple de ces grandes tables buffet traditionnelles qui, à quelques variétés de plats près, sont caractéristiques de la plupart des grands fêtes populaires suédoises.

Les principaux mets traditionnels sont le jambon bouilli puis grillé, le fromage de porc, les saucisses, la bouillie de riz et différentes sortes de hareng mariné. Toutefois une place a été faite ces dernières années à des plats plus légers tels que des salades. La boisson d'accompagnement est le julmust, un soda dont la couleur et le goût ne sont pas sans rappeler le coca, ou la bière spéciale de Noël, plus brune que la bière ordinaire. Beaucoup considèrent aussi qu'avec le hareng un petit verre d'eau-de-vie s'impose.

### **En Italie**

Les traditions de Noël varient d'une région à l'autre et les petits italiens ne reçoivent pas tous

leurs jouets en même temps.

Dans certaines régions du nord de l'Italie, c'est le Père Noël, "Babo Natale" ou le Petit Jésus, "Gesù Bambino" qui apportent les cadeaux le 25 décembre. Ailleurs, c'est Sainte Lucie, le 13 décembre.

A Rome, la capitale, c'est "la Befana" qui apporte les jouets le jour des Rois. La Befana est une sorcière âgée, mais très gentille. Elle se déplace sur son balai et passe par les cheminées pour distribuer les cadeaux.

Ces temps de fêtes fleurissent bon la boulangerie, la pâte d'amande et les fruits confits

Le plus traditionnel des gâteaux italiens, est le moelleux **Panettone** sucré et parsemé de délicieux petits fruits: raisins, fruits confits, surtout des agrumes. Il a vu le jour à Milan vers 1490; rapidement on l'adopta dans toute l'Italie, des Alpes à la Sicile. Les légendes abondent sur l'origine du Panettone. La plus populaire est celle du jeune aristocrate qui s'éprit de la fille d'un pâtissier nommé Toni. Pour impressionner le père de sa bien-aimée, le jeune homme se fit passer pour un apprenti pâtissier et inventa un pain extraordinaire, sucré, en forme de dôme et d'une finesse peu commune. Ce nouveau pain aux fruits connut un énorme succès; les gens affluaient à la boulangerie pour acheter le magnifique Pan de Toni.

A Milan, les hommes d'affaires prirent l'habitude de donner le Panettone en cadeau à leurs clients pour Noël. Pendant longtemps, le Panettone fut considéré comme un luxe réservé à une petite élite.

Les italiens dégustent aussi le **Pandoro** dont la popularité suit de près celle du Panettone. Le Pandoro ou pain doré est d'origine plus récente et, par le fait même, plus représentatif des goûts du jour. C'est à Vérone, il y a une centaine d'années, alors que les changements de mode privilégiaient les pâtes à levain plus légères aux pâtes d'amandes plus lourdes, que le Pandoro fût fabriqué pour la première fois. Haut, en forme spécifique d'arbre de Noël, il est saupoudré de sucre glace, évocation de neige ou de scintillement d'étoile. De fait, si on le coupe horizontalement, chaque tranche ressemble à une étoile.

Tout comme le Panettone, le Pandoro se savoure tel quel; cependant, traditionnellement, on le nappe de crème ou on l'arrose de sauces au mascarpone, de champagne, de chocolat fondu ou de crème fouettée.

**Le Panforte** : les friandises traditionnelles proviennent souvent de régions spécifiques d'Italie. Un exemple classique, le Panforte ou pain fort était, à l'origine, une friandise de Sienne, en Toscane; sa popularité s'est étendue sur toute l'Italie. On raconte qu'en 1205, les serfs et les paysans du couvent de Montecellesi étaient obligés d'apporter aux religieuses des gâteaux au miel et aux épices en guise de recensement. Ces gâteaux étaient d'un tel délice que bien vite ils tombèrent entre les mains des laïques.

