



MES IDÉES POUR NOËL

Un voyage international

nobilicia

MES IDÉES POUR NOËL

Un voyage international

EDITORIAL

À une époque où on est avide de records, conformément à la devise olympique « plus haut, plus vite, plus loin », nous avons établi un record tout particulier : à savoir qu'aucun fabricant de meubles de cuisine n'avait écrit jusque-là autant de livres de cuisine que nobilia. Voilà un record dont on peut vraiment se vanter !

Après les thèmes « cuisiner » (2008), « faire des gâteaux » (2009), « recettes pour les fêtes » (2012) et « cuisine internationale » (2015), nous abordons maintenant la fête de Noël. En tout cas, je peux au moins dire que c'est moi qui assure les droits d'auteur spirituels de l'idée de faire un livre de Noël nobilia. En Westphalie orientale, on dit que même une poule aveugle trouve parfois un grain de maïs, cette règle est aussi valable pour les PDG (20 ans de service et voilà déjà une idée utile, enfin ! doivent se dire certains).

Même si je ne suis peut-être pas un grand fan de Noël, j'ai du mal à résister au charme de cette saison. Peu importe si l'année qui vient de s'écouler a été stressante, pendant cette période privilégiée, tout est plus calme et plus paisible. Si en plus il commence à neiger et que les bruits du quotidien se font plus discrets, alors ça sent vraiment Noël.



Ce qui me fascine également dans cette période, c'est le fait que cette tradition et ce besoin de calme et de sérénité en fin d'année ne sont pas juste un héritage culturel national, mais ont plutôt un effet fédérateur au-delà des nations, des frontières et des cultures. Par ailleurs, Noël rassemble les générations et est symbole de paix et de tolérance.

C'est ainsi qu'est née l'idée de notre livre : d'ajouter aux recettes propres à Noël des traditions typiques de Noël, des chants et des activités de bricolage spécifiques aux

différentes régions du monde. Au cours de ce voyage de Noël international, on reconnaît encore une fois très clairement que malgré toutes nos différences, plus de choses nous unissent qu'elles ne nous séparent.

Ayant trouvé maintenant le calme et la sérénité, je termine en vous remerciant pour votre partenariat et votre soutien. Je vous souhaite, ainsi qu'à vos familles, de belles fêtes de fin d'année et de bons moments avec le « Noël nobilia ».

Bien à vous,



Oliver Streit







SOMMAIRE

Allemagne & Autriche	7
Pays-Bas & Belgique	35
Grande-Bretagne	49
France	67
Espagne	83
Italie	99
Europe de l'Est	117
Scandinavie	133



Service commercial pour Allemagne & Autriche | En haut, de gauche à droite : Katharina Beckmann, Jasmin Eschen, Inga Zaveckaite



ALLEMAGNE & AUTRICHE

Dans certaines régions, c'est le *Weihnachtsmann* qui apporte les cadeaux, dans d'autres, c'est le *Christkind*, l'enfant Jésus. On n'est pas tout à fait d'accord sur le moment où le sapin doit être décoré : le soir du réveillon ou deux semaines avant ? Par contre, s'il y a quelque chose qui fait l'unanimité, ce sont bien les nombreux délices culinaires, comme les *Plätzchen*, ces petits gâteaux de Noël, préparés à plusieurs pendant l'Avent.

FRÖHLICHE WEIHNACHTEN ...

Traditionnellement, l'attente qui précède une des fêtes chrétiennes les plus importantes des pays germanophones commence le quatrième dimanche avant Noël : le premier dimanche de l'Avent. Selon le jour de la semaine où tombe le 24 décembre, la période de l'Avent dure entre 22 et 28 jours. Cette période peut donc paraître bien longue. Pour se mettre dans l'ambiance de Noël, de nombreuses traditions ont vu le jour. Il n'y a rien de plus agréable que l'odeur des *Zimtsterne*, biscuits à la cannelle en forme d'étoile, ou des *Vanillekipferl*, biscuits à la vanille souvent en forme de croissant, que l'on prépare avec les enfants ou des amis. Rajoutez à cela l'odeur des bougies sur la couronne de l'Avent : on en allume une de plus chaque dimanche de l'Avent pour avoir toutes les quatre allumées pour Noël.

Saviez-vous que la toute première couronne de l'Avent vient d'Allemagne ? C'est le théologien protestant-luthérien et éducateur Johann Hinrich Wichern qui l'a inventée à Hambourg en 1839 pour un groupe d'enfants des rues qu'il encadrait. Sa couronne était un peu différente de celle d'aujourd'hui : Wichern prit en fait une vieille roue en bois et y déposa 24 bougies dessus : quatre grosses pour les dimanches de l'Avent et 20 plus petites pour les autres jours. Les enfants avaient le droit d'en allumer une par jour et savaient ainsi combien de nuits il restait jusqu'à Noël. C'est de cette version

que se sont inspirés les protestants allemands pour la couronne de l'Avent, qu'on connaît aujourd'hui, avec des branches de sapin et les quatre grosses bougies. Il existe aussi des interprétations plus modernes, comme la nôtre qui est fabriquée en bois et qui n'est pas ronde mais droite. Au fait, à peine croyable : chez les catholiques, la couronne de l'Avent ne s'impose progressivement qu'à partir de 1925.

Le calendrier de l'Avent est une autre invention allemande du XIX^e siècle. Il est composé de 24 petites cases, portes, sacs ou boîtes à ouvrir chaque jour à partir du 1^{er} décembre. On peut en acheter des versions diverses et variées, mais beaucoup de gens en fabriquent un pour leurs proches. Il est souvent très individuel, comme notre version avec son paysage d'hiver enneigé. La personne à qui on l'offre y trouve chaque jour un petit cadeau : une friandise, une jolie phrase, une photo, etc.

À l'origine, cette tradition, qui permettait de se préparer aux joies de Noël, était réservée aux enfants et se présentait souvent sous une forme plus simple : par exemple, les parents dessinaient à la craie 24 traits sur le mur et les enfants en effaçaient un par jour. Ou bien, les enfants mettaient un brin de paille par jour dans la crèche de Noël jusqu'à ce que l'enfant Jésus ait un lit douillet. Dans d'autres

familles, on pendait 24 images avec des motifs religieux. Cela ressemble déjà beaucoup à certains calendriers de l'Avent que l'on trouve aujourd'hui.

À la différence de nombreux autres pays, la vraie fête a lieu le *Heiligabend*, la veille de Noël, c'est-à-dire le 24 décembre. En règle générale, la famille reste entre elle pour fêter ses propres traditions. Chez certains, on sert seulement un repas simple, de la salade de pommes de terre et des saucisses par exemple, alors que le repas de fête, avec la traditionnelle oie de Noël, est servie le 25 décembre. Beaucoup de chrétiens vont à la messe de minuit, la *Christmette*.

Un réveillon de Noël sans sapin décoré n'est pas envisageable pour beaucoup. Cette tradition, connue aujourd'hui dans le monde entier, a aussi son origine en Allemagne. Le premier arbre de Noël est mentionné en 1527 dans un document des souverains de Mayence : il venait de la forêt Hübnerwald de Stockstadt, près d'Aschaffenburg. Quand et comment l'arbre doit être décoré reste à l'appréciation de chacun et varie selon les régions : avec du fil d'argent, des boules, des sucreries, des étoiles en paille, des décorations de Noël. Les bougies sont impératives, même si, pour des raisons de sécurité, les vraies bougies ont laissé la place aux guirlandes lumineuses.



... UND EIN GUTES NEUES JAHR!

Mais qui met les cadeaux de Noël sous l'arbre ? Là, les avis divergent : dans les régions allemandes plutôt protestantes, c'est le *Weihnachtsmann*, donc le Père Noël. Dans l'ouest et le sud de l'Allemagne ainsi qu'en Autriche, ce n'est pas un homme qui apporte les cadeaux le 24 décembre, mais l'enfant Jésus, le *Christkind*. À quoi ressemble-t-il ? Si on demande aux enfants, ils décrivent un ange radieux avec des boucles blondes et un long vêtement blanc. L'enfant Jésus met les cadeaux sous le sapin quand personne n'est dans la pièce. Mais personne ne sait vraiment comment il entre par les portes ou les fenêtres qui sont fermées et souvent décorées avec des étoiles de Noël en papier ou en paille. Ce qui est sûr, c'est qu'il ne passe pas par la cheminée, sinon il ne pourrait pas être aussi blanc.

L'après-midi du 24 est un vrai jeu de patience : les enfants doivent attendre le *Christkind* ou le *Weihnachtsmann* et n'ont pas le droit d'entrer dans la pièce (dans laquelle se passent des choses secrètes). Dehors, à l'église ou dans une autre pièce de la maison, on sert des pommes au four ou les biscuits de Noël que parents et enfants ont préparés pendant l'Avent. On se promène, on va à la messe pour enfants. Quand la clochette, tant attendue, retentit enfin et que les enfants peuvent pénétrer dans la pièce plongée dans l'obscurité, la longue attente est oubliée : l'arbre est décoré, les bougies

sont allumées, on sent l'odeur des épines du sapin, et il y a les cadeaux aux papiers multicolores sous l'arbre. Adulte, on se souvient encore de ces moments magiques de l'enfance.

Par contre, les créatures de la région des Alpes qui sévissent pendant les journées mais surtout pendant les nuits après le réveillon de Noël, sont nettement plus terribles : enveloppés dans des peaux et des fourrures, dotés de grelots et de cloches, les *Perchten* déambulent bruyamment dans les rues du 25 décembre au 6 janvier. D'après la mythologie, il y a des bons, les *Schönperchten*, et des méchants, les *Schiachperchten*. Les *Schönperchten* passent le jour en souhaitant aux gens bonheur et prospérité. Dans certaines régions, il existe des personnages de *Perchten* très précis aux masques sculptés et aux costumes sophistiqués.

Les nuits de fin d'année qu'on appelle *Rauhnächte* avaient déjà leur importance à l'époque germanique. Leur origine remonterait à l'ancien calendrier lunaire selon lequel une année comptait 12 mois lunaires et 354 jours au total. À la fin de l'année, vers le solstice d'hiver, on devait rajouter onze ou douze « jours morts » pendant lesquels on croyait avoir annulé les lois de la nature et la séparation stricte entre la vie ici-bas et l'au-delà, donc « entre les deux années », comme on dit encore aujourd'hui.

Le temps fort de cette tradition a lieu pendant les chasses de *Perchten* la dernière nuit, du 5 au 6 janvier. Le soir, un combat symbolique se déroule entre les bons *Glöcker* et les méchants *Bärigln* : les *Glöcker* représentent le printemps (symbole de renouveau, de croissance, de fertilité), les *Bärigln*, eux, représentent l'hiver et les mauvais esprits. Avec leurs cloches, les *Glöcker* essaient de chasser l'hiver, les *Bärigln* se défendent. C'est vers minuit que se termine le combat sauvage de cette dernière *Rauhnacht*.

Selon une vieille croyance, les *Rauhnächte* servaient aussi à prédire l'avenir. C'est dans ce contexte qu'est née la tradition durant la Saint-Sylvestre, au cours de la deuxième moitié des *Rauhnächte*, de couler du plomb pour voir ce qu'allait apporter la nouvelle année. Il faut faire fondre un morceau de plomb au dessus d'une bougie. Aujourd'hui, on se sert plutôt de cire ou d'étain par exemple, puisque la vente de produits contenant du plomb est interdite pour des raisons sanitaires depuis 2018. Puis on jette le morceau chauffé dans un récipient rempli au préalable d'eau froide, il se réduit aussitôt. Ensuite, les participants essaient de reconnaître ce qui les attend au gré des formes obtenues. Selon la créativité du groupe, on trouve des interprétations très étonnantes et très drôles. Et qui sait : peut-être que ces « prédictions » inspireront les participants à avoir de nouveaux projets...



KNECHT RUPRECHT



*J'arrive ici du fond des bois.
Ça Noëlise, chacun le voit.
Sur les sapins et sur leurs branches,
Des lumignons dorés étranges.
Et là-haut, à la porte des cieux,
L'enfant Jésus m'a vu de ses grands yeux.
Et comme je trottinai sous les hauts sapins,
Il m'a appelé d'un ton cristallin :
« Ami Robert, dit-il, mon vieil ami,
Il est temps, mets-toi en route, pardi !
Les bougies se mettent à brûler,
La porte du ciel se prend à bouger,
Jeunes et vieux vont maintenant
Laisser leur vie pressante pour un temps.
Et demain je vole vers la terre,
Faire à Noël ce que j'ai à faire. »
J'ai dit : « O bon Seigneur Jésus-Christ,
Mon voyage est bientôt accompli.*

*Je voulais dans cette ville voir
S'il y des enfants méchants, tout noirs.
– As-tu ton petit sac avec toi ? »
Je répondis : « J'ai mon sac, tu le vois.
Les bons enfants mangent avec joie
Des pommes et des noix.
– As-tu aussi tes verges avec toi ? »
Je répondis : « J'ai mes verges, tu les vois.
Mais juste pour les enfants rebelles.
Sur eux elles frappent de plus belle ! »
L'enfant Jésus me dit : « C'est bien ainsi.
Marche avec Dieu, fidèle ami. »
J'arrive ici du fond des bois.
Ça Noëlise, chacun le voit.
Dites-moi : ceux que je trouve en entrant,
Sont-ce de bons ou de méchants enfants ?*

Theodor Storm (1862)

Traduction © 2014 Yves Kéler



Knecht Ruprecht ou Ami Robert, plus connu sous le nom de Père Fouettard en France, est l'assistant de Saint-Nicolas qui apporte des cadeaux aux enfants sages le 6 décembre et qui dispense des coups de martinet aux vilains garnements. Dans certaines régions, il était considéré comme l'assistant du Christkind au XIX^e siècle.



OIE DE NOËL

En Allemagne et en Autriche, l'oie est très souvent le rôti de la fête de Noël. Certaines familles la mangent pour le réveillon, d'autres le 25 ou 26 décembre. En accompagnement, on sert du chou rouge avec des pommes, des pommes de terre sautées ou des Kartoffelklöße, des pommes de terre râpées cuites en forme de boules.

