



# AUSTRALIE



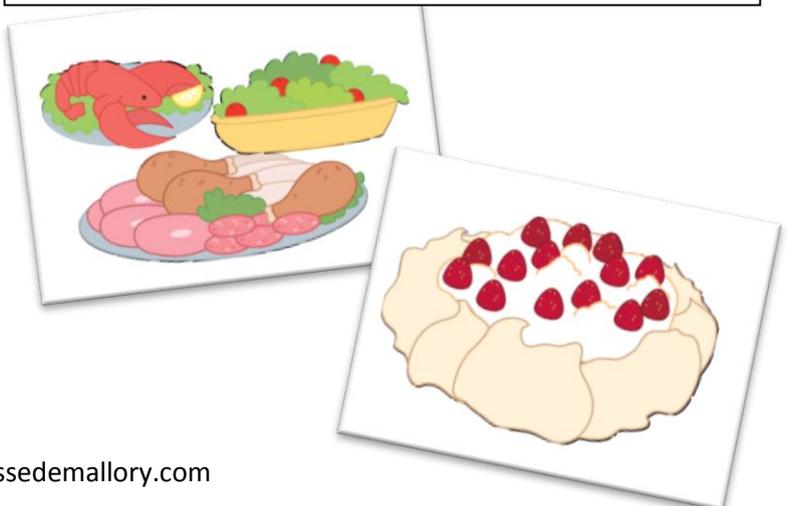
La majorité des Australiens fêtent Noël. Les célébrations commencent le 24 décembre avec la soirée de la chanson. Le 25 décembre, les Australiens fêtent Noël sur la plage car c'est l'été dans l'hémisphère sud.

Le 24 décembre est la soirée de la chanson. L'histoire raconte que les premières Chansons de Noël aux chandelles (Carols by Candlelight), auraient pris naissance en Australie avant de se répandre partout dans le monde. A la fin du 19ème siècle, à Moonta en Australie du Sud, des mineurs de Cornouailles auraient marqué Noël en chantant des chants de Noël avec des bougies collées sur le bord de leur chapeau de sécurité. L'idée a été popularisée plus tard par un animateur de radio. En 1938, 10 000 personnes se sont réunis à Melbourne pour passer la veillée ensemble à la lumière de chandelles en chantant. Devant le succès, cette tradition s'est développée et le 24 décembre est maintenant la Date des concerts de Noël, qui se tiennent aux quatre coins du pays. A Melbourne, depuis 76 ans, le Sidney Myer Music Bowl réunit un ensemble d'artistes sur scène qui jouent un mélange de chants traditionnels et contemporains, pour le plaisir de toute la famille. Cette soirée est un chef-d'œuvre visuel, avec les milliers de bougies illuminant le ciel nocturne.



Les Australiens pensent que le père-noël n'arrive pas en traîneau mais en surf.

Noël a lieu durant les grandes vacances australiennes. Il y fait généralement plus de 30°C et les Australiens habitant pour la plupart près des côtes vont souvent passer le jour de Noël sur la plage où ils piqueniquent. Ils dégustent de la dinde froide ou du jambon de Noël. Pour le dessert, ils savourent le Christmas pudding ou de la Pavlova.





# JAPON



Les Japonais célèbrent le nouvel an. Le repas du nouvel an est très codifié. 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.

Le Mochi est une fête, une offrande et une gourmandise.

Le plus important des mets des fêtes du nouvel an est le mochi, un riz gluant bouilli, puis pilé pour faire des gâteaux traditionnels.

Ceci donne lieu à la fête du pilage du mochi chaque année le troisième dimanche de décembre depuis 1959. C'est un événement communautaire. 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.



Pendant les premiers jours de l'année, la tradition veut que l'on ne fasse rien, même la cuisine. Les mères de famille préparent alors les plats à l'avance et les conservent dans des sortes de boîtes à étages appelées jūbako prévues à cet effet.

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.





# GRECE



Les Grecs fêtent Noël. Chez eux, pas de père-noël mais les enfants reçoivent des cadeaux de Saint Basile le 6 Janvier (jour de l'épiphanie).

La croyance populaire dit que comme pendant les douze jours qui séparent Noël de l'Épiphanie, le Christ et les eaux ne sont pas baptisés ; les lutins ou gnomes sortent de sous la terre.

Ils y restent cachés pendant toute l'année sciant le tronc de l'arbre qui tient en place la Terre, et aux alentours de Noël - quand l'arbre ne tient plus qu'à une branche - ils sentent les odeurs des biscuits et autres gâteaux et abandonnent tout pour sortir et faire des farces et des bêtises dans les maisons.

Il est dit qu'ils ont peur du feu et horreur de l'ail. Les lutins resteront sur Terre jusqu'à l'Épiphanie et une fois de retour sous terre ils retrouvent l'arbre intact et sont obligés de reprendre le travail jusqu'à l'année prochaine.