Le Panforte est rond, composé d'amandes fraîches, fruits confits, surtout des agrumes, des épices et du miel. On peut le servir avec une gamme de vins mais en Italie, c'est au Vin Santo que va la préférence. Ce vin sucré de raisins était, à une certaine époque, produit par les monastères toscans.

**Les Ricciarelli** sont populaires depuis des siècles. Comme toutes les pâtes d'amandes et les sucreries, on l'appelait massepain. Des documents de la Renaissance nous décrivent de somptueux banquets en France et en Italie, où l'on servait des Ricciarelli. De nos jours, ces biscuits fins en forme de diamants sont toujours grandement appréciés. Ils sont composés d'amandes entières fraîches que l'on broie avant de les mélanger avec du sucre et du miel, les Ricciarelli sont soit blancs, recouverts de sucre glace, soit nappés de chocolat fin.

### **En Moldavie**

Dans ce pays situé au sud est de l'Europe, les fêtes de Noël durent 12 jours.

De nombreux défilés déguisés ont lieu dans les villes et les villages.

## En Norvège

Dès le début du mois de décembre, la famille prépare les décorations du sapin et décore la maison. On place une couronne sur la porte d'entrée pour indiquer que l'on prépare Noël. Un bouc en paille et des gerbes de blé sont placés devant la maison.

On allume la première bougie de la couronne de l'Avent.

On suspend une étoile devant chaque fenêtre de la maison.

En Norvège, les fleurs font partie du décor de Noël. Des tulipes ou des jacinthes en pots sont déposées un peu partout pour que toute la maison ait un air de fête.

Les enfants préparent avec leur maman, de délicieuses gaufres en forme de coeur.

La promenade en traineau est une activité agréable de la période de Noël. On s'habille chaudement et on se glisse sous des peaux de loup, sans oublier une torche car il fait nuit dès le début de l'après midi.

Quelques semaines avant le début des festivités, les villageois brassent la "Juleol", une bière typique de Noël, préparent des cochonnailles, des quantités de petits biscuits ainsi que le "julekake", une brioche farcie de raisins et citronnée.

Le 24 décembre on dépose une bougie sur chaque tombe.

Après le dîner, toute la famille danse et chante autour du sapin. On forme deux cercles autour du sapin. Dès que tout le monde chante, le premier cercle tourne vers la droite et le second vers la gauche. Quand le chant s'arrête tout le monde change de cercle et on recommence avec un autre chant. Puis on ouvre les cadeaux.

## En Pologne

La veille de Noël, les enfants attendent l'apparition de la première étoile dans le ciel car ce sera alors le début du repas et de la fête.

Pour la préparation de la table de Noël, on glisse de la paille sous la nappe pour rappeler que Jésus est né dans une étable.

On laisse toujours une place libre au cas où un invité arriverait.

Avant le repas, la famille fait une prière et se partage une sorte d'hostie rectangulaire appelée "

", qui représente en relief l'image de Marie, de Joseph ou de l'enfant Jésus. Chacun fait un vœu et oublie ses disputes.

Selon la tradition, la période de Noël commence le 24 décembre et se termine le 6 janvier le jour de la fête des Rois.

La veille de Noël des groupes d'enfants déguisés en Rois mages, en diables, en anges et en bergers vont de porte en porte réclamer quelques pièces de monnaie et des gâteaux.

Pendant Noël on aime se promener en traineau dans la campagne toute blanche et on organise un pique-nique. On allume un feu et on fait cuire des saucisses.

## En Slovaquie

Dans la période de l'Avent, le moment le plus important est le 6 décembre. Les enfants nettoient leurs chaussures et les posent sur la fenêtre pour recevoir un cadeau de Saint Nicolas. De nombreuses familles avec de jeunes enfants organisent une fête pour la Saint Nicolas. Les adultes se déguisent en Saint Nicolas, en diable ou en ange, pendant que les enfants chantent en recevant leurs cadeaux.