Ingrédients

(Pour 4-6 personnes)

Pour la farce

4 pommes

3-4 carottes

½ céleri-rave

2 oignons

2 brins d'armoise

2 brins de marjolaine

1 c. à soupe de zeste

d'orange bio

50 g de graisse d'oie

200 g de marrons

Pour l'oie

1 oie (4,5 kg, prête à cuire)

sel et poivre

300 ml de vin rouge

300 ml de jus d'orange

300 ml de jus de pomme

1 c. à soupe de sucre

1 c. à café de mélange pour

pain d'épice

un peu de maizena®

Préparation

1. Pour la farce, épluchez les pommes, les carottes, le céleri et les oignons et coupez-les en petits dés. Effeuillez les brins d'armoise et de marjolaine, hachez les feuilles et mélangez le tout avec le zeste d'orange. Faites chauffer un peu de graisse d'oie dans une casserole et faites revenir brièvement le mélange. Ajoutez les marrons et mélangez bien le tout. Retirez la casserole avec la farce du feu.
2. Frottez l'intérieur et l'extérieur de l'oie avec du sel et du poivre. Farcissez l'oie avec la farce, mettez le reste de la farce dans une cocotte. Cousez l'oie pour la refermer et placez-la également dans la cocotte. Ajoutez la même quantité de vin rouge, de jus d'orange et de jus de pomme pour recouvrir le fond de la cocotte sur une hauteur d'environ 10 cm.
3. Préchauffez le four à 150 °C (chaleur supérieure/inférieure), fermez la cocotte et déposez-la sur une plaque à pâtisserie. Placez la plaque au milieu du four. Laissez cuire l'oie pendant environ 3 heures jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Ouvrez la cocotte, arrosez le tout avec le reste de vin rouge et de jus de fruit. Augmentez la température à 180 °C. Laissez dorer l'oie pendant environ 1 heure ; arrosez-la souvent avec le jus du rôti. Enfin, éteignez le four et laissez l'oie à l'intérieur pendant encore 10 minutes.
4. Pendant ce temps, passez à la passoire le jus de cuisson et versez-le dans un pichet. Versez le sucre dans une poêle propre en formant une couche régulière et laissez-le caraméliser à feu doux. Veillez à ce qu'il ne brûle pas ou qu'il ne devienne pas amer (ça peut aller très vite). Attention : le sucre liquide est très chaud ! Dès que le sucre roussit, ajoutez le mélange pour pain d'épice et le jus de cuisson. Remuez le tout avec une cuillère en bois et portez à ébullition. Ajoutez du sel si nécessaire. Si la sauce est trop liquide, rajoutez un peu de maizena®.
5. Sortez la farce et tranchez l'oie. Servez l'oie avec la farce et la sauce.



STOLLEN DE NOËL

Ce célèbre classique de Noël vient de la ville de Dresde. Traditionnellement, on le prépare avec des zestes d'orange et de citron confits et des raisins de Corinthe. Nous avons ici une recette un peu moins connue avec des dattes, des figues et des noisettes qui va sûrement émerveiller les sceptiques !

Ingrédients

(Pour 1 gâteau)

Pour le fourrage

150g de dattes sèches

75g de figues sèches

50g d'amandes

50g de noisettes

50g de raisins secs

7 c. à soupe de liqueur

**d'amande (p. ex. Amaretto
ou au choix de l'eau)**

Pour la pâte levée

500g de farine de blé

5g de mélange d'épices

**de Christstollen (ou
au choix *Mixed spice*)**

½ c. à café de sel

150ml de lait

1 cube de levure de

boulangier fraîche (42g)

50g de sucre

150g de beurre mou

En plus

50g de beurre

sucre glace

Préparation

1. Pour le fourrage, coupez ou hachez les dattes, les figues, les amandes et les noisettes en petits morceaux. Mélangez le tout avec les raisins secs, la liqueur d'amande et 5 cuillères à soupe d'eau. Laissez reposer au moins 2 heures, au mieux toute la nuit. Égouttez bien dans une passoire.
2. Pour la pâte levée, mélangez la farine avec les épices et le sel. Faites tiédir le lait. Creusez un puits dans la farine, ajoutez la levure émietlée et environ 5 cuillères à soupe de lait. Saupoudrez d'un peu de sucre et remuez doucement avec une fine baguette pour faire disparaître complètement la levure. Rajoutez un peu de farine. Couvrez le levain et laissez reposer environ 15 minutes dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte fasse des bulles.
3. Ajoutez le reste du sucre, du lait et le beurre mou en morceaux. Pétrissez le tout avec les crochets du mixeur ou du batteur pendant environ 8 minutes pour obtenir une pâte lisse et souple. Couvrez et laissez gonfler pendant 1 heure dans un endroit chaud. Le volume de la pâte doit nettement augmenter.
4. Pétrissez à nouveau la pâte. Ajoutez-y le fourrage en l'introduisant lentement et laissez reposer pendant environ 1 heure. Le volume doit à nouveau nettement augmenter.
5. Pendant ce temps, placez le papier cuisson sur la plaque à pâtisserie. Préchauffez le four à 175 °C (chaleur supérieure/inférieure).
6. Sur une surface légèrement farinée, travaillez la pâte en forme de brioche. Appuyez le rouleau à pâtisserie au milieu dans le sens de la longueur. Pour cela, faites-le avancer et reculer entre vos mains, jusqu'à l'obtention d'un rectangle aux bords légèrement arrondis et aux extrémités des côtés les plus longs plus épaisses. Ensuite, pliez les deux parties de la pâte l'une sur l'autre, le long de la marque laissée par le rouleau ; les deux parties ne doivent pas se recouvrir complètement. Arrondissez les côtés et fermez les deux parties de manière à donner à la pâte sa forme spéciale de *Stollen*. Mettez le gâteau sur la plaque à pâtisserie et laissez-le cuire dans le four chaud pendant environ 50 minutes.
7. Juste avant la fin de la cuisson, faites fondre 50g de beurre. Sortez le gâteau du four, badigeonnez-le de beurre et saupoudrez-le généreusement de sucre glace. Laissez bien refroidir et saupoudrez à nouveau de sucre glace pour le recouvrir complètement.



NUSSECKEN

Les Nussecken ne se dégustent pas que pendant la période de l'Avent ou pour Noël, on les retrouve aussi sur le buffet du réveillon du 1er janvier. Faites-vous aider par vos enfants pour les préparer : ils vont adorer mettre la confiture sur la pâte, tremper les biscuits dans le chocolat et bien sûr les manger... Ils sont tout simplement délicieux !

Ingrédients

(Pour 1 plaque à pâtisserie)

Pour la pâte Brisée

300g de farine

1 c. à café de levure chimique

90g de sucre

**2 petits paquets de sucre
vanillé**

2 œufs (taille M)

130g de beurre

sel

Pour le fourrage

200g de beurre

150g de sucre

**2 petits paquets de sucre
vanillé**

400g de noisettes broyées

En plus

**beurre et farine pour la
plaque à pâtisserie**

**3 c. à soupe de confiture de
framboises bombées**

**1 gros paquet de glaçage
chocolat (environ 500 g)**

Préparation

1. Beurrez et farinez une plaque à pâtisserie.
2. Pour la pâte Brisée, mélangez tous les ingrédients et 1 pincée de sel dans un récipient : utilisez d'abord les crochets du mixeur, puis pétrissez énergiquement avec les mains pour obtenir une pâte souple. Étalez la pâte sur une surface légèrement farinée environ de la taille d'une plaque à pâtisserie. Placez le tout sur la plaque et mettez au frais pendant environ 30 minutes.
3. Piquez plusieurs fois la pâte avec une fourchette et badigeonnez-la de confiture. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure).
4. Pour le fourrage, mettez le beurre, le sucre, le sucre vanillé et 5 cuillères à soupe d'eau dans une casserole et portez à ébullition en remuant régulièrement. Le sucre doit fondre. Retirez du feu et ajoutez-y les noisettes. Répartissez le tout sur la pâte.
5. Faites cuire au four chaud pendant 20–25 minutes. Sortez du four et coupez immédiatement la pâte en triangle. Laissez refroidir.
6. Faites fondre le glaçage chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Trempez deux côtés des triangles dans le chocolat et laissez sécher sur le papier cuisson.



ZIMTSTERNE

Saviez-vous que ces étoiles à la cannelle viennent à l'origine de la région Souabe ? On les trouve dans presque toutes les boîtes de petits gâteaux de Noël. Alors nous aussi, nous les avons préparées, à plusieurs. Notre recette est affinée avec du kirsch et reste agréablement légère grâce aux amandes en poudre.

Ingrédients

(Pour 90 biscuits)

250 g de sucre glace

**3 blancs d'œuf
sel**

**3 c. à café de poudre
de cannelle**

1 c. à café de kirsch

350 g d'amandes en poudre

En plus

**farine pour étaler la pâte
emporte-pièces en forme
d'étoile**

Préparation

1. Tamisez le sucre glace dans un petit récipient et mettez-le de côté.
2. Battez les blancs d'œuf dans un saladier de taille moyenne, ajoutez 1 pincée de sel et battez le tout en neige ferme avec un batteur électrique ; ajoutez-y petit à petit le sucre glace. Séparez 6 cuillères à soupe des œufs en neige et mettez-les de côté dans un bol pour le glaçage.
3. Mélangez la cannelle, le kirsch et les amandes et incorporez le tout à la plus grosse partie des œufs en neige. Mélangez délicatement pour obtenir une pâte légère. Enroulez la pâte dans du papier sulfurisé et mettez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure (ou pendant la nuit).
4. Préchauffez le four à 125 °C (chaleur tournante). Placez le papier cuisson sur la plaque à pâtisserie.
5. Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la sur une surface farinée. Découpez les étoiles à l'emporte-pièce et déposez-les sur la plaque en laissant un peu de place entre les étoiles. Si la pâte est collante, trempez régulièrement l'emporte-pièce dans l'eau froide.
6. Pour le glaçage, badigeonnez délicatement sur chaque étoile 1 goutte des blancs en neige que vous aviez mis de côté. Servez-vous d'une petite cuillère. Recommencez pour chaque étoile.
7. Enfourez la plaque à pâtisserie avec les étoiles, laissez cuire pendant environ 11-12 minutes et surveillez que les blancs d'œuf ne jaunissent pas ! Retirez ensuite du four et laissez refroidir sur la plaque. Quand les étoiles sont refroidies, mettez-les en couches dans une boîte à biscuits.



POMMES AU FOUR

Un célèbre poème commence par « Les enfants, venez deviner ce qui cuit au four ». Ah, l'odeur des pommes au four ou des petits gâteaux de Noël ! Souvent, on enlève le trognon des pommes par le haut pour incorporer le fourrage, mais ici, on a choisi de couper les pommes en deux. La crème anglaise qui les accompagne est un délice !

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

4 pommes fermes et amères
(p. ex. Belle de Boskoop)

Pour le fourrage

200 g de pâte d'amandes
brute

70 g de canneberges

50 g de beurre mou

50 g d'éclats d'amandes

1 c. à café de poudre
de cannelle

En plus

40 g de beurre (pour arroser
les pommes et beurrer le
moule)

Préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur supérieure/inférieure). Graissez un plat allant au four.
2. Coupez les pommes en deux dans le sens de la longueur, retirez les trognons et mettez les moitiés de pommes de côté.
3. Pour le fourrage, coupez la pâte d'amandes en petits dés et écrasez les canneberges. Mélangez le tout dans un récipient en y ajoutant le beurre mou, les amandes et la cannelle pour obtenir une masse pâteuse.
4. Remplissez les moitiés de pommes avec la masse obtenue et refermez les pommes. Laissez cuire dans le four préchauffé (au milieu) d'abord pendant 10 minutes.
5. Pendant ce temps, faites fondre le reste du beurre dans une casserole. Sortez la plaque du four et arrosez les pommes de quelques gouttes de beurre. Réduisez la chaleur du four à 180 °C et laissez cuire les pommes encore pendant 10–15 minutes. Retirez-les du four et servez chaud.



VANILLEKIPFERL

Une assiette de petits gâteaux de Noël sans Vanillekipferl, c'est quasiment impensable dans le sud de l'Allemagne et en Autriche. Les vrais Kipferl sont ceux que l'on forme à la main ; cela demande un peu d'entraînement, mais ce n'est pas compliqué. Le mot Kipferl décrit la forme typique des biscuits qui ressemblent à de mini croissants.

Ingrédients

(Pour 30 biscuits environ)

210g de beurre froid

70g de sucre

100g d'amandes en poudre

280g de farine

**1 petit paquet de sucre
vanillé**

**3 c. à soupe de sucre glace
bombées**

Préparation

1. Coupez le beurre en morceaux et mélangez-le avec le sucre dans un saladier. Battez le tout au batteur électrique pour que le mélange devienne mousseux. Mélangez les amandes et la farine et ajoutez-les à la masse de beurre et de sucre. Pétrissez le tout à la main pour obtenir une pâte lisse. Ensuite, formez un rouleau régulier, enrroulez-le dans du papier sulfurisé et mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
2. Préchauffez le four à 170 °C (chaleur supérieure/inférieure). Placez le papier cuisson sur la plaque à pâtisserie.
3. Pendant ce temps, sortez la pâte du réfrigérateur. Découpez l'un après l'autre 30 morceaux de la taille d'une noix et donnez-leur la forme typique des *Kipferl* : pour chaque morceau, formez un rouleau dans la paume de vos mains et donnez-lui la forme d'un petit croissant.
4. Posez les *Kipferl* sur la plaque à pâtisserie en laissant un peu de place entre chacun : la pâte va encore un peu s'étaler. Dans le four préchauffé (au milieu), laissez brunir les biscuits pendant 15 minutes. Sortez-les du four et laissez-les refroidir un moment sur la plaque.
5. Pendant ce temps, mélangez le sucre vanillé et le sucre glace dans un récipient plat. Trempez délicatement les biscuits encore chauds dedans. Laissez-les sécher sur une grille à pâtisserie pour qu'ils durcissent.



KOKOSBUSSLERL

Ces petits délices légers, connus aussi sous le nom de macarons à la noix de coco, se basent sur une recette de biscuits arabes aux amandes qui a d'abord été transcrite aux États-Unis. Mais aujourd'hui, c'est un classique dans les pays germanophones. Ces petits gâteaux se conservent longtemps si on les garde dans une boîte à biscuits.

Ingrédients

(Pour 30 biscuits)

3 blancs d'œuf (taille M)

1 pincée de sel

le jus pressé d'½ citron frais

150 g de sucre

150 g de noix de coco râpée

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure). Placez le papier cuisson sur la plaque à pâtisserie.
2. Dans un récipient sans graisse, montez les blancs en neige avec le mixeur ou le batteur en y incorporant le sel et le jus de citron ; versez-y en même temps le sucre en pluie. Incorporez délicatement la noix de coco râpée dans les blancs en neige ; surveillez bien la consistance : la masse ne doit pas durcir.
3. À l'aide de deux petites cuillères mouillées, prenez des petits tas de neige et placez-les sur la plaque à pâtisserie. Faites cuire dans le four préchauffé (hauteur moyenne) pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés dessus et qu'une croûte apparaisse ; ils doivent rester moelleux à l'intérieur. Sortez-les du four, laissez-les refroidir un moment sur la plaque, puis placez-les sur la grille à pâtisserie pour finir de refroidir.



jaja's
CUTE KITCHEN

jaja's
CUTE KITCHEN

jaja's
CUTE KITCHEN

AU PAYS DES MERVEILLES DE NOËL

Voilà une version romantique du calendrier de l'Avent : c'est dans un tamis que nous avons créé un paysage de forêt hivernal et enneigé avec des animaux, des lumières, des boules... et l'étoile de Bethléém...