Lors des fêtes, les Grecs confectionnent des pâtisseries : les Melomakarona tout juteux de miel et les Kourabiedes habillés de sucre glace. Ces biscuits sont offerts aux amis et voisins.

En Grèce, il n'y a pas de sapin de Noël mais de magnifiques maquettes de bateaux-voiliers en bois spécialement décorées de loupisotes scintillantes et rappelant l'image de la mer, élément de la nature omniprésent en Grèce.



A 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'Épiphanie ... où on peut alors couper le gâteau.



# 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.

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.



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.



Lors des fêtes de fin d'année, les Espagnols dégustent le turrón. C'est une sorte de nougat au miel et aux amandes.





# SUEDE



En Suède, les fêtes débutent le quatrième dimanche avant Noël et se prolongent jusqu'au 13 janvier, jour durant lequel on défait le sapin.

Le 13 décembre est célébrée Sainte Lucie. Des jeunes filles vêtues de blanc et couronnée de bougies défilent dans les rues et distribuent des bonbons et des gâteaux. On se régale aussi, à cette occasion, de Brioches au safran "Lussekatter" pour le goûter servi dans les écoles ou en famille au petit déjeuner du lendemain.



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 24 décembre au soir, chaque cadeau offert à un ami ou un proche est accompagné de quelques vers en rimes. Cette coutume des "coups de Noël", est très ancienne : on frappait à la porte de ses voisins avant de jeter un paquet avec quelques rimes ironiques. Aujourd'hui, les rimes sont même parfois pré-rédigées dans le commerce, mais la tradition perdure. 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.

En suédois, le Père Noël est appelé Jul Tomte. Pour accueillir celui-ci lors de sa tournée pendant la nuit de Noël, les suédois ont pour habitude d'accrocher de petites figurines sur les vitres et d'installer des lumières scintillantes et des petits gnomes, appelés Tomte, sous le sapin.



# Italie



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 qui apporte les cadeaux le 25 décembre. Cilleurs, c'est Sainte Lucie, le 13 décembre. A Rome, la capitale, c'est "la Befana" qui apporte les jouets le jour des Rois.

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.

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.



La Befana est une sorcière âgée, mais très gentille. La nuit du 5 au 6 janvier, elle passe dans chaque maison où se trouvent des enfants. Elle dépose dans leurs chaussettes des friandises et des cadeaux à ceux qui le méritent, du charbon à ceux qui n'ont pas été sages.

La légende raconte qu'il s'agit d'une vieille femme qui aurait croisé les Rois mages. Ils lui auraient proposé de les suivre, ce qu'elle aurait refusé. Pour le regretter quelques heures plus tard. Elle aurait alors rempli un sac de petits gâteaux et de fruits secs et se serait mise à leur recherche. Mais elle n'aurait jamais retrouvé les Rois mages, malgré sa quête incessante. Faute d'avoir trouvé l'enfant Jésus, elle décida d'offrir alors ses présents à tous les petits qu'elle rencontrait



# MAROC



Les petits Marocains reçoivent des cadeaux de Baba Achour. Au Maroc, l'Achoura est la fête de l'enfance. Les enfants reçoivent donc des cadeaux et il est rappelé qu'il est nécessaire de faire l'aumône pendant cette journée.

D'après la légende, pendant cette fête, les compagnons du prophète fabriquaient des jouets à leurs enfants pour les encourager à jeûner. Devenue tradition, les petits Marocains reçoivent aujourd'hui encore des jouets de "Baba Achour" le jour d'Achoura. La coutume séculaire veut que tous les ans, à la veille de Achoura, l'apparition de Baba Achour ouvre les festivités. Autour de la chouala (feu de camp), il réunit les enfants, leur raconte les vieilles histoires d'usage à cette occasion, leur offre friandises et cadeaux et les invite à chanter pour lui.



Le lendemain de l'Achoura, c'est « Zem-Zem ». Les enfants y disposent d'une totale liberté pour asperger voisins, amis et passants. Garçons et filles, dont l'âge n'excède pas 12 ans, trottent dans les rues à la recherche d'une proie ou d'un point d'eau pour s'approvisionner. Pistolets à eau, bombes à eau, sacs et ballons de plastique, seaux ... tous les récipients sont mobilisés pour l'événement. Les pétards sont également de la partie. Le soir, la fête continue avec la « chouâla ».