Entre Noël et l'Épiphanie se déroulent douze "jours saints" au cours desquels des cérémonies et des rassemblements de gens déguisés maintiennent les traditions populaires qui fêtent la fin de l'hiver.

## En Suède

En suède, Noël s'appelle Jul. On le fête le 24

Le mois de Noël est très actif. Les soirées et les week end sont bien occupés ! Il faut tout préparer pour le grand jour.

On place une étoile à chaque fenêtre. On dépose 4 bougies sur une bûche. Chaque dimanche de décembre, on allume une bougie. Chaque jour on découvre un cadeau caché dans le calendrier de l'Avent. On place une gerbe de blé dans le jardin pour les oiseaux.

On commence par préparer du pudding au riz pour Jul Tompte.

On prépare également de nombreux petits gâteaux.

Juste avant Noël, on décore la maison avec des fleurs, rouges de préférence, mais elles peuvent être aussi roses, blanches ou bleu pâle.

Le grand sapin est décoré avec des éléments de paille.

On dépose, un bouc en paille porte-bonheur, au pied du sapin.

Les jacinthes odorantes font partie du décor de Noël.

Le jambon entier, bouilli ou roti, est le plat traditionnel de Noël.

Un repas de Noël traditionnel commence toujours en Suède par les canapés garnis et le **smörgasbord**, composé de quelques variétés de harengs marinés, de pâtés de foie et de saucisses fumées, agrémenté pour l'occasion de saucisses de porc, de porc en gelée, de côtes de porc grillées servies froides et de pieds de porc en daube.

Après le smörgasbord, on sert le **lutfisk** ou "poisson à la lessive". Il s'agit de colin séché, trempé alternativement dans de l'eau et de la lessive de soude afin d'amollir la chair. On le sert nappé de sauce, béchamel ou au beurre, et largement assaisonné de piments et de poivre.

En guise de dessert, les Suédois se régalaient d'une sorte de riz au lait et de gâteaux aux épices à base de gingembre, de cardamome, de cannelle et de clou de girofle.

Cadeaux de Noël, se dit "**joklappar**" en suédois, ce qui signifie "**coups de Noël**", car il y a très longtemps on donnait des coups très forts sur la porte de celui à qui on destinait le cadeau. Quand la porte s'ouvrait, on jetait le cadeau à l'intérieur et on se sauvait sans être reconnu.

Après le dîner on attend le Père Noël qui annonce sa venue en frappant à la porte et en disant : "est-ce qu'il y a des enfants sages ici ?"

Les cadeaux sont accompagnés de petits poèmes, souvent très drôles, qui sont lus à haute voix.

Le 13 janvier, la famille fait une dernière ronde autour du sapin.

### **Autre version :**

Les cadeaux sont amenés le soir de Noël par Jultompte et son aide, la chèvre en paille.

Jultompte est un gnome qui vit dans l'étable ou sous le plancher de la maison. On dit qu'il surveille la maison et ses membres. En échange, il ne demande qu'un bol de pudding au riz à Noël. Pour avertir qu'il est passé, il cogne sur la porte. Et là, les enfants se précipitent. Le bol est vide et le sac de cadeaux est là. On appelle les cadeaux julknapp, coup de Noël.

## Au Portugal

Dès la première semaine de décembre, dans les villages blancs coiffés de tuiles briques échelonnés sur la route qui serpente entre Cabo da Roca sur la pointe la plus occidentale de l'Europe et Sintra, les petits marchés du dimanche s'animent sur le bord des routes. Entre les choux, les navets et les oignons, toutes décorées de boules rouges, de grandes bottes de houx frais de plus de deux mètres coupées dès l'aube, attendent d'être tressées en couronne. Aux Açores, on a brodé pendant des mois des napperons et des sous-verres en forme de poinsettias qu'on retrouve dans les boutiques du continent.

Dans la maison, un sapin décoré de boules de verre soufflées, ou de vieil argent dépoli, sur la table, des bougies, des angelots dorés.