1. Recouvrez la partie tamis de papier. Pour cela, faites un rond sur le morceau de papier et découpez-le de manière à ce qu'il recouvre exactement l'intérieur du tamis.

Ensuite, il est préférable de travailler dehors ou dans une pièce bien aérée, prenez la laque en spray blanche et vaporisez régulièrement l'intérieur et l'extérieur des rebords du tamis. Laissez bien sécher.

2. Quand la peinture est sèche, arrangez la guirlande lumineuse : pour cela, faites passer les petites ampoules par l'arrière du tamis. Fixez le support pour les piles avec du ruban adhésif sur le dos du tamis.

3. Ensuite, aménagez un petit paysage d'hiver avec la ouate et ajoutez-y le matériel de décoration.

4. Pour les petits sacs, on a utilisé des sachets de thé. Il suffit de tamponner ou d'écrire la date dessus, de les remplir et de les fermer. Fixez-les au tamis avec la petite ficelle. Pour finir, mettez quelques petites boules dans le tamis. Et enfin, vous pouvez accrocher un clou au mur pour suspendre votre calendrier de l'Avent individuel.

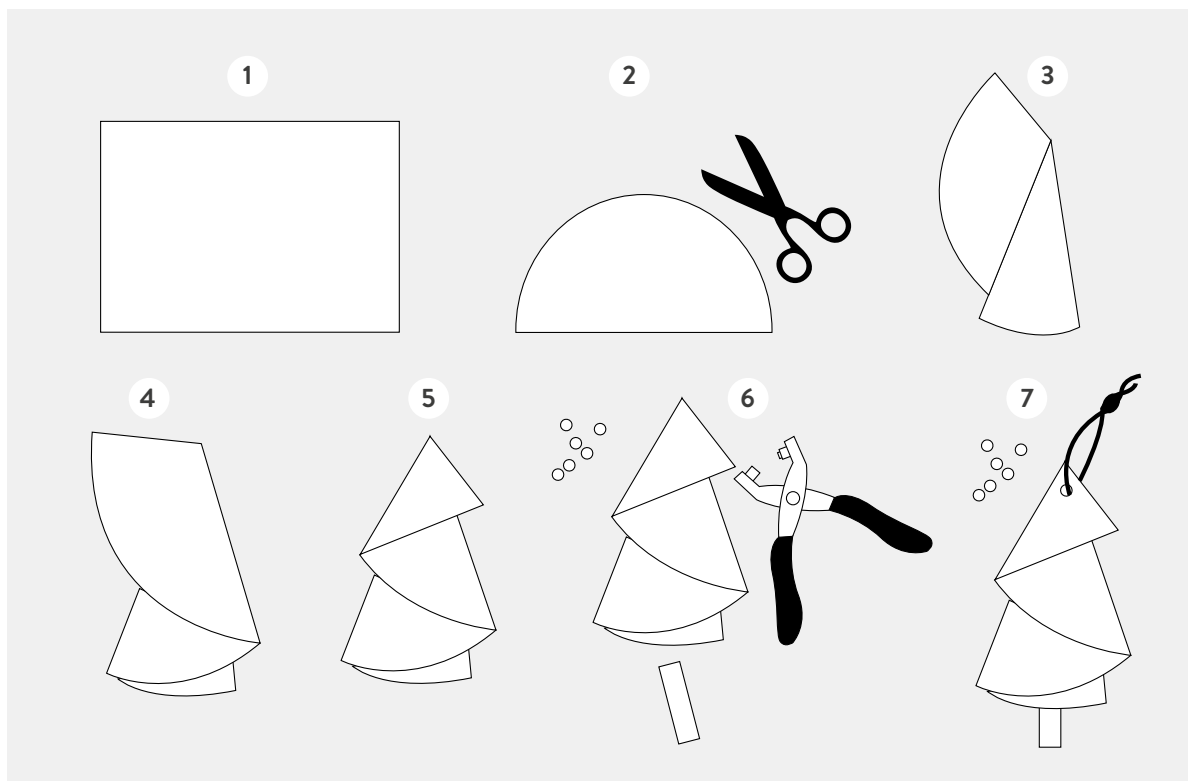
Matériel

- 1 tamis (Ø 42 cm, 7–10 mm dimension des mailles ; magasin de bricolage)
- papier pour recouvrir
- laque en spray blanche
- guirlande lumineuse LED
- ruban adhésif (incolore)
- ouate
- matériel de décoration
- 24 petits sacs en plastique ou en tissu ou 24 petites boîtes



JOLI PETIT ARBRE EN PAPIER

Les petits arbres ne sont pas seulement des super décorations pour les cadeaux, mais ils sont aussi sympas accrochés dans le sapin de Noël. Si on rajoute des rivets argentés, on peut s'en servir pour les deux.



1. Pour le premier petit arbre, tracez un demi-cercle sur une feuille de papier avec le compas. Découpez-le avec les ciseaux.

2. Pliez le demi-cercle en forme d'arbre, comme vous pouvez le voir aux étapes 3–5.

3. Faites un trou avec le perforateur en haut de l'arbre, au milieu, selon la taille du rivet. Mettez les rivets dans le trou, côté large devant. Fixez-le avec la pince à rivets.

4. Si vous le souhaitez, vous pouvez continuer à créer d'autres petits arbres en procédant de la même manière.

Matériel

- papier blanc (80–100 g/m²)
- compas
- ciseaux
- perforateur
- rivets
- pince à rivets

EN RANG POUR L'AVENT

Tout le monde a une couronne de l'Avent ronde... Vous allez pouvoir marquer des points avec cette version moderne : quatre bougies de l'Avent décorées et alignées ! Une ambiance festive et noble se dégage du cuivre brillant et du blanc.



1. À l'aide du rouleau acrylique, étalez la pâte de modelage sur 1 cm d'épaisseur. Découpez 4 étoiles avec chaque emporte-pièce.

2. Enfoncez les raccords en cuivre au milieu des 4 étoiles les plus petites tant que la pâte de modelage est encore molle. Laissez sécher les 8 étoiles.

3. Quand les étoiles sont sèches, lissez-les avec un peu de papier abrasif. Pulvérisez maintenant les 4 plus grandes étoiles avec le spray acrylique couleur cuivre. Laissez bien sécher la peinture.

Collez une petite étoile sur chaque grosse étoile. Ensuite, collez les grosses étoiles bien alignées sur le bois flotté.

Pour finir, insérez simplement les bougies dans les raccords en cuivre, et voilà !

Matériel

- 1 paquet de Fimo® Air Light en blanc
- rouleau acrylique
- 2 emporte-pièces en forme d'étoile de tailles différentes
- 4 raccords de tuyau en cuivre
- papier abrasif
- peinture acrylique en spray, couleur cuivre
- colle
- 1 morceau de bois flotté
- 4 bougies





Service commercial pour Pays-Bas & Belgique | En haut à gauche : Jonas Migura et Franziska Ostlinning | En bas, de gauche à droite : Lisa Lönne, Chiara Rehage, Isabella Kliewer



PAYS - BAS & BELGIQUE

Aux Pays-Bas et en Belgique, on fête Noël les 24, 25 et 26 décembre. Mais c'est un bonhomme à la barbe longue qui joue le rôle principal, bien avant la fête, accompagné de ses assistants : Sinterklaas et les Zwarte Pieten. Sur le plan culinaire, tout le monde va se régaler, surtout avec les friandises : les spéculos y ont leur origine, les *pepernoten* et les *kruidnoten* sont des spécialités typiques de Noël.

ZALIG KERSTFEEST EN GELUKKIG NIEUWJAAR!

Aux Pays-Bas et en Belgique, la période de Noël commence dès la mi-novembre : une vraie fête populaire a lieu le premier samedi après la Saint-Martin, durant laquelle tout le pays est dans la rue ou scotché devant son écran de télévision. Mais pourquoi donc ? En fait, c'est le jour où arrive enfin le bateau à vapeur *Pakjesboot 12* de Sinterklaas sur la côte. Son arrivée est très attendue, surtout par les enfants. À bord, on trouve aussi les assistants de Sinterklaas qu'on appelle Zwarte Piet, « Pierre le Noir ». Chacun est responsable de quelque chose : des cadeaux, des ballons, du bateau...

Ce jour-là, même dans le port, il y a beaucoup de Zwarte Piet, car ce personnage est très apprécié par la population. Ainsi de nombreux enfants, avec le visage noir et déguisés, viennent participer à la fête. (Depuis quelques années, une discussion est lancée pour savoir si, dans le futur, les Zwarte Pieten ne devraient pas avoir des visages de toutes les couleurs ou juste blancs pour enlever le caractère raciste et éviter de blesser des sentiments.)

Sinterklaas et les Zwarte Pieten ont un long voyage derrière eux : ils viennent d'Espagne, là où ils vivent le reste du temps. La fête de bienvenue est organisée chaque année dans une ville différente aux Pays-Bas, en Belgique (où cette journée n'est pas aussi importante), elle se passe normalement à Anvers. Ils entrent donc dans la ville, avec un grand défilé :

Sinterklaas, avec sa longue barbe blanche et son manteau d'évêque rouge, sa mitre et son bâton, est assis sur son cheval blanc Amerigo, les Zwarte Pieten distribuent des friandises, des noix et des mandarines à la foule.

Sinterklaas nous rappelle-t-il le Saint-Nicolas ? Oui, sans aucun doute : son histoire se base également sur le personnage historique de l'évêque Nicolas de Myre, protecteur des pauvres et des enfants, décédé le 6 décembre autour de l'an 350 après J.-C. Le jour de sa mort est fêté dans de nombreux pays chrétiens, tout particulièrement aux Pays-Bas. D'ailleurs même les premiers émigrants néerlandais installés à New York, qu'on appelait alors « Nouvelle-Amsterdam », fêtaient aussi leur fête de Sinterklaas. Au fil du temps, ce dernier est devenu le Santa Claus américain... L'auriez-vous su ?

Mi-novembre, le soir de l'arrivée de Sinterklaas en Europe, les enfants mettent leurs chaussures devant la cheminée ainsi qu'une carotte et une gamelle d'eau pour le cheval Amerigo. Le lendemain, la carotte a disparu, la gamelle est vide et les enfants trouvent un petit cadeau dans leurs chaussures, c'est Sinterklaas qui l'a apporté en descendant par la cheminée.

Ensuite, il faut attendre jusqu'à la vraie fête, la *pakjesavond* (le soir des paquets), la veille de la Saint-Nicolas. Les enfants sages auront des cadeaux (et les vilains, eux, craignent que

Sinterklaas ne les mette dans son sac de jute et les emmène avec lui en Espagne). Avant la fête, les adultes préparent, tout comme nous, des spéculos et des pains d'épice. Les enfants, quant à eux, peuvent suivre tous les soirs à la télévision des informations dans une émission spéciale, le *Sinterklaasjournaal*, dans laquelle on explique ce que font Sinterklaas et les Zwarte Pieten et où en sont leurs préparatifs. Les assistants commettent quelques petites maladroites, alors on demande souvent aux enfants de les aider pour qu'ils puissent distribuer à temps les cadeaux.

Le soir du *pakjesavond*, hormis les cadeaux eux-mêmes, l'emballage des paquets a aussi toute son importance. Ils sont joliment décorés avec beaucoup de détails qui correspondent aux hobbies ou aux qualités de la personne à qui on offre le cadeau. Souvent, on lui écrit aussi un petit poème humoristique. Parmi les cadeaux typiques, il y a l'inévitable lettre en chocolat, souvent la première lettre du prénom.

Et que se passe-t-il du 24 au 26 décembre ? Le soir du réveillon, on va à l'église et on va manger quelque part (après une journée de travail tout à fait normale). Pendant les deux jours fériés, le 25 et le 26 décembre, les familles se rendent visite. En fait, les Néerlandais et beaucoup de Belges ont déjà fini la fête de Noël et ils peuvent alors vraiment se reposer. Ce n'est pas si mal, non ?



PAINS D'ÉPICE À LA PÂTE D'AMANDES

Cette spécialité de Noël est fortement ancrée dans la période de l'Avent aux Pays-Bas. Ces petits pains d'épice raffinés sont fourrés de pâte d'amandes faite maison, ce qui va faire battre le cœur des amoureux de la pâte d'amandes. En préparant et dégustant ces délices, l'attente de Sinterklaas passe très vite !

Ingrédients

(Pour 16 pains d'épice)

Pour la pâte d'amandes

250 g d'amandes blanches

en poudre

250 g de sucre

1 œuf

un peu de zeste de citron

bio râpé

Pour la pâte pain d'épice

500 g de farine

2 c. à café de levure chimique

300 g de sucre roux

sel

2 c. à café de poudre

de cannelle

¼ de c. à café de clous

de girofle en poudre

¼ de c. à café de poudre

de gingembre

¼ de c. à café de

poivre blanc

¼ de c. à café de muscade

350 g de beurre

Pour la décoration

1 œuf

2 c. à soupe de lait

16 amandes entières

Préparation

1. Pour la pâte d'amandes, mélangez les amandes, le sucre, l'œuf et un peu de zeste de citron avec le batteur pour obtenir une masse pâteuse. Couvrez avec du papier sulfurisé et placez au réfrigérateur.
2. Pour la pâte pain d'épice, mélangez la farine, la levure chimique, le sucre, le sel, les épices et le beurre pour obtenir une pâte lisse. Recouvrez cette pâte de papier sulfurisé et laissez reposer au moins 1 heure au réfrigérateur. (Si vous n'avez pas le temps d'attendre, vous pouvez aussi la mettre 30 minutes au congélateur).
3. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante). Placez le papier cuisson sur la plaque à pâtisserie. Reprenez la pâte et étalez-la sur une surface farinée (épaisseur environ 5 mm). Découpez 32 rectangles (5 x 10 cm) avec un couteau tranchant.
4. Déposez 16 rectangles sur la plaque à pâtisserie, mettez 1 petite cuillère de pâte d'amandes sur chaque rectangle et recouvrez le tout d'un deuxième rectangle pour former un petit sandwich. Appuyez sur les bords avec une fourchette.
5. Pour la décoration, battez 1 œuf avec le lait et badigeonnez les petits sandwiches avec ce mélange. Décorez-les avec les amandes. Faites-les cuire ensuite dans le four préchauffé (au milieu) pendant 9–12 minutes. Sortez-les du four et laissez-les refroidir.



NOIX AU POIVRE

Sinterklaas et ses Zwarte Pieten distribuent en novembre des noix au poivre, et toutes les variations qui existent, aux enfants néerlandais et belges pour attendre Noël. Ces biscuits ne sont peut-être pas spectaculaires, mais ils ont un délicieux goût de Noël. Attention, on peut devenir accro !