# GDE-Bretagne

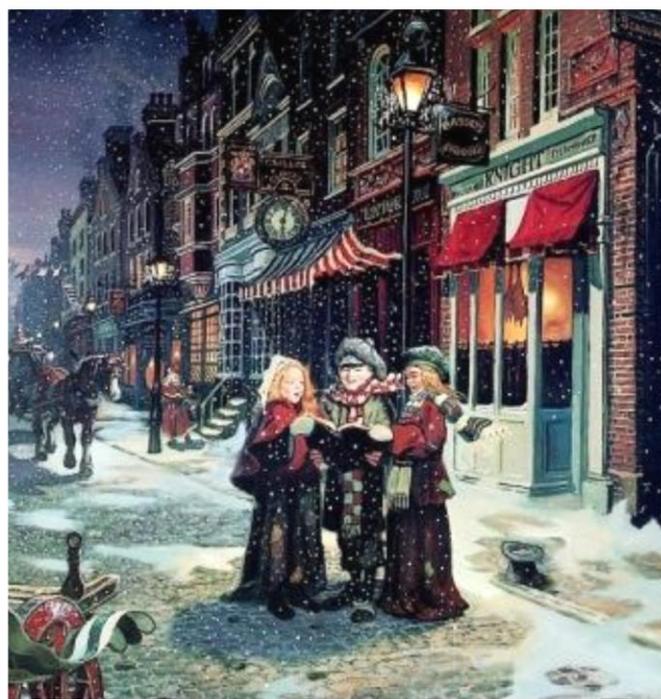


La veille de Noël, qui est un jour férié en Angleterre, les enfants vont dans les rues chanter des chants de Noël. En échange ils reçoivent des petits cadeaux ou des bonbons. Le soir de Noël, ils confectionnent aussi des mince pies. Ils les laisseront près de la cheminée avec un mot de remerciement et un verre de lait en guise de casse-croûte.

C'est le jour de Noël, et non le Réveillon, qui est fêté en Angleterre. Traditionnellement, le déjeuner de Noël est composé d'une délicieuse soupe d'huîtres en entrée. Le plat principal, la dinde farcie aux marrons, se doit d'être énorme. En accompagnement, les Anglais servent un florilège de légumes et de sauces différentes.

Une fois le plat principal achevé, les Anglais remettent les cadeaux : les enfants retrouvent les joujoux commandés à Papa Noël dans d'énormes chaussettes rouges, accrochées à la cheminée. Pendant que les plus jeunes s'amuse avec leurs cadeaux, les grands dégustent un Stilton, un fromage fin très célèbre au Royaume-Uni.

Selon la tradition, on clôturera ce grand repas par l'incontournable Christmas pudding, ou Plum pudding, ce fameux gâteau aux fruits confits qui sont parfois macérés plusieurs mois à l'avance.



Les petits anglais chantent des « christmas carols » la veille de Noël.

Le Christmas Cracker fait partie d'une tradition de Noël d'origine britannique. Il s'agit de petites papillotes cartonnées arborant des couleurs et motifs de Noël. Présent dans les assiettes de chaque convive, ils contiennent un petit chapeau en papier de Noël, une blague ou une devinette ainsi qu'un petit cadeau. Une fois à table, chaque convive provoque l'explosion des pétards en le tirant vers soi, libérant ainsi son contenu.





# MEXIQUE



Pendant neuf jours, dans les villages et les quartiers, on organise des posadas (fêtes de voisinage reconstituant des scènes de la Nativité). Elles font également la joie des petits et des moins grands avec la célèbre tradition des piñatas, d'extravagantes boules qui regorgent de mystères et de cultures, mais aussi de sucreries

La tradition des posadas, « auberge » en espagnol, et qui sont des fêtes catholiques, remonte au XVI<sup>e</sup> siècle et commémore le voyage que firent Joseph et Marie de Nazareth à Bethléem où naquit Jésus. En chemin, ils demandèrent l'hospitalité à de bons samaritains pour passer la nuit et c'est ainsi qu'ils arrivèrent sains et saufs à Bethléem. La tradition a été instituée par les religieux espagnols à l'époque de la Conquête afin de détourner les Mexicains de la fête de naissance du dieu de la guerre Huitzilpochtli, qui se célébrait précisément du 17 au 26 décembre !

Pendant les neuf jours précédant Noël, dans les villages et les quartiers du Mexique, on se prend pour Joseph et Marie. Des processions réunissant des habitants de la communauté se rendent chez un voisin pour demander l'hospitalité (pedir posada). Bien souvent, ces « pèlerins » reconstituent une scène de la Nativité en entonnant un chant religieux, avec une bougie et, parfois, une statue de saint à la main. La règle veut que le groupe se rende dans trois maisons du voisinage. Seule la troisième leur donnera l'hospitalité. À l'intérieur, les « pèlerins » prient et interpréteront des chants de Noël. On sert de l'atole, boisson sucrée et chaude à base de farine de maïs, des tamales et le traditionnel ponche : une boisson à base de fruits (goyave, pomme), d'épices et de rhum. Dans certains endroits les festivités se passent dans la rue. Mais où qu'elles se trouvent, on n'oublie jamais d'effectuer la tradition la plus forte des posadas: casser la piñata.