Au Portugal, il y a 365 recettes de morue pour chaque jour de l'année, il est de tradition de servir la morue tout simplement bouillie avec des pommes de terre à l'eau et des légumes verts. Toute la famille se réunit. Dans la cuisine, on travaille la pâte des Massa de Filhos, une pâtisserie traditionnelle qu'on fait lever dans un grand plat de terre cuite, le temps d'aller entendre la Messa do Gallo, littéralement la Messe du Coq ou la Messe de Minuit. Au retour, alors qu'on fait le café et sort l'Aguardiente, on plonge la pâte dans l'huile bouillante. Saupoudrées de sucre et de cannelle, elles sentent bon cette nuit bénie entre toutes où naquit l'Enfant Jésus.

Le 25 décembre fait place à la viande. Dès les premiers jours de décembre, on peut voir des éleveurs de volailles parcourir les rues de Lisbonne, en compagnie de troupeaux de dindes (perù, en portugais) dont ils font l'article. Dès qu'un passant a choisi le volatile de son choix, il le désigne à l'éleveur qui s'en saisit, le soûle par ingestion forcée d'un litre d'eau-de-vie, puis lui rend, pour un court instant, la liberté. L'animal, ivre mort, titube avant de s'effondrer. Ensuite, on l'égorge, le plume, le vide et le lave avant de l'immerger pendant 12 heures dans de l'eau salée, parfumée au laurier et au citron.

Au terme de l'opération, on suspend la dinde 12 heures supplémentaires afin qu'elle égoutte, puis on la mange avec des amis qui ne sont pas affiliés à la S.P.A. ou admirateurs de Brigitte Bardot.

On retrouve aussi sur la table, le cabri cuit au four.

Le repas se termine par du Riz au lait (**roz doce**) saupoudré de cannelle, un Leite creme qu'on caramélise au fer rouge dans la région de Minho, des Rabanadas frits à l'huile d'olive.

On prépare aussi une grande table toute garnie de sobremesas, les pâtisseries traditionnelles de Noël entrecoupées de plateaux de fruits secs, natures ou confits avec une amande au centre. La table restera mise jusqu'au Dimanche des Rois pour que tous les amis et parents puissent toujours trouver quelques douceurs en venant échanger les voeux de Noël et du Nouvel An. La pièce maîtresse est le "**Bolo Rei**", la Couronne des Rois, qui se consomme du 15 décembre au 15 janvier, une pâte briochée très riche, truffée et garnie de grandes lamelles de fruits confits et de sucre qui marque la fête du solstice d'hiver.

Anciennement, on échangeait les cadeaux le dimanche des Rois, car c'est en ce jour que les Rois Mages offrirent l'or, l'encens et la myrrhe à l'Enfant Jésus. La coutume survit encore dans certaines familles ou certaines régions.

## **Au Québec**

Dès le mois de novembre, un royaume du Père Noël est aménagé dans beaucoup de centres commerciaux.

Les enfants y vont pour rencontrer le Père Noël.

A Montréal, a lieu tous les ans la parade du Père Noël organisée par un grand magasin. Malgré le froid, les enfants viennent nombreux applaudir le Père Noël qui ferme le défilé. Quand la parade est terminée, il s'envole sur son char allégorique sous les yeux éblouis des enfants. Noël au Québec est une période magique. La neige recouvre tout de son beau manteau blanc, les rues s'animent, les maisons richement décorées et les magasins prennent un air de fête. Les québécois décorent l'extérieur de leur maison avec des guirlandes de lumières, des branches sapin et des rubans rouges. Ils placent des petits sapins tout illuminés au bord des rues.

Les postes canadiennes, reçoivent des milliers de lettres pour le Père Noël.

Du lait et des biscuits sont placés près de la cheminée pour le Père Noël.



## Aux Etats Unis

Noël est une grande fête populaire aux Etats Unis. Les étrangers qui sont venus s'installer dans ce pays ont tous apporté leurs traditions.