Ingrédients

(Pour 30 biscuits)

Pour la pâte

80 g de beurre

80 g de sucre glace

350 g de farine

2 c. à café de potasse

2 c. à soupe de rhum

200 g de miel

**2 c. à café de mélange pour
pain d'épice**

100 g de noix en poudre

1 œuf (taille M)

Pour le glaçage

100 g de sucre glace

2 c. à café de jus de citron

Préparation

1. Faites fondre le beurre dans une petite poêle. Retirez du feu et laissez refroidir. Tamisez le sucre glace et la farine dans un saladier. Mélangez la potasse et le rhum et ajoutez-les au mélange du saladier. Ajoutez également le miel, le mélange pour pain d'épice et les noix. Battez l'œuf et mettez-le également dans le saladier avec le beurre refroidi. Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une masse pâteuse. Laissez reposer pendant 1 journée à température ambiante.
2. Le lendemain, préchauffez le four à 175 °C. Placez le papier cuisson sur la plaque à pâtisserie.
3. Avec la pâte, formez des boules d'environ 3 cm de diamètre. Placez-les sur la plaque à pâtisserie en laissant un peu de place entre chacune d'elles. Laissez-les cuire au four (hauteur moyenne) pendant environ 15 minutes. Sortez-les du four et laissez-les complètement refroidir.
4. Pour le glaçage, tamisez le sucre glace dans un bol et mélangez-le avec le jus de citron. Étalez le glaçage sur les boules et laissez sécher.



SPÉCULOS AUX FINES ÉPICES

Les speculaas ou speculoos sont originaires des Pays-Bas et de Belgique, mais ils sont un peu plus foncés que les spéculos qu'on connaît ici. Nous n'en doutons plus depuis que nous nous y sommes mis : les meilleurs spéculos sont vraiment ceux que l'on prépare soi-même. Nos biscuits n'attirent-ils pas tous les regards ?

Ingrédients

(Pour 50 biscuits)

250 g de farine

**2 c. à café de poudre de
cannelle**

**1 c. à café de poudre de
gingembre**

**½ c. à café de cardamome
clous de girofle en poudre**

muscade moulue

poivre blanc

anis en poudre

sel

bicarbonate de soude

110 g de beurre

120 g de sucre roux

1 œuf

En plus

**maïzena® pour les petits
moules**

**moules à spéculos en bois
(marque Model ou au
choix emporte-pièces
pour biscuit)**

Préparation

1. Dans un petit saladier, mélangez la farine, la cannelle, le gingembre, la cardamome et 1 pincée de clous de girofle, de muscade, de poivre, d'anis, de sel et de bicarbonate de soude. Mettez ensuite le mélange de côté. Coupez le beurre en dés.
2. Dans un saladier de taille moyenne, battez le sucre et l'œuf avec le batteur électrique pendant environ 2 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ensuite, versez doucement en pluie d'abord le mélange de farine, puis le beurre. Mixez le tout pour obtenir une pâte homogène.
3. Enroulez la pâte dans du papier sulfurisé et déposez-la au moins 1 heure ou toute la nuit dans le réfrigérateur.
4. Sortez la moitié de la pâte, retirez-en une petite partie et malaxe-la avec les doigts pour qu'elle soit bien molle.
5. Saupoudrez les moules en bois d'un peu de maïzena®. Mettez assez de pâte dans le premier moule ; coupez la pâte qui dépasse avec un couteau tranchant. Maintenant, sortez délicatement la pâte du petit moule : cela peut être utile de taper les côtés du moule sur le plan de travail. Placez les biscuits pré-formés sur le papier cuisson déposé sur la plaque à pâtisserie. Quand tous les biscuits sont finis, placez à nouveau le tout au réfrigérateur pendant quelques heures ou toute la nuit pour qu'ils puissent garder leur forme en cuisant.
6. Préchauffez le four à 170 °C (chaleur tournante). Laissez cuire les spéculos dans le four chaud (au milieu) pendant environ 10–12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Sortez-les du four et laissez-les refroidir.



MAISONS DE PAIN D'ÉPICE

À Amsterdam, il y a beaucoup de jolies maisons en grès marron. C'est sûrement très agréable d'y habiter pendant la période de Noël quand la neige tombe. Vous pouvez bricoler ces jolies maisons pour les mettre sur vos rebords de fenêtre.



1. Dessinez d'abord au crayon de papier des portes et des fenêtres sur les maisons en Tetra Pak. Pour cela, avant de commencer, vous pouvez découper des gabarits avec des restes de papier cartonné, puis placez-les sur les maisons et dessinez d'après les gabarits. Ensuite, découpez soigneusement les fenêtres et les portes au cutter.

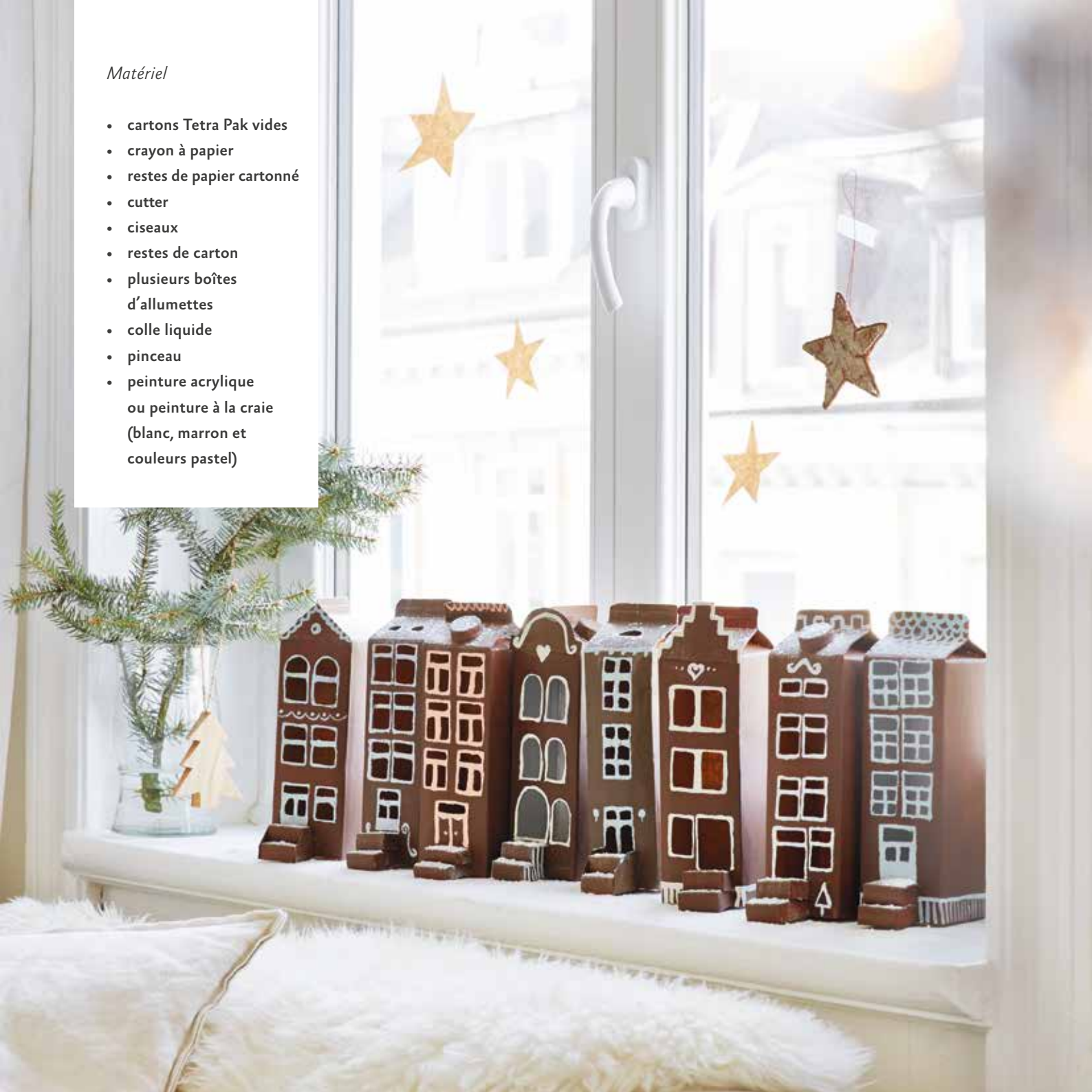
2. Maintenant, décorez les maisons à votre goût : par exemple, découpez de jolis pignons avec des restes de carton et collez-les sur le toit. Pour les marches typiques des escaliers, découpez l'intérieur d'une boîte d'allumettes en deux parties

de tailles différentes (une plus longue et une plus courte). Collez la partie la plus courte sur la partie la plus longue : l'ouverture est tournée vers l'arrière. Puis peignez les maisons avec de la peinture blanche. Laissez bien sécher le tout.

3. Maintenant, vous pouvez ajouter la couleur typique du grès sur vos maisons de pain d'épice. Laissez à nouveau bien sécher la peinture avant de dessiner de jolies décorations. Utilisez pour cela le pinceau et les peintures pastel. Que diriez-vous d'ajouter des ornements aux pignons ou de dessiner des volets ou même de mettre un sapin devant la maison ?

Matériel

- cartons Tetra Pak vides
- crayon à papier
- restes de papier cartonné
- cutter
- ciseaux
- restes de carton
- plusieurs boîtes d'allumettes
- colle liquide
- pinceau
- peinture acrylique ou peinture à la craie (blanc, marron et couleurs pastel)



PETIT SAPIN DE BILLETS

Vous voulez offrir de l'argent, mais vous ne voulez pas donner les billets juste comme ça ? Et bien, bricolez donc ce joli petit sapin de Noël, comme nous. Il est parfait pour l'occasion !



1. Pliez les billets dans différentes largeurs de manière à créer un triangle en forme d'arbre. Conseil : plus le montant est élevé, plus les billets sont grands.

2. Pliez un long morceau de fil de fer en deux. Placez le billet le plus long en-bas dans le « U » arrondi, puis tordez les bouts du fil de fer de manière à ce qu'ils tiennent le billet. Continuez ainsi jusqu'à ce que le haut du petit arbre soit atteint.

3. Enroulez le fil de fer qui dépasse en haut du pic en bois pour attacher le petit arbre, mais laissez assez de place en-bas vers la pointe du pic afin de pouvoir piquer dans la mousse. Coupez le fil de fer restant.

4. Accrochez une étoile à la pointe du sapin : pour cela, découpez 2 étoiles de même taille dans le papier cartonné et collez l'intérieur des deux parties à droite et à gauche du pic en bois, utilisez le ruban adhésif double-face.

5. Découpez la toile de jute pour pouvoir entourer le verre, comme une manchette autour d'un pot de fleur. La toile peut un peu dépasser en haut. Entourez le verre avec le ruban adhésif double-face et collez la toile de jute dessus. Remplissez le verre avec la mousse et piquez le pic en bois avec le petit arbre dedans. Voilà le cadeau original est fini !

Matériel

- billets de banque
- fil de fer fin
- pic en bois (1 pic en bois par arbre)
- ciseaux
- papier cartonné coloré
- ruban adhésif double-face
- 1 petit verre
- mousse
- toile de jute







GRANDE-BRETAGNE

En Grande-Bretagne, Noël est joyeux et convivial. Le jour de Noël, les *Christmas crackers*, typiquement anglais mais plutôt inhabituels vus de l'extérieur, garantissent une ambiance de fête pendant le long repas. Dans l'après-midi, après la fête, des amis se rendent visite pour se souhaiter une nouvelle fois « *Merry Christmas* ».

MERRY CHRISTMAS AND A HAPPY NEW YEAR!

Si vous entrez dans une maison britannique avant Noël, vous allez être surpris : il y a des cartes de Noël partout ! Sur le rebord de la cheminée ou pendues à des ficelles qui traversent la maison. Environ 670 millions de cartes sont envoyées chaque année. Mais comment trouvent-ils le temps ? Si vous jetez un coup d'œil à l'intérieur des cartes, vous allez voir un court texte pré-imprimé, seuls les noms de l'expéditeur et du destinataire sont écrits à la main.

La première carte de Noël commerciale vient aussi de Grande-Bretagne : elle a été commandée par Sir Henry Cole en 1843 et conçue par son ami, le peintre et dessinateur John Horsley. On y voit une soirée festive autour d'une table, entourée d'une vigne. On peut y lire dessous : « *A Merry Christmas and a Happy New Year to you* ». On peut en admirer un exemplaire encore aujourd'hui au musée Victoria and Albert Museum de Londres.

Le soir du 24 décembre, *Christmas Eve*, on retrouve des amis au pub pour se mettre dans l'ambiance de la fête. Les enfants suspendent leurs *Christmas stockings*, des chaussettes de Noël ou des petits sacs en forme de chaussettes, au rebord des cheminées pour que le *Father Christmas* les remplissent, la nuit, de jouets, de friandises ou d'autres cadeaux. *Father Christmas*, appelé autrefois *Yule father*, incarnait jusqu'au Moyen-Âge la fête et la joie de vivre pendant la fête *Yule* à la

fin de l'année. Cette fête a laissé place à Noël avec le christianisme, mais on souhaite encore *Merry Yule* ou *Merry Yuletide* sur certaines cartes de Noël.

Les maisons aussi sont bien décorées, souvent avec des branches de gui aux baies blanches suspendues au dessus des portes. Si un couple s'embrasse en-dessous, cela lui portera bonheur. Selon une vieille tradition, une personne ne peut pas refuser un baiser quand elle est sous une branche de gui. Celui qui cueille une baie a le droit à un baiser... et quand il n'y a plus de baies, les embrassades sont finies.

Le 25 décembre, le *Christmas Day*, les enfants trouvent leurs cadeaux au petit matin. C'est aussi le moment où les adultes s'offrent leurs cadeaux. Plus tard, on célèbre le *Christmas dinner* : il y a traditionnellement une dinde fourrée aux marrons, qui mijote pendant des heures dans le four, servie avec une sauce de rôti, une sauce de canneberges, des choux de Bruxelles et d'autres légumes d'hiver et accompagnée de pommes de terre sautées. On mange aussi du *Yorkshire pudding*, une pâte feuilletée ou brisée sans garniture qui a cuit souvent dans le four avec la dinde. Pendant ce repas festif, les *Christmas crackers*, des sortes de grosses papillottes posées à côté de chaque cuillère à dessert, garantissent une ambiance gaie et décontractée (qui rappelle plutôt le carnaval à certains invités étrangers). Après l'entrée ou avant le

début du repas, chacun cherche un « partenaire » qui va tirer à l'autre bout du *Christmas cracker*. Le *cracker* s'ouvre en faisant un grand bruit de pétard. À l'intérieur, on y trouve une couronne en papier que le propriétaire du *Christmas cracker* doit mettre, un petit papier avec une blague (souvent un jeu de mots lu à voix haute), un *party popper* ou une petite bombe de table dont on tire la mèche et qui éclate en lançant des serpentins ou des confettis sur les invités, et aussi un petit cadeau. On a donc à la fin une fête joyeuse avec des invités portant des couronnes en papier sur la tête et assis autour d'une table couverte de serpentins et de confettis...