Les Mexicains cassent la piñata.





# 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.

Le début de la période de Noël est marqué par la fin de Thanksgiving, le troisième jeudi de novembre.

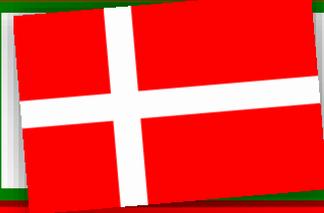
Le samedi suivant thanksgiving, une parade spectaculaire s'organise à New York, qui marque symboliquement l'ouverture de la saison des cadeaux. Pendant un mois, les Américains se rendent massivement dans les magasins... mais sans oublier l'esprit religieux de la fête. Si vous décidez de venir aux Etats-Unis, vous aurez le plaisir d'entendre résonner les fameux chants de Noël, dont le célèbre «Jingle bells» et de faire raconter à vos enfants la légende de Santa-Claus. Cet évêque chrétien, à l'origine du personnage du Père Noël aux Etats-Unis, est connu pour avoir, selon la tradition, donné des cadeaux à ses voisins pauvres, pour les aider à surmonter les hivers les plus rudes.



Le père-noël est appelé Santa Claus aux Etats-Unis. Selon la légende, cet évêque chrétien, est connu pour avoir, selon la tradition, donné des cadeaux à ses voisins pauvres, pour les aider à surmonter les hivers les plus rudes.

Les américains dégustent généralement de la dinde lors de Thanksgiving. Pour le repas de Noël, ils mangent donc généralement une pièce de bœuf. 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.

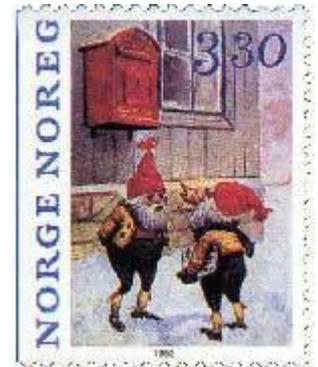




# DANEMARK



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 beaux a été dessiné par la Reine elle-même.



Une autre tradition de décembre, c'est la bougie du calendrier. Cette bougie a 24 lignes, comme un mètre de couturière, généralement décorées de motifs de sapin et de petits lutins aux joues rouges, portant des chapeaux rouges, qui dansent heureux dans leurs sabots jaunes. Dans la plupart des familles, les bougies sont allumées chaque jour à partir du premier décembre comme un élément de quiétude dans une période mouvementée, souvent au petit-déjeuner. Fréquemment, il est du devoir des enfants d'éteindre les bougies avant qu'elles ne soient trop brûlées.

Le dîner de Noël commence vers 18 H. À 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 dîner 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 cœurs 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.





# BELGIQUE



Les fêtes de Noël en Belgique sont célébrées du 6 décembre jusqu'au Nouvel An. Le coup d'envoi des festivités est donné par Saint Nicolas, qui grâce à ses cadeaux du 6 décembre, commence à faire la joie de tous les enfants.

Saint Nicolas est devenu le saint patron des écoliers après avoir ressuscité trois petits enfants qu'un charcutier peu scrupuleux avait transformés en chair à saucisse. Les enfants se préparent à la venue de Saint Nicolas en déposant leurs pantoufles près de la cheminée, en n'oubliant pas de laisser des carottes pour son âne. Les enfants reçoivent beaucoup de friandises et de chocolat ce matin-là.

Dans les villes universitaires, les étudiants désertent les salles de cours et se rassemblent pour défiler, chanter ... Cette "guindaill" est en partie financée par une collecte que les étudiants effectuent dès le lever du jour, une chope à la main. Traditionnellement, les bourgeois récalcitrants à verser leur contribution sont aspergés de farine et bombardés d'oeufs.

Le repas de Noël se prend traditionnellement en famille. Le menu du réveillon varie selon les régions. Dans le sud du pays, le boudin de Noël garde une place de choix. Ainsi le boudin à base de chou vert, appelé "tripes à l'djotte", reste un incontournable.



Au réveillon, on retrouve comme presque partout la coutume de la Dinde de Noël, ou de l'Oie. Puis il est coutume de déguster, dans la région de Nivelles et à Andenne, des cougnous ou cougnolles, délicieux petits biscuits. A Liège, on fait sauter des boukètes, qui sont des crêpes à la farine de sarrasin agrémentées de raisins de Corinthe ou de ronds de pommes, frites à la poêle avec du beurre, et servies saupoudrées de sucre fin ou de cassonade. On les accompagne d'un bon vin chaud.