Toute la famille participe à la décoration de la maison. On suspend des grandes chaussettes près de la cheminée. On expose les cartes de Noël sur les murs. On prépare des guirlandes de pop corn.

On accroche dans le sapin des petites cannes en sucre rouge et blanc.

La boîte aux lettres est pleine de cartes de Noël envoyées par les amis et la famille.

Les maisons et les arbres sont décorées avec des guirlandes électriques.

A Noël les enfants chantent dans les rues et reçoivent un peu d'argent.

Aux Etats Unis, le Père Noël tout habillé de rouge s'appelle Sant Claus.

La dinde que l'on consomme dans de nombreux pays à Noël, a été découverte par les conquérants espagnols aux Etats Unis.

C'est donc ici un plat traditionnel à l'honneur pour le "Christmas dinner" le 25 décembre, mais également pour Thanksgiving quelques semaines auparavant. Beaucoup de familles dégustent alors pour le repas de Noël une belle pièce de boeuf comme plat principal.

A la Maison Blanche, on déguste le "Gâteau du Président", une recette vieille de plus de 2 siècles, une tradition qui remonte à Abraham Lincoln et qu'on ne retrouve nulle part ailleurs.

Si les habitudes culinaires, sont plus que variées, en revanche, d'est en ouest, la maîtresse de maison prépare, dans un grand bol de verre, le traditionnel **Egg Nog**, ce breuvage riche et épais parfumé au rhum, parfois rehaussé de cannelle ou de muscade que l'on offre dans de petites tasses de verre en signe de bienvenue à tous les invités. Dans les grands hôtels, dans le hall d'entrée, le Egg Nog trône sur une nappe blanche près du sapin illuminé et rempli de sa chaleur le coeur de tous les clients.

## En Belgique

A l'approche de Noël, la tradition veut qu'on se régale en Wallonie de "**tripes à l'djotte**", aussi appelées "vettes tripes" ou boudin vert parce qu'elles sont à base de chou vert. Pour les réussir, il faut une même part de légumes et de viande de porc, de préférence des bas morceaux, additionnée de sel, de poivre, de clous de girofle et de noix de muscade.

Dans la région de Nivelles, tous les enfants savent que le Petit Jésus lui-même dépose, au pied de leur lit, les savoureux **coug nous de Noël**, dont la pâte est façonnée jusqu'à ce qu'elle prenne la forme d'un corps à deux têtes .

A Andenne, on prépare les "**trairies**", série de cinq coug nous de taille décroissante, que l'on déguste traditionnellement, dans le recueillement, après la Messe de Minuit.

A Liège, on prépare "**la boukète**", cette délicieuse crêpe à la farine de sarrasin, frite à la poêle avec du beurre, agrémentée de raisins de Corinthe ou de ronds de pommes et servie saupoudrée de sucre fin ou de cassonade. On l'accompagne d'un bon vin chaud et, dans le pays de Herve, on l'agrémente du célèbre sirop qui fait l'honneur de la région.

## En Australie

Les australiens fêtent la naissance de l'enfant Jésus sous une chaleur torride.

Leur repas est souvent constitué d'une dinde rotie ou d'une oie et d'un beau pudding, comme en Angleterre.

Certains australiens fêtent Noël sur la plage. Ils organisent un grand pique-nique avec de la dinde froide, des salades et des gâteaux.

Le soir, dans leur maison, ils se réunissent près du sapin de Noël tout décoré.

## Au Japon

Le repas du Nouvel An est fort en symboles et en rituels.

Il est invariablement servi dans la maison du chef de la famille. Chaque aliment est spécialement choisi parce qu'il représente un symbole de félicité. Il existe de nombreuses variantes dans le rituel dépendant des régions. Par contre les produits culinaires utilisés tous les jours dans la cuisine prennent ici un caractère sacré et symbolique. Ainsi, le **mirin**, un vin de riz doux utilisé autant comme breuvage que dans la cuisine traditionnelle est parfumé de poivre et d'épices et offert à chaque visiteur dans un jeu de trois tasses.