En dessert, on sert le *Christmas pudding* ou le *plum pudding*. Ce n'est pas du pudding comme on l'imagine (*pudding* est en anglais un met sucré au sens général), mais plutôt un pain aux fruits secs très moelleux, trempé dans du brandy et flambé, un dessert extrêmement rassasiant mais délicieux !

La fête de Noël se termine tranquillement le 26 décembre, le *Boxing Day*. Autrefois, le personnel de maison, devant travailler le jour de Noël pour ses patrons, rendait visite à sa famille le lendemain. Les employeurs leur donnaient des *Christmas boxes* (boîtes de Noël) remplies de cadeaux, d'argent et/ou de restes du rôti de Noël. Le nom de *Boxing Day* viendrait de là. Les Britanniques profitent donc de quelques jours de calme en attendant *New Year's Eve*...



LAIT DE POULE

Quand il fait vraiment froid et humide dehors, il n'y a presque rien de mieux qu'une boisson chaude pour se réchauffer. Avec cette version britannique du lait de poule, vous allez sûrement marquer des points auprès de vos invités ou de votre famille. Le lait de poule est aussi très bon froid. Alors dans ce cas-là, ne le passez pas au bain-marie.

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

1 gousse de vanille

3 œufs bio très frais

150 ml de lait

250 ml de crème liquide

60 g de sucre

100 ml d'eau-de-vie

(à votre guise)

50 ml de rhum brun

(à votre guise)

En plus

150 ml de crème liquide

noix de muscade fraîche

poche à pâtisserie (douille

en forme d'étoile)

Préparation

1. Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et grattez le contenu.
2. Séparez les œufs. Faites monter les blancs en neige dans un saladier propre avec le batteur électrique (il ne doit pas y avoir de graisse sur le fouet).
3. Remplissez une casserole à moitié d'eau et faites-la chauffer. Placez un récipient au dessus de l'eau chaude pour faire un bain-marie et mettez-y le jaune d'œuf, la vanille, le lait, la crème et le sucre. Battez le tout pour obtenir une masse crémeuse ; le sucre doit fondre. Enlevez la masse crémeuse du bain-marie, rajoutez l'alcool, puis incorporez-la aux blancs en neige, mélangez délicatement.
4. Répartissez la boisson dans quatre verres. Fouettez la crème, remplissez une poche à pâtisserie avec une douille en forme d'étoile et garnissez les verres avec la crème chantilly. Râpez un peu de muscade fraîche au dessus des verres et servez.



SHORTBREAD RENNES DE NOËL

Rodolphe, le renne qui tire le traîneau du Père Noël, n'est pas populaire que dans les pays anglo-saxons. Voici une recette pour confectionner une version très personnelle du renne au nez rouge : elle est préparée avec des shortbread, ces excellents petits sablés venus d'Écosse !

Ingrédients

(Pour 35 sablés environ)

Pour la pâte

225 g de beurre mou

60 g de sucre glace

sel

250 g de farine

Pour la décoration

50 g de sucre glace

35 pastilles de chocolat

rouges

100 g de couverture au

lait entier

En plus

farine pour le plan de travail
emporte-pièce rond (Ø 6 cm)

poche à pâtisserie

(douille Ø 1mm)

Préparation

1. Pour la pâte, mettez le beurre, le sucre glace et 1 pincée de sel dans un saladier et mixez le tout au batteur électrique jusqu'à ce qu'une mousse apparaisse. Versez-y petit à petit la farine et mélangez le tout pour obtenir une pâte assez épaisse. Ensuite, formez une boule, enroulez-la dans du papier sulfurisé et laissez-la environ 30 minutes dans le réfrigérateur.
2. Préchauffez le four à 170 °C (chaleur supérieure/inférieure). Placez le papier cuisson sur la plaque à pâtisserie.
3. Étalez la pâte (épaisseur environ 3 mm) sur un plan de travail fariné. Découpez environ 35 cercles à l'emporte-pièce et mettez-les sur la plaque à pâtisserie. Faites cuire les cercles de pâte au four préchauffé (au milieu) pendant 10–12 minutes. Sortez-les du four et laissez-les refroidir.
4. Pour la décoration, mélangez le sucre glace et 2 cuillères à soupe d'eau froide pour obtenir un nappage collant. Répartissez le nappage en petits tas sur les *shortbread* et mettez 1 pastille de chocolat rouge sur chaque sablé pour faire un nez.
5. Remplissez une casserole à moitié d'eau et faites-la chauffer. Faites un bain-marie pour faire fondre la couverture. Retirez-la ensuite du feu et laissez-la un peu refroidir. Remplissez la poche à pâtisserie avec la couverture et dessinez avec la douille les yeux et les bois du renne. Mettez les sablés au réfrigérateur pour faire durcir la couverture.



BONHOMME DE PAIN D'ÉPICE

Avant Noël, le pain d'épice britannique est présent partout au Royaume-Uni. Il a un peu plus le goût de gingembre que le pain d'épice qu'on connaît chez nous. Pour accompagner le petit bonhomme, on peut faire aussi des cannes de sucre, des cœurs et des étoiles. Le mieux serait de vous procurer un set d'emporte-pièces avec les bons motifs.

Ingrédients

(Pour 40 biscuits environ)

120 g de sucre
100 ml de mélasse de canne à sucre
1 ½ c. à café de poudre de gingembre
1 c. à café de poudre de cannelle
2 bonnes pincées de clous de girofle en poudre
2 bonnes pincées de macis moulu
1 c. à café de bicarbonate de soude
125 g de beurre froid
1 œuf (taille M)
350 g de farine
80 g de sucre glace
1 ½ c. à café de jus de citron

En plus

emporte-pièces pour pain d'épice
poche à pâtisserie (avec douille)

Préparation

1. Faites chauffer le sucre et la mélasse dans une casserole jusqu'à ce que le sucre fonde. Incorporez les épices et le bicarbonate de soude et mélangez. Coupez le beurre en morceaux et ajoutez-le au reste. Remuez bien jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Laissez tiédir la masse.
2. Battez l'œuf, incorporez-le bien avec la masse au beurre. Ajoutez petit à petit la farine et mélangez bien au fur et à mesure. Laissez complètement refroidir la pâte, enroulez-la dans du papier sulfurisé et laissez reposer toute la nuit au réfrigérateur.
3. Le lendemain, préchauffez le four à 200 °C (chaleur supérieure/inférieure), 180 °C (chaleur tournante). Placez le papier cuisson sur la plaque à pâtisserie.
4. Sortez la pâte du réfrigérateur et coupez-la en deux ou en quatre. Étalez-la sur une surface farinée (épaisseur environ 4 mm). Découpez les biscuits à l'emporte-pièce et placez-les sur la plaque à pâtisserie en laissant un peu de place entre chacun.
5. Laissez dorer les biscuits au four (au milieu) pendant 8–10 minutes. Sortez-les ensuite du four, laissez-les refroidir, d'abord encore sur la plaque, puis sur une grille à pâtisserie.
6. Mélangez le sucre glace et le jus de citron pour obtenir une consistance homogène, remplissez ensuite une petite poche à pâtisserie et décorez les biscuits en dessinant visage, vêtements et boutons avec la douille. Placez-les sur une grille à pâtisserie et laissez-les refroidir.



CHRISTMAS PUDDING

Un dîner de Noël britannique se termine obligatoirement par le « pudding de Noël », connu aussi sous le nom de plum pudding (« dessert aux prunes »). Très riche, il nous fait penser à un pain aux fruits secs très juteux, avec un doigt d'alcool. Utilisez un alcool avec au moins 50 % Vol. À la place du rhum, vous pouvez aussi prendre du Brandy.

Ingrédients

(Pour 4-6 personnes)

Pour le pudding

250 g de raisins de Smyrne

100 g de raisins de Corinthe

125 g de pruneaux

3 c. à soupe de rhum

2 pommes • 1 citron bio

100 g de zeste d'orange confit

100 g de zeste de citron confit

**90 g de graisse de bœuf (ou
au choix du beurre congelé)**

4 œufs (taille M)

65 g de sucre de canne pur

100 g de farine

120 g de chapelure

100 g de noisettes en poudre

clous de girofle en poudre

poudre de cannelle

muscade • poivre

Pour la sauce

125 g de beurre

125 g de sucre

3 c. à soupe de rhum

En plus

**beurre et chapelure pour le
moule**

6 c. à soupe de rhum (54 %)

Préparation

1. Mettez les raisins de Smyrne, les raisins de Corinthe et les pruneaux coupés en petits morceaux dans un saladier et mélangez-les avec le rhum, laissez macérer toute la nuit.
2. Le lendemain, épluchez les pommes, enlevez les trognons et coupez-les en petits dés. Lavez le citron avec de l'eau chaude et séchez-le, pressez ensuite le jus et râpez finement l'écorce. Mélangez le jus de citron et les zestes d'orange et de citron confits. Incorporez le tout dans les pommes.
3. Enlevez les tendons et les peaux de la graisse, hachez finement ou passez au hachoir (alternative : hachez le beurre congelé). Dans un saladier, battez les œufs et le sucre pour obtenir une pâte crémeuse. Tamisez la farine au dessus de la pâte obtenue et versez-y la chapelure, les noisettes, ½ cuillère à café de clous de girofle en poudre, ½ cuillère à café de cannelle, un peu de muscade fraîche moulue et 1 pincée de poivre. Mélangez le tout avec la graisse.
4. Beurrez un moule à flan (ou à charlotte) et saupoudrez de chapelure. Versez la pâte et fermez le moule. Laissez mijoter au bain-marie, juste en dessous du point d'ébullition, pendant environ 3 heures.
5. Pour la sauce, mélangez le beurre mou, le sucre et le rhum.
6. Quand le *pudding* est fini, sortez-le du bain-marie et laissez-le reposer environ 5 minutes avant de le démouler. Répandez la sauce autour du pudding pour décorer. Faites un peu chauffer le rhum, puis à table, versez-le sur le *pudding*, allumez une allumette (ou un briquet) et faites-le flamber.



CHRISTMAS CRACKERS

Pendant les fêtes de Noël, on s’amuse beaucoup avec les Christmas crackers, en famille ou avec les collègues. De cette version-là, vous pourrez même en faire des emballages pour les petits cadeaux que vous avez à distribuer !



1. Pour le premier Christmas cracker, posez 1 feuille de papier cartonné en travers devant vous. Placez 1 rouleau de papier toilette en bas de la feuille, au centre du côté le plus long. Enroulez le papier autour du rouleau.

2. Tenez le papier enroulé d’une main et de l’autre main, resserrez-le juste au bord du rouleau. Comme le papier cartonné est assez stable, vous pouvez recommencer avec l’autre côté sans que le Christmas cracker ne s’ouvre à nouveau.

3. Préparez 2 longues bandes de ruban ou le fil de boulanger et faites un nœud pour fermer un côté. Avant de fermer le deuxième côté, remplissez le Christmas cracker : par exemple avec des Pères Noël en chocolat ou un bon d’achat. Puis refermez aussi le deuxième côté par un nœud. Continuez de la même manière avec les autres Christmas crackers.

4. Si vous avez envie, à la fin, vous pouvez également dessiner des étoiles dorées sur le papier. Ainsi, le Christmas cracker aura l’air plus festif.

Matériel

- feuilles fines de papier cartonné, rouge
- rouleaux de papier toilette
- rubans
- fil de boulanger
- petites babioles pour mettre dans le paquet
- stylo à encre dorée



MARQUE-PLACES FATHER CHRISTMAS

Entre collègues pendant l'Avent ou en famille pour Noël : si beaucoup d'invités sont conviés au Christmas dinner, il est sûrement plus judicieux d'avoir des marque-places. Et à la fin du repas, chaque invité peut emporter le sien !



1. Choisissez du papier cartonné aux couleurs de Noël. À l'aide d'un compas ou d'un récipient à la bonne taille, dessinez un cercle d'environ 20 cm de diamètre. Découpez-le avec les ciseaux et séparez-le au milieu en deux moitiés.

2. Écrivez le nom de chaque invité au milieu d'un demi-cercle : pour cela, vous pouvez utiliser un stylo encre gel blanc. Faites des points autour du nom avec le stylo.

3. Avec le demi-cercle, formez un petit chapeau et fixez les bords avec de la colle.

4. Formez une petite boule avec la ouate pour faire le pompon et collez-le sur la pointe du chapeau. Décorez aussi le bas du chapeau avec un peu de ouate. Et voilà !

Matériel

- papier cartonné de couleur ($\frac{2}{3}$ d'une feuille A4 par invité)
- compas/récipient rond
- crayon à papier
- ciseaux
- stylo encre gel blanc
- colle
- ouate



CHAUSSETTES DE NOËL

On peut faire cette chaussette pour le Father Christmas avec la machine à coudre, mais si vous n'en avez pas, ça fonctionne aussi tout simplement avec de la colle textile !



1. Sur l'envers du tissu en coton, dessinez une botte à l'aide de la craie de tailleur. La botte ici fait 10 cm de large en haut, 16,5 cm de large en bas et 23 cm de long. Coupez à 1 cm à côté de la ligne ; c'est là qu'on mettra la colle plus tard. Servez-vous de cette botte comme modèle pour la deuxième botte, utilisez-la en miroir.

2. Posez les deux morceaux l'un sur l'autre : le joli côté du tissu doit être à l'intérieur. On retournera la botte plus tard. Répartissez proprement la colle en bas de la botte sur la partie prévue : pour cela, ne dépassez pas la ligne dessinée qu'on voit à travers le tissu. (Ne mettez pas de colle en haut vers l'ouverture !) Pressez les deux morceaux et laissez sécher.

3. Pour suspendre les bottes, nouez en haut 3 fils de laine de 40 cm de long et tressez-les : pour cela, prenez le fil extérieur

et placez-le au milieu, changez après à chaque fois de fil en partant une fois de droite et une fois de gauche. Faites un nœud avec le début et la fin de la tresse et formez une bride.

4. Découpez le tissu peluche pour faire un rectangle (22 x 7 cm). Vous pouvez éventuellement broder un nom au milieu du tissu à l'aide d'une grosse aiguille. Vous pouvez aussi découper des lettres en tissu ou en feutre et les coller avec de la colle textile.

5. Quand la botte est sèche, retournez-la complètement par le trou ouvert pour que le joli côté soit maintenant à l'extérieur. Collez, cousez ou agrafez la bride en haut dans le coin.

6. Il ne reste plus qu'à coller le tissu peluche en haut de la botte : pour cela, utilisez un peu plus de colle, sinon le tissu ne tiendra pas. Laissez bien sécher. La botte est prête à offrir !

Matériel

- craie de tailleur
- tissus en coton avec un motif de Noël (2 morceaux de 20 x 25 cm)
- ciseaux de couture
- colle textile
- laine noire
- tissu peluche (environ 25 x 10 cm)
- grosse aiguille à coudre





Service commercial pour France | En bas, de gauche à droite : Kristina Stolz, Estelle Musahl, Melissa Dörksen



FRANCE

Noël en France est très festif et marqué par de nombreux symboles, issus de l'ère chrétienne et pré-chrétienne. Les traditions françaises diffèrent selon les régions, mais les repas jouent partout un rôle important : alors que dans presque tout le pays on déguste des mets fins dès le réveillon de Noël, en Provence, on mange peu le soir, le repas festif est réservé au 25 décembre.

JOYEUX NOËL ET BONNE ANNÉE !

Le moment fort de Noël est bien sûr le réveillon ! Le dessert typique, la bûche de Noël, est une allusion à une tradition, célébrée avant le christianisme pour fêter le solstice d'hiver. Cette tradition existe encore en Provence (et dans d'autres régions d'Europe, comme en Scandinavie). C'est la *cacho-fiò* : avant le repas de Noël, dans une ambiance festive, on met une bûche de bois bénite au feu. On la laisse brûler dans la cheminée pendant les 12 jours qui suivent, jusqu'au 6 janvier, qui est le dernier jour de la période de Noël. Les cendres sont dispersées dans les champs (parfois aussi mélangées à la nourriture pour animaux). Elles apporteraient bonheur, grâce et récoltes abondantes.

Au lieu du repas de fête, en Provence, on mange un « gros souper » pour le réveillon. Il est composé de 7 plats maigres (sans viande) et de treize desserts, parmi eux la pompe à l'huile, un pain aromatisé, des fruits frais et secs : des dattes, des marrons, mais aussi du nougat et des petites choses qui y ressemblent. Le 7 symbolise les sept douleurs de la Vierge Marie et le 13 Jésus et les 12 apôtres lors du dernier repas. Le buffet est couvert de trois nappes blanches : une pour le gros souper, une pour le repas de fête (avec de la viande) le midi du 25 décembre et une pour le repas le soir du 25. Les trois bougies sur la table sont le symbole de la Sainte Trinité et les trois bols avec des graines de blé de Sainte Barbe. Mais qu'appelle-t-on le blé de Sainte Barbe ? En fait, en Provence,

la période de Noël débute dès le 4 décembre, à la Sainte Barbe. Ce jour-là, on sème des graines de blé sur du coton qu'on met dans des bols. S'il germe et pousse bien d'ici Noël, c'est un signe que la récolte sera bonne l'année prochaine.

En règle générale, les traditions de Noël sont différentes dans chaque région de France. Dans le Nord, le soir du 24, les enfants mettent leurs chaussures sous le sapin de Noël avant d'aller se coucher. Oui, le sapin de Noël est aussi très répandu en France. Mais l'Alsace, et surtout sa capitale Strasbourg, faisait déjà partie, au XVI^e siècle, des régions qui décoraient un conifère pour Noël. Dans le sud de la France, comme en Italie et en Espagne, la crèche est plus importante que l'arbre. C'est le Père Noël qui apporte les cadeaux pendant la nuit en passant par la cheminée. À la différence du Père Noël allemand (*Weihnachtsmann*), il a un long manteau et porte une hotte sur son dos. Les enfants doivent attendre le lendemain matin pour ouvrir leurs cadeaux alors que les adultes s'échangent les cadeaux parfois le soir du réveillon.

Selon les régions, il y a même différentes variantes et différents ancêtres pour le Père Noël d'aujourd'hui. Par exemple, en Savoie pendant longtemps, c'était le Père Chalande qui jetait les cadeaux aux enfants par la cheminée. En Bourgogne, c'était le Père Janvier qui faisait les cadeaux, il était souvent accompagné du Père Fouettard qui, lui, punissait les enfants

qui n'étaient pas sages. Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, le Père Noël était souvent représenté en France avec un manteau à capuche qui pouvait être vert, marron ou bleu, d'ailleurs pas seulement en France. La couleur rouge qu'on connaît aujourd'hui ne s'est imposée que vers 1900.

Au pays basque, on connaît un autre personnage : c'est Olentzaro, le charbonnier sale, habillé en noir et qui porte une lanterne. C'est lui qui apportait les cadeaux. Une légende dit qu'il appartenait à un peuple de géants et qu'il prédisait l'arrivée de Jésus, ce qui entraîna la fin de son peuple, mais que lui seul survécut.

Le dernier jour de la période de Noël, on mange, comme en Espagne, le gâteau des Rois mages : la galette des Rois. Dans le nord de la France, on la fait avec de la pâte feuilletée et une crème aux amandes, dans le sud de la France, on prépare une pâte briochée avec des fruits confits. Dans le Sud, on l'appelle d'ailleurs le « gâteau des Rois », il a la forme d'une couronne. La personne qui trouve la fève cachée peut choisir son ou sa partenaire. Ils sont toute la journée le roi et la reine. Même à la cour française, on connaissait cette tradition : la personne qui trouvait la fève pouvait émettre un souhait auprès du (vrai) roi. Souvent, on coupe une part de galette en plus : c'est la part du pauvre. Elle est destinée à la première personne la plus pauvre qui rentrera dans la maison.



BOUILLABAISSE

À Noël, on déguste des petites choses raffinées en France : les coquilles Saint-Jacques et autres fruits de mer sont bien sûr de la partie ! En Provence, on ne mange pas la bouillabaisse pour le réveillon, même si c'est le pays d'origine de ce plat parce que la tradition veut qu'on fasse un « gros souper » maigre.

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

2 échalotes
2 gousses d'ail
1 fenouil
100 g de champignons de Paris
2 tomates
400–500 g de filets de poisson
4 gambas
4 coquilles Saint-Jacques
3 c. à soupe d'huile d'olive
200 ml de vin blanc sec
100 ml de vermouth
1 l de bouillon de poisson
0,1 g de fils de safran
2 anis étoilés
1 c. à café de concentré de tomates
½ c. à café de paprika (poudre)
½ c. à café de curry (poudre)
½ bouquet de thym
sel et poivre
½ c. à café de zeste de citron bio râpé

Préparation

1. Épluchez et hachez finement les échalotes et l'ail. Lavez le fenouil, les champignons de Paris et les tomates, enlevez la verdure. Découpez le fenouil et les champignons en fines lamelles et les tomates en petits dés. Lavez le poisson et les fruits de mer et séchez-les avec du papier absorbant. Découpez les filets de poisson en morceaux pas trop grands.
2. Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir l'échalote et l'ail. Déglacez avec le vin blanc. Ajoutez le bouillon de poisson, les fils de safran, l'anis étoilé, le concentré de tomates, la poudre de paprika, la poudre de curry et le thym. Faites bouillir le tout, puis réduisez la chaleur et faites mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
3. Mettez les tranches de fenouil et les gambas dans la casserole et laissez mijoter encore pendant 5–10 minutes. Puis ajoutez, l'un après l'autre, les champignons de Paris, les filets de poisson, les dés de tomates et les coquilles Saint-Jacques et laissez encore mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Rajoutez le zeste de citron et du sel et du poivre si nécessaire. Avant de servir, enlevez les branches de thym et l'anis étoilé.



RILLETTE DE CANARD

Les rillettes font aussi partie des entrées du réveillon, elles sont à base de canard ou d'oie. Elles ressemblent à la Pottsuse que l'on trouve dans la région de la Harz en Allemagne. On peut aussi les faire avec du poisson. Confites, elles se conservent environ 3 semaines au réfrigérateur. C'est aussi un super cadeau de Noël !

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

Pour la rilette

4 cuisses de canard

(environ 300 g)

2 c. à café de sel

2 c. à café de sucre

30 g de gingembre frais

1 feuille de laurier

1 bâton de cannelle

1 anis étoilé

1 petit piment fort séché

zeste d'1/2 orange bio râpé

200 g de graisse de canard

(ou au choix d'oie)

Pour la confiture

d'échalotes

400 g d'échalotes

1 c. à soupe de graisse de

canard

2 c. à soupe de sucre

bombées

150 ml de porto rouge

250 ml de nectar de groseille

En plus

4 brins de marjolaine

1 petit pain de campagne

Préparation

1. Lavez les cuisses de canard et séchez-les avec du papier absorbant. Badigeonnez-les de sel et de sucre. Épluchez le gingembre et découpez-le en lamelles. Mettez les cuisses de canard avec la feuille de laurier et le gingembre dans une casserole. Versez-y de l'eau jusqu'à ce que la viande soit complètement recouverte. Portez à ébullition, puis couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 2 heures jusqu'à ce que la viande se détache légèrement de l'os.
2. Mettez le bâton de cannelle, l'anis étoilé, le piment fort et le zeste d'orange dans un mortier et broyez le tout. Enlevez 1 cuillère à soupe de graisse de canard et mettez-la de côté. Mettez le reste de la graisse de canard et le mélange d'épices broyées dans une casserole et faites fondre à feu doux ; laissez mijoter dans la casserole pendant 30 minutes.
3. Pour la confiture d'échalotes, épluchez les échalotes et découpez-les en fines tranches dans le sens de la longueur. Faites chauffer la graisse de canard que vous avez mise de côté, faites-y revenir les échalotes pendant 2-3 minutes et ajoutez-y le sucre. Déglacez avec le porto et le nectar de groseille et laissez cuire le tout sans couvercle pour obtenir un sirop.
4. Sortez les cuisses de l'eau, enlevez la graisse et les os. Émiettez la viande avec deux fourchettes, mettez-la dans un saladier. Versez la graisse de canard aromatisée sur la viande en la passant à la passoire (si la graisse a durci, réchauffez-la). Jetez les épices. Mettez la rilette pendant 2-3 heures au réfrigérateur.
5. Lavez la marjolaine et séchez-la avec du papier absorbant, arrachez les petites feuilles. Coupez le pain en tranches et faites-les griller des deux côtés dans une poêle chaude. Tartinez la rilette avec la confiture d'échalotes sur les tranches de pain et ajoutez la marjolaine avant de servir.



CANARD À L'ORANGE

Le canard à l'orange est une recette typiquement française. Traditionnellement, on prépare un canard entier, mais cette recette-ci, avec des magrets, est beaucoup plus rapide et bien moins compliquée. En outre, l'été, on peut aussi mettre le canard sur le barbecue, un vrai délice aussi !

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

Pour le canard

1 c. à café de zeste d'1 orange

bio râpé

1 c. à soupe de poivre noir

fraîchement moulu

1 c. à café de coriandre moulu

1 c. à café de vanille moulue

1 c. à soupe de sucre roux

1 c. à café de sel

4 magrets de canard

huile de colza

Pour la sauce à l'orange

2 oranges • 1 branche de thym

1 c. à soupe de sucre roux

1 c. à café de sel

1 pointe de couteau de

piment de Cayenne

Pour le glaçage

1 gousse d'ail

jus d'½ citron vert

4 c. à soupe de miel

1 c. à soupe de sucre roux

1 c. à café de sel

2 c. à soupe de sauce de soja claire

6 c. à soupe de liqueur d'orange

Préparation

1. Pour le canard, mélangez le zeste d'orange, le poivre, la coriandre, la vanille, le sucre et le sel. Entaillez plusieurs fois la peau des magrets avec un couteau tranchant, badigeonnez bien le mélange d'épices sur les magrets. Mettez la viande dans un récipient, couvrez et faites-la mariner pendant au moins 30 minutes.
2. Pour la sauce à l'orange, épluchez les oranges et détachez les quartiers, enlevez aussi les petites feuilles du thym. Mélangez les oranges et le thym avec le sucre, le sel et le piment de Cayenne dans une casserole et portez à ébullition. Retirez du feu et laissez reposer un moment.
3. Pour le glaçage, pelez et pressez l'ail. Mélangez-le bien avec le jus de citron vert, le miel, le sucre, le sel, la sauce de soja et la liqueur d'orange.
4. Préchauffez le four à 200 °C (fonction grill), badigeonnez une plaque à pâtisserie d'huile de colza. Dans une poêle, faites chauffer de l'huile de colza et saisissez les deux côtés des magrets jusqu'à ce que la peau soit croustillante. Ensuite, badigeonnez le canard avec le glaçage et laissez caraméliser chaque côté au four en mode grill pendant 3 minutes. Réduisez la température du four et laissez finir de cuire le canard en badigeonnant de temps en temps avec le glaçage. Pour finir, recouvrez le canard de papier aluminium et laissez-le reposer pendant 5 minutes.
5. Sortez le canard du four et coupez-le en tranches. Servez-le avec la sauce à l'orange.



MADELEINES

Ces petits gâteaux légers sont lorrains d'origine. On ne les mange pas que pour Noël, et ils sont vraiment simples à préparer. C'est un moule spécial qui leur donne leur forme bien particulière. Si vous voulez, vous pouvez aussi rajouter des amandes ou de l'eau à la fleur d'oranger pour les rendre plus goûteuses.

Ingrédients

(Pour 24 madeleines environ)

80 g de beurre à température ambiante

80 g de sucre

2 œufs

150 g de farine

½ c. à café de levure

chimique

zeste d'1 citron bio râpé

contenu d'½ gousse de

vanille

En plus

1 moule à madeleines

beurre pour le moule

sucre glace pour saupoudrer

les madeleines

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante). Beurrez généreusement les creux du moule à madeleines.
2. Pour les madeleines, ajoutez le beurre et le sucre dans un saladier et mélangez avec le batteur pour obtenir une masse mousseuse. Introduisez ensuite les œufs un à un et mixez le tout.
3. Mélangez la farine avec la levure chimique, le zeste de citron et le contenu de la vanille. Fouettez le mélange de farine avec la masse d'œufs jusqu'à ce que les ingrédients secs s'humidifient.
4. Remplissez bien les creux du moule avec la pâte et faites dorer au four préchauffé (au milieu) pendant 15–20 minutes. Sortez les madeleines du four, laissez-les un peu refroidir dans le moule, puis sortez-les doucement. Saupoudrez de sucre glace à volonté sur les madeleines une fois refroidies.



BÛCHE DE NOËL

Ce gâteau roulé avec une délicieuse crème de marrons est le dessert classique du menu de Noël. Son nom provient de la vieille tradition qui voulait qu'on brûle dans la cheminée une bûche de bois bénite les 12 jours après Noël, du 25 décembre au 6 janvier.

Ingrédients

Pour la pâte

120 g de farine

bicarbonate de soude

90 g de beurre

6 œufs

150 g de sucre

Pour la ganache au chocolat

250 g de chocolat noir

360 ml de crème

Pour le fourrage

200 g de purée de marrons

150 g de beurre

80 g de chocolat noir

Pour garnir (à votre guise)

pistaches hachées

canneberges

branches de romarin

Préparation

1. Pour la pâte, mélangez la farine et 1 pincée de bicarbonate de soude. Faites fondre le beurre dans une petite poêle, laissez refroidir et mettez de côté. Mettez du papier cuisson sur une plaque à pâtisserie. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Dans un récipient résistant à la chaleur, battez les œufs avec le sucre, passez-les au bain-marie (le récipient ne doit pas toucher l'eau) et faites chauffer le mélange en le tournant régulièrement jusqu'à ce que le sucre fonde et que la masse ait presque doublé de volume.
3. Retirez du feu, incorporez la farine et le beurre. Mettez la pâte sur la plaque à pâtisserie et aplatissez-la. Faites dorer au four préchauffé pendant environ 15 minutes.
4. Humidifiez un torchon et recouvrez-le de papier cuisson. Sortez le gâteau du four et démoulez-le délicatement sur le papier cuisson. Décollez ensuite doucement le papier cuisson de la pâte. Découpez droit les bords de la pâte, enroulez délicatement la pâte dans le torchon en commençant par le côté long. Laissez un peu refroidir au réfrigérateur.
5. Pendant ce temps, pour la ganache au chocolat, hachez le chocolat dans un récipient. Dans une casserole, portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat. Laissez de côté pendant 2 minutes, puis remuez bien jusqu'à ce que le chocolat et la crème soient bien fondus. Placez au réfrigérateur.
6. Pour le fourrage aux marrons et au chocolat, battez légèrement la purée de marrons avec le beurre. Faites fondre le chocolat, ajoutez-y la crème et mélangez bien le tout.
7. Pour finir la bûche de Noël : sortez la pâte du réfrigérateur, déroulez-la et badigeonnez-la avec la crème aux marrons et au chocolat. Enroulez à nouveau le tout et remettez au réfrigérateur. Battez la ganache pour obtenir une masse crémeuse. Coupez en biais les côtés du rouleau et déposez-les dans l'assiette en formant des branches et un tronc d'arbre. Badigeonnez le rouleau avec la ganache pour laisser apparaître la forme de l'écorce. Avant de servir, laissez la bûche dans un endroit frais.
8. Juste avant de servir, décorez à votre guise de pistaches hachées, de canneberges et de petites branches de romarin.



UN NOËL EN OR

Pendant la période de l'Avent, on n'a jamais assez de messages de Noël dans la maison. Que diriez-vous de cette écriture en or, posée sur un morceau de bois flotté que nous avons aussi chez nous maintenant ? Une vraie ambiance de Noël !



1. Formez d'abord à la main une boule avec la pâte Fimo® dorée. Ensuite, faites-la rouler pour former un saucisson d'environ 1 cm de diamètre.

2. Préchauffez le four à 130 °C (chaleur supérieure/inférieure). Placez le papier cuisson sur une plaque à pâtisserie et sur le papier, « écrivez » avec le saucisson l'inscription de Noël que vous souhaitez. Laissez durcir votre inscription dans le four chaud pendant environ 20 minutes.

3. Sortez l'inscription du four et laissez-la refroidir. Ensuite, faites des petits trous dans la pâte avec le plus petit foret de la perceuse/dévisseuse, là où elle va toucher le socle. Marquez aussi ces points sur la planche : percez ici aussi des trous et vissez les vis par le bas du socle de manière à ce que l'inscription ne bouge pas. (Alternative : collez l'inscription avec de la colle chaude, mais elle sera un peu moins stable.)

Matériel

- 1 ½ paquet de Fimo® Soft doré
- papier cuisson
- perceuse sans fil/ visseuse sans fil
- 1 petite planche ou 1 morceau de bois flotté
- petites vis
- éventuellement colle chaude





Service commercial pour Espagne | Photo de droite, de gauche à droite : Estrella Almansa, Caroline Hollenhorst, Karina Relard



ESPAGNE

Au pays des oranges amères, Noël ne commence « vraiment » que le 22 décembre, avec une loterie qui fait vibrer tous les Espagnols. Pendant les deux semaines qui suivent, on ne s'ennuie pas : on va à la messe, on passe du temps en famille et entre amis, on se fait des blagues et on mange des « raisins porte-bonheur », jusqu'au 6 janvier où le grand jour arrive enfin pour faire la fête et se distribuer les cadeaux...

¡ FELIZ NAVIDAD Y PRÓSPERO AÑO NUEVO!

En Espagne, les enfants doivent attendre plus longtemps leurs cadeaux que dans la plupart des autres pays, à savoir jusqu'au 6 janvier ! La période de l'Avent est plutôt tranquille. Dans les maisons, on installe des crèches de Noël très décorées. Sur certaines places de villages, il y a même des « crèches vivantes » avec des habitants déguisés et des vrais animaux. Le 6 décembre est un jour férié qui n'est pas en l'honneur de Saint-Nicolas, mais il rappelle l'adoption de la Constitution démocratique du 6 décembre 1978.

À la place du Saint-Nicolas, on croisera plutôt, pendant l'Avent, un vendeur de billets de loterie qui aimerait vendre les derniers billets pour la loterie nationale de Noël. Presque tous les Espagnols y participent. Environ 70 % des enjeux seront redistribués, c'est le plus haut pourcentage au monde (en comparaison : le loto allemand n'en reverse qu'environ 50 %). Au total, on peut gagner plus de 2,2 milliards d'euros. Il y a 100 000 numéros de billets (*billetes*), divisés en dixièmes de billets de 20 euros, et pour chaque numéro de billets, il existe 170 « séries ». La personne qui achète un billet garde souvent un dixième de ce billet et offre les neuf autres à des amis ou à la famille pour Noël.

Pour les Espagnols, Noël débute pour ainsi dire le 22 décembre. Quand sont tirés les gagnants de la loterie de Noël, tout le pays est devant son téléviseur ou son poste de radio.

Les numéros des billets sont chantés par des petits garçons et (seulement depuis 1984) aussi par des petites filles d'une école primaire de Madrid. En raison de la division des *billetes*, jusqu'à 1700 propriétaires de billets peuvent se réjouir à chaque numéro tiré, souvent les gagnants sont des cercles entiers d'amis, toute une famille ou même tout un village. Le prix principal s'appelle *el Gordo*, le gros. Pour le billet entier, on peut gagner quatre millions d'euros.

Le soir du 24 décembre, la « bonne nuit » (*Nochebuena*), toute la famille se réunit autour d'un repas festif. On y mange du touron, ce délicieux nougat aux amandes entières. À minuit, on va à l'église pour célébrer la *misa del gallo*, la messe du coq (le coq aurait été le premier à avoir annoncé la naissance de Jésus). Ensuite, on chante souvent des chants de Noël et on fait la fête jusqu'au petit matin. Seul le 25 décembre est un jour férié officiel, le 26, les Espagnols retournent normalement au travail.

Toutefois, il y a encore de l'action le 28 décembre. C'est le jour des saints innocents (*Día des los Santos Inocentes*) qui était consacré à l'origine aux enfants que le roi Hérode ordonna de tuer. Ce jour-là, on a le droit de mener ses proches en bateau et de leur jouer des tours (gentils), comme chez nous le 1^{er} avril. Si quelqu'un se fait avoir par un de ces tours, on crie alors : « ¡Inocente! » (Innocent/e !)

La fête continue trois jours plus tard avec la « vieille nuit » : *la Nochevieja* ou la Saint-Sylvestre. On passe la soirée entre amis et/ou en famille. Hormis le Cava, le fin vin mousseux espagnol que l'on boit pour trinquer à la nouvelle année, le raisin joue aussi un rôle important. Beaucoup de raisin. Comment ? Oui, en effet : à chacun des douze coups de minuit, les Espagnols doivent manger un raisin. Celui qui réussit à manger à temps ses *doce uvas de suerte*, ces douze raisins du bonheur, aura alors une année pleine de bonheur.

Seulement maintenant, à la nouvelle année, le jour que les enfants attendent depuis si longtemps arrive enfin. Les Rois mages, ou *Reyes Magos*, leur apportent les cadeaux. Ils passent d'abord le 5 janvier dans les villages espagnols et apportent des friandises. Le soir, les enfants mettent leurs chaussures devant la porte ou la fenêtre, déposent à côté des sucreries pour les rois et de l'eau et de la paille pour leurs chameaux. Le lendemain matin, les enfants sages trouvent des cadeaux, les enfants qui n'ont pas été sages trouvent des morceaux de charbon (en sucre). Le 6 janvier est le jour le plus important de Noël. On fait à nouveau un grand repas festif en famille. En dessert, il y a pour tous un morceau de *roscón de Reyes*, la couronne des Rois dans laquelle est cachée traditionnellement une petite figurine en porcelaine ou une fève sèche. La personne qui la trouve est couronnée roi ou reine et doit payer le gâteau pour tout le monde.



CHANT DE NOËL



*Feliz Navidad, Feliz Navidad, Feliz Navidad,
próspero año y felicidad.*

*Feliz Navidad, Feliz Navidad, Feliz Navidad,
próspero año y felicidad.*

*A todos quiero desearles siempre
felicidades y un gran presente,
es el momento de que gocemos,
mucho paz,
vengan a cantar...*

*Vivan contentos, vivan felices
en el amor y dulce sentimiento,
cantando voy para que me escuchen
bien en tiempos de amor y paz.*

*Feliz Navidad, Feliz Navidad, Feliz Navidad,
próspero año y felicidad.*

*Feliz Navidad, Feliz Navidad, Feliz Navidad,
próspero año y felicidad.*



*A todos quiero desearles siempre
felicidades y un gran presente,
Es el momento de que gocemos,
mucho paz,
vengan a cantar...*

*Vivan contentos, vivan felices
en el amor y dulce sentimiento,
cantando voy para que me escuchen
bien en tiempos de amor y paz.*

*Feliz Navidad, Feliz Navidad, Feliz Navidad,
próspero año y felicidad.*

*Vivan contentos, vivan felices
en el amor y dulce sentimiento,
cantando voy para que me escuchen
bien en tiempos de amor y paz.*

*Feliz Navidad, Feliz Navidad, Feliz Navidad,
próspero año y felicidad.*

*Feliz Navidad, Feliz Navidad, Feliz Navidad,
próspero año y felicidad.*

José Feliciano (1970)



ÉTOILES AU MANCHEGO

Si quelqu'un en a assez des odeurs sucrées qui sortent du four pendant l'Avent, cette recette pourrait être à son goût : des petits gâteaux salés au fromage ! Le manchego est un fromage de brebis espagnol, de la région de Castille-La Manche, qui peut être doux ou intensif et légèrement noiseté selon son degré de maturité.

Ingrédients

(Pour 50 petits gâteaux)

Pour la pâte

180 g de farine

100 g de beurre froid

150 g de fromage manchego

2 c. à café d'huile d'olive

sel

poivre

2 c. à café de graines

de cumin

En plus

emporte-pièces

Préparation

1. Versez d'abord la farine et le beurre froid dans le mixeur et mélangez le tout. Râpez grossièrement le fromage sur une râpe à légumes, mélangez-le avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et le mélange avec la farine et hachez le tout.
2. Incorporez les graines de cumin et malaxez bien la pâte avec vos mains (si elle est trop liquide, rajoutez un peu de farine). Mettez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson et étalez-la avec un rouleau à pâtisserie.
3. Découpez la pâte à l'emporte-pièce en forme d'étoile (ou d'autres formes si vous préférez) et laissez au réfrigérateur pendant 30 minutes.
4. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante) et faites dorer les petits gâteaux pendant 8-10 minutes. Éteignez le four, laissez refroidir un moment les petits gâteaux sur la plaque, puis sortez-les et laissez-les refroidir complètement.



ROSCÓN DE REYES

En Espagne, les Rois mages viennent en chameau pour apporter les cadeaux aux enfants. Dans ce gâteau en forme de couronne, en l'honneur des trois rois, on cache une figurine ou une fève. La personne qui la trouve (si possible sans croquer trop fort dessus), sera elle-même le roi ou la reine pendant une journée.

Ingrédients

(Pour un moule en forme de couronne, Ø 26 cm)

Pour la pâte

300 ml de lait

1 cube de levure de

boulangier fraîche (42 g)

200 g de sucre

1 pincée de sel

3 œufs (taille M)

500 g de farine

200 g maïzena®

zeste d'1 orange bio râpé

2 cl de Grand Marnier ou

de liqueur d'orange

50 ml d'huile d'olive

En plus

1 petite figurine en porce-

laine (ou une grosse fève)

beurre et farine pour le

moule

Pour le glaçage

1 jaune d'œuf

2 c. à soupe de fruits confits

1 c. à soupe de sucre perlé

Préparation

1. Faites tiédir le lait dans une casserole et ajoutez la levure de boulanger émietlée. Ajoutez ensuite 50 g de sucre et le sel. Mélangez avec le fouet jusqu'à ce que la levure de boulanger et le sucre fondent. Laissez reposer dans un endroit chaud pendant environ 15 minutes.
2. Battez les œufs dans un saladier. Tamisez la farine et la maïzena® au-dessus du mélange avec la levure de boulanger, puis ajoutez le reste du sucre, le zeste d'orange, ainsi que les œufs battus, le Grand Marnier (ou la liqueur d'orange) et l'huile d'olive. Mélangez le tout à la main ou avec le mixeur pour obtenir une pâte lisse. Saupoudrez la pâte avec un peu de farine, couvrez et laissez encore reposer dans un endroit chaud pendant environ 45 minutes.
3. Beurrez un moule en forme de couronne et saupoudrez légèrement de farine. Donnez à la pâte une forme de rouleau et enfoncez-y la petite figurine en porcelaine ou la fève enroulée dans du papier aluminium. Mettez la pâte dans un moule à gâteau et laissez encore reposer pendant environ 30 minutes.
4. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur supérieure/inférieure). Pour le glaçage, battez le jaune d'œuf avec 1 cuillère à café d'eau et badigeonnez-le sur la pâte. Broyez les fruits confits. Ensuite, saupoudrez la pâte avec le sucre perlé et les fruits confits. Faites cuire au four chaud (au milieu) pendant environ 20 minutes. Laissez refroidir le gâteau un moment dans le moule, puis démoulez-le encore chaud et mettez-le sur la grille à pâtisserie. Laissez refroidir.



TOURON DUR

Beaucoup de spécialités espagnoles viennent des pays arabes et ont été importées par les Maures au Moyen-Âge, comme par exemple ce nougat dur aux amandes. Traditionnellement, le touron est long et a une forme rectangulaire. Quand il est rond, on l'appelle torta imperial, « la tarte impériale ». C'est tout à fait ce qu'on veut pour Noël, non ?

Ingrédients

(Pour 4 « tortas imperiales »)

350 g d'amandes entières

250 g de miel

300 g de sucre

80 g de sirop de glucose

**2 blancs d'œuf très frais
(taille S)**

**8 feuilles rondes de papier
hostie blanc, Ø 18 cm
(ou au choix de papier à
manger blanc)**

En plus

thermomètre de cuisine

Préparation

1. Faites bien griller les amandes dans une poêle antiadhésive sans graisse à feu moyen (ou au four). Remuez régulièrement la poêle (ou la plaque à pâtisserie) pour que les amandes ne brûlent pas.
2. Pendant ce temps, faites chauffer le miel dans une casserole à feu très doux, remuez souvent. Lorsqu'il est liquide, ajoutez 100 ml d'eau, puis incorporez lentement le sucre jusqu'à ce qu'il fonde. Enfin, ajoutez le sirop de glucose. Faites-le chauffer à découvert à 145 °C.
3. Pendant ce temps, montez les blancs en neige au dessus d'un bain-marie, la neige doit être bien ferme. Retirez du feu et ajoutez-y lentement le mélange liquide de miel en remuant sans cesse jusqu'à ce que vous obteniez une masse homogène. Continuez de remuer énergiquement pendant 30 minutes.
4. Maintenant, mélangez les amandes chaudes avec les blancs en neige.
5. Déposez 4 feuilles de papier hostie sur un plan de travail propre et répartissez sur chaque feuille le mélange avec les blancs en neige et les amandes. Mettez les 4 feuilles de papier hostie restantes sur les mélanges pour les fermer. Aplatissez avec le rouleau à pâtisserie pour obtenir des « tartelettes » d'environ 1 cm d'épaisseur ; répartissez bien la masse avec les blancs d'œuf. Coupez les bords de pâte qui dépassent.
6. Laissez sécher pendant plusieurs jours dans un endroit frais et sec.



CHURROS DE NOËL

En Espagne, on mange des churros toute l'année au petit-déjeuner. Cette version de Noël est roulée dans du sucre et de la cannelle. Si vous aimez expérimenter, vous pouvez ajouter de la vanille ou du piment dans la pâte. Grâce à sa forme qui ressemble à une petite canne, vous pouvez aussi suspendre les churros au sapin de Noël.

Ingrédients

(Pour 20 churros)

Pour la pâte à choux

60 ml de lait

1 pincée de sel

50 g de beurre

100 g de farine

2 œufs (taille M)

Pour l'accompagnement

pâte à tartiner au chocolat

et aux noisettes

En plus

**1 poche à pâtisserie (douille
en étoile de 13 mm)**

**500 ml d'huile végétale
neutre pour la cuisson**

2 c. à soupe de sucre

**1 c. à café de poudre
de cannelle**

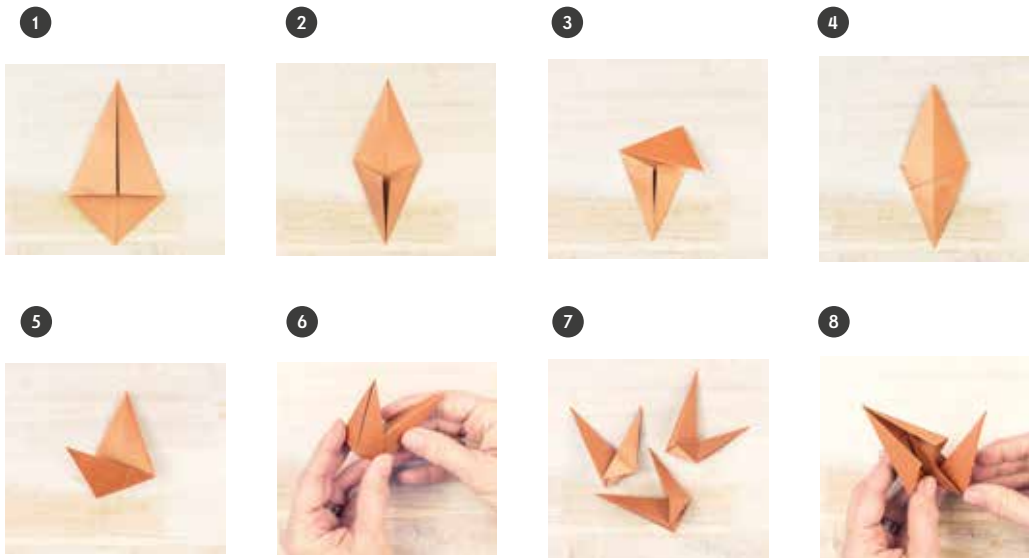
Préparation

1. Pour la pâte à choux, faites bouillir le lait, 60 ml d'eau, le sel et le beurre dans une petite casserole. Incorporez la farine, formez une boule et mélangez jusqu'à ce qu'une couche blanche se forme au fond de la casserole. Faites chauffer la boule de pâte dans la casserole en mélangeant pendant environ 1 minute, placez-la ensuite dans un autre récipient et laissez-la refroidir un moment.
2. Incorporez un à un les œufs à la pâte et pétrissez avec les crochets du batteur pour obtenir une masse brillante et souple.
3. Remplissez la poche à pâtisserie avec la pâte. Placez une feuille de papier cuisson sur le plan de travail et formez des *churros* en appuyant sur la poche à pâtisserie : ils doivent avoir la forme de bâtons de sucre, de taille à peu près égale.
4. Faites chauffer l'huile dans une casserole de taille moyenne à 150–180 °C : utilisez ici si possible un thermomètre de cuisine. La graisse est prête si vous y plongez une cuillère en bois et que de petites bulles remontent le long du manche.
5. Mettez délicatement les *churros* dans la graisse chaude à l'aide d'un écumoire et faites-les frire un à un pendant 1,5 minutes. Dès qu'ils sont dorés, sortez-les de la graisse et égouttez-les sur du papier absorbant. Mélangez le sucre et la cannelle dans un récipient plat, roulez-y les *churros*.
6. Pour l'accompagnement, faites réchauffer la pâte à tartiner au bain-marie et servez-la avec les *churros*.



ÉTOILE CUIVRÉE EN ORIGAMI

Les décorations dans les tons de cuivre rendent Noël encore plus précieux et festif. Pour cette étoile, chaque pointe est pliée séparément. Si vous la pliez en huit pointes, vous pouvez utiliser des feuilles de papier de couleurs différentes.



1. Prenez un carré de papier et pliez un côté sur l'autre. Réouvrez la feuille et posez-la de manière à ce que la pliure du milieu soit verticale. Pliez les parties du haut vers le milieu pour former un cerf-volant.

2. Pliez les parties du bas vers le haut, le long de la pliure du milieu.

3. Pliez la pointe du haut au dessus de la pointe du côté, une fois à gauche, une fois à droite. Veillez à ce que les pliures des côtés soient bien l'une sur l'autre. Réouvrez.

4. Tournez le losange en papier à 180 degrés. On devrait voir les diagonales pliées sur la partie inférieure du losange.

5. Maintenant, repliez la pointe du bas vers le haut, le long d'une des diagonales.

6. Pressez le côté le plus long, suivant la pliure. Serrez le côté le plus petit dans la même direction et écartez légèrement les deux côtés : vous aurez ainsi une grande et une petite branche d'étoile.

7. Continuez jusqu'à ce que les 7 morceaux aient pris forme.

8. Dépliez les parties internes des grandes branches et placez à l'intérieur la petite branche d'une deuxième forme. Ensuite, refermez les parties internes sur les petites branches. Continuez avec tous les morceaux pour fermer le cercle.

Matériel

- 7 feuilles de papier, couleur cuivre ou bronze (14 x 14 cm)





Service commercial pour Italie | Photo de droite, de gauche à droite : Ewa Crzeskowiak, Patricia Mertensotto, Gabriella Sapia



ITALIE

Dans l'Italie traditionnelle, les jours de fête des saints et les traditions chrétiennes de la période qui précède Noël jouent un rôle plus important que dans les autres pays d'Europe. La crèche y trouve son origine. Noël est une fête familiale où on essaie de passer du temps ensemble. Les enfants reçoivent de nombreux cadeaux, apportés entre autres par une gentille sorcière sur son balai...

BUON NATALE E FELICE ANNO NUOVO!

C'est une femme qui apporte les cadeaux aux enfants : la gentille sorcière Befana. Quand Jésus est né à Bethléem, Befana aurait habité dans une cabane à proximité ; son mari et son enfant étaient déjà morts. Un jour, trois hommes frappent à sa porte et demandent leur chemin pour aller à l'étable, illuminée par une étoile brillante. Ils avaient entendu dire qu'un enfant particulier y était né. C'étaient les trois Rois mages ! Ils demandent à la femme de venir avec eux, mais celle-ci refuse : elle a trop de choses à faire. Après leur départ, elle regrette sa décision. Elle emballe alors les jouets qu'elle avait prévus pour son enfant et se met en chemin. Mais entre-temps, l'étoile s'est éteinte et elle ne trouvera pas l'étable malgré ses efforts...

Depuis, elle revient tous les ans sur son balai pour distribuer enfin ses cadeaux. Elle a du retard : le soir du 5 janvier, les enfants suspendent leurs chaussettes à la cheminée et s'ils ont été sages, ils trouvent des friandises et des cadeaux le lendemain. S'ils n'ont pas été sages, Befana leur a seulement laissé des morceaux de charbon (une friandise colorée délicieuse faite avec des blancs d'œuf et du sucre). La journée des Rois, le 6 janvier, s'appelle l'Épiphanie (apparition du Seigneur), en italien *Epifania*, de là vient aussi le nom Befana.

Mais ce n'est pas la seule distribution de cadeaux. Les enfants peuvent même en recevoir jusqu'à quatre fois : la

première fois, ce sont ceux de Saint-Nicolas, le 6 décembre ! Deux jours plus tard ce sont les préparatifs de Noël qui commencent : le 8 décembre, c'est l'Immaculée Conception, un jour férié important en Italie. Si vous vous demandez comment est-ce possible que Jésus ait été conçu seulement 16 jours avant sa naissance, c'est une erreur courante. En effet, le jour férié fait référence à la conception de Marie elle-même. Selon l'Église catholique romaine, celle qui sera plus tard la mère de Dieu, aurait été conçue par sa mère Anne sans « péché charnel », donc « immaculée ».

Autour du 8 décembre, on ne prépare pas seulement le sapin mais aussi la crèche de Noël.

Saviez-vous que la crèche est originaire d'Italie ? Dès le IV^e siècle, on trouve des représentations imagées de la naissance du Christ dans les catacombes de Rome, où les chrétiens qui étaient poursuivis se cachaient alors. C'est Saint François d'Assise qui a inventé la crèche telle qu'on la connaît aujourd'hui. Il reconstruisit la scène de Noël en 1223 dans une grotte vers Greccio : un bœuf et un âne à côté d'une mangeoire remplie de paille. Il invita les gens simples des environs pour leur raconter l'histoire de Noël pendant une messe. Joseph, Marie et l'enfant Jésus ne faisaient pas encore partie des personnages de la crèche de Saint François d'Assise, mais ils étaient bien présents dans son crèche.

Les crèches italiennes les plus somptueuses sont fabriquées dans des manufactures au sud de l'Italie, plus particulièrement dans la région de Naples. Elles représentent des scènes de village riches et variées, avec parfois un vendeur de pizza, un aubergiste ou un curé. Les crèches modernes sont souvent moins détaillées mais restent tout de même impressionnantes, un peu comme la nôtre avec ses branches passées à la bombe de peinture blanche. D'ailleurs en Italie, la tradition veut qu'on ne mette le petit Jésus dans la mangeoire que dans la nuit du 24 au 25 décembre. Pour clore la période de Noël, on y rajoute les Rois mages le 5/6 janvier.

Le 13 décembre, on distribue encore des cadeaux dans certaines régions, surtout en Sicile. Ce jour-là, on fête Sainte-Lucie, qui a aussi son importance en Scandinavie, avec de grandes processions. Ce que beaucoup ne savent pas : Lucie vivait vers l'an 300 après J.-C. à Syracuse en Sicile.

À *Natale* enfin, le 25 décembre, les enfants trouvent les cadeaux de *Bambinello Gesù* (l'enfant Jésus) le matin. Le 24 décembre est une journée normale de travail, mais le soir, toute la famille se réunit et mange ensemble, il y a du poisson, des fruits de mer et des légumes, mais pas de viande, et en dessert, des mets sucrés : selon les régions, du panettone, du pandoro ou du panforte. Pour finir la soirée, on fait des jeux et on va à la messe de Noël.



BISCUITS POLENTA ET SAUCE CHAMPIGNONS

Cette entrée est très bonne et simple à faire. Un départ idéal pour le menu de Noël italien. Les étoiles de polenta soulignent le caractère festif de l'occasion. L'assiette est encore plus belle si vous faites des étoiles de tailles différentes. Vous pouvez bien sûr aussi choisir d'autres formes.

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

3 échalotes

1 c. à soupe de beurre

400 g de crème

sel

100 g de polenta (semoule de maïs)

300 g de pleurotes

poivre

1 c. à soupe d'herbes aromatiques fraîches hachées

En plus

huile végétale

emporte-pièces en

forme d'étoile

Préparation

1. Épluchez les échalotes et coupez-les en petits dés. Faites chauffer le beurre dans une casserole et faites fondre la moitié des dés d'échalotes. Ajoutez 200 ml d'eau, 200 g de crème et 1 prise de sel. Portez à ébullition, réduisez la température et incorporez la polenta. Laissez mijoter à feu doux en remuant de temps en temps pendant 5-6 minutes.
2. Placez une feuille de papier aluminium sur la plaque à pâtisserie et badigeonnez-la d'huile végétale. Recouvrez-la de polenta sur une épaisseur d'environ 2 cm. Laissez complètement refroidir et découpez ensuite la pâte à l'emporte-pièce en forme d'étoile.
3. Nettoyez les pleurotes et coupez-les en petits morceaux. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile végétale, faites fondre le reste des échalotes. Ajoutez les champignons, laissez cuire et arrosez de 200 g de crème. Assaisonnez avec du sel et du poivre et relevez avec les herbes aromatiques. Maintenez au chaud.
4. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile végétale et faites-y cuire les deux côtés des petits gâteaux à la polenta pour qu'ils soient croustillants. Servez-les avec la sauce aux pleurotes.



TAGLIATELLE À LA SAUCE AU SAUMON ET AUX ÉPINARDS

En Italie, on ne mange pas de viande pour le réveillon, par contre le primo piatto avec du poisson ou des fruits de mer est incontournable, comme ce plat fin, concocté en un rien de temps, avec du vin blanc, du saumon et des jeunes pousses d'épinards. Un zeste de citron frais lui donne son arôme particulier.

Ingrédients

sel
250 g de tagliatelle
1 oignon
1-2 gousses d'ail
150 g de jeunes pousses d'épinards
200 g de saumon fumé
huile d'olive
1 c. à café de bouillon de légumes en granulés
100 ml de vin blanc
100 ml de crème
zeste d'1/2 citron bio râpé
poivre

Préparation

1. Faites cuire les tagliatelles dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente, suivez les instructions sur le paquet de tagliatelles.
2. Pendant ce temps pour la sauce, épluchez l'oignon et l'ail. Coupez l'oignon en dés fins et hachez l'ail. Nettoyez les épinards, lavez-les à grande eau et laissez-les égoutter. Coupez le saumon fumé en tranches.
3. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle, ajoutez l'oignon et l'ail et faites-les blondir. Ajoutez les épinards et assaisonnez avec le bouillon de légumes, déglacez avec le vin blanc et la crème. Laissez mijoter un moment.
4. Pour finir, ajoutez les tranches de saumon. Ajoutez le zeste de citron, du sel et du poivre