**Le Mochi**, une fête, une offrande et une gourmandise

Le plus important des mets est sans contredit le mochi, un riz gluant bouilli, puis pilé avec un mortier ou un maillet de bois pour faire des gâteaux traditionnellement servis le Jour de l'An. Ceci donne lieu à la fête du pilage du mochi chaque année le troisième dimanche de décembre depuis 1959. C'est un événement communautaire qu'on retrouve ici dans le quartier centre de Tokyo. Au cœur du quartier de Ginza, un marchand offre depuis trois décennies la fête du pillage le dernier jour de l'année. Le riz ainsi battu est travaillé moulu, coloré et sucré. Les mochi roses, blancs et gris-vert en forme de diamant étagé sont traditionnels. On les retrouve aussi grillés et accompagnés d'une sauce ou enveloppés dans une feuille d'algue.

Au Japon, les dieux prennent une large part dans les cérémonies et, pour mettre la nouvelle année sous de bons auspices, on confectionne des mochi arrondis, un petit placé sur un plus grand décorés avec des **urajiro (fougères)**, des homards symboliques pour faire un **kagamimochi**, une sorte de plat rituel offert aux dieux du foyer chaque Jour de l'An. Le 11 janvier, les gâteaux sont partagés entre les membres de la famille. Manger du kagamimochi est une façon de demander la protection des dieux.

Le menu du repas de Nouvel An : disposé avec art dans des boîtes gigognes à quatre étages, on y retrouve

du kombu, du homard, des haricots mame, des tranches de kamaboko (un pain de poisson), du tai et des dai dai (oranges japonaises dont le nom signifie génération après génération), des feuilles de chrysanthèmes (la fleur impériale), des châtaignes, des carpes (symbole d'un esprit indomptable), des urajiro (des fougères porte-bonheur qui, par leur blancheur sur la face interne de leur feuille symbolisent la pureté d'intention), des mochi.

La paille de riz et les dieux

**Les shimenaya**, cordes faites de paille de riz tressée, sont suspendues en des lieux sacrés afin d'éloigner la contamination et les mauvais esprits, une tradition qui remonte à plus de 1 300 ans. Durant le Nouvel An, vous pouvez les voir accrochées dans les temples et autour des arbres sacrés, au-dessus des autels shintoïstes dans les maisons ainsi qu'aux embrasures de portes. Il en existe de tout petites comme des grandes. Celle qui est ici représentée est suspendue face à la salle de culte principale du temple Izumo dans la préfecture de Shimane et totalise 8 m de longueur par 4 m de circonférence pour un poids d'environ 1 500 kg.

Il existe aussi **des shimekazari**, une décoration de porte faite aussi à partir de paille provenant des épis de riz qui servent à délimiter les espaces sacrés et sont disposés à l'entrée des maisons et des bâtiments au Nouvel An pour inviter les dieux à entrer.

## En Grèce

En ce temps des Fêtes le pays de St-Basile fleurit bon le miel et l'olivier.

Sur cette Mer Egée parsemée d'îles blanches et bleues, Noël et le Nouvel An se transforment en coutumes et superstitions toutes aussi savoureuses les unes que les autres. Le Père Noël n'habite pas ce pays de soleil mais a tendu sa hotte à Saint-Basile, philanthrope de l'Asie Mineure sous l'Empire byzantin qui, à la veille de la nouvelle année, distribue aux enfants sages des cadeaux et des friandises.

Puisqu'il n'y a pas de sapin, ni de bas accrochés au manteau de la cheminée, St-Basile les place tout simplement au coin du foyer ou sur la table du festin.

En Grèce, la ménagère n'oublie jamais de marquer le pain de Noël en imprimant sa main sur la pâte avant de le faire cuire pour montrer aux enfants que Jésus a marqué ce pain en ce jour béni.

Dans les régions rurales, le pain est façonné en forme d'animaux, vache, mouton, etc. et un pain est spécialement déchiqueté et donné au bétail par la fille aînée de la maison.

Le Temps des Fêtes en Grèce s'effectue dans la sobriété. Les gorgées de soleil où l'homme doit travailler en étroite collaboration avec la nature pour apporter sur la table sa ration quotidienne, il ne faut pas grand chose pour égayer le décor. Par exemple, à Lemnos, le centre de table est composé de pommes grenades et de miel.

La table est frugale. Si on emprunte la tradition de la dinde aux pays du nord, on la farce différemment à la viande, aux tomates et aux baies.

A Noël comme au Nouvel An, les petits fours prennent la vedette, pâtisserie ovale et dodue que l'on offre aux amis, aux voisins dans un sentiment de partage, les **Melomakaronas** tout juteux de miel et les **Kourabiedes** habillés de sucre glace.

Au Nouvel an, n'oubliez pas de truffer votre gâteau d'une pièce d'or ou d'argent. À Smyrne, on pose au tampon l'empreinte de l'aigle de Byzance.

Pas de sapin ... mais à Madytos, on pique une branche d'olivier dans le gâteau de Noël, placé au centre de la table. Quelques noix, des oranges et des pommes et la voilà toute décorée pour les fêtes. Tradition oblige : on lève alors la table par trois fois en disant: Table de la Dame, Table de la Vierge Marie, Le Christ est né, que tout le monde soit dans la joie. Le gâteau et la branche demeurent au centre de la table jusqu'à l'Epiphanie ... où on peut alors couper le gâteau.

## Aux Antilles

Aux îles, Noël prend des allures créoles et françaises comme ses habitants et le tronc des palmiers s'enrubanne de petites lumières blanches.

La Messe de Minuit est de tradition et, au retour, le célèbre Ti-Punch est détrôné en cette occasion par le "**Schrub**" ou "**Schrubb**". À St-Barths, ce cocktail est composé de rhum blanc, de citron, de sirop de sucre, parfumé aux saveurs des îles - cannelle, muscade, girofle et thé du charpentier. En Guadeloupe, ce sont des écorces d'agrumes qui donnent au rhum blanc leurs parfums.

On se prépare pour les Fêtes dès le mois d'octobre. Il ne suffit pas, dit-on ici, de mettre tous les ingrédients dans une grande dame-jeanne et de laisser reposer. Pour que le cocktail soit habillé de paillettes d'or, il faut une longue macération au soleil et au moins deux pleines lunes en exposition.

Tout Noël, Tout Cochon

Après avoir savouré le rhum à petites gorgées, on apporte sur la table la grande soupière de soupe aux pois d'angole agrémentée de quelques morceaux de viande salée qui apporte un fumet incontestable de fêtes.

uis viennent les plats de résistance qualifiés "pur porc". Le cochon s'est transformé en boudin, pâté et ragoût. Le jambon est aussi de la fête et a pris, avant de cuire, son coup de l'étrier. Il sent le bon vieux rhum et le sucre de canne.

Ici, comme partout ailleurs, c'est la fête des enfants et l'invitation à la gourmandise. Par tradition, à St-Barths, on retrouve les "tchek", des galettes faites de noix de coco râpée qu'on mélange à du sucre de canne moulu (type cassonade) et qu'on parfume à la cannelle en poudre. Mais le clou de la fête demeure le "pône", un pain composé de patates douces, de giraumon (potiron local), de sucre, de vanille, de raisins, de cannelle, le tout enduit de bon beurre et doré au four. En Guadeloupe, la farandole des douceurs prévoit un blanc-manger au lait de coco, un quatre-quarts, des chadecs confits, ces pamplemousses géants à l'écorce encore verte, et des fruits-pays.

Encore aujourd'hui, en Guadeloupe, on prépare, dans certaines familles, pour cette occasion le sirop de groseilles pour accompagner le gâteau, parfumer une boisson glacée, etc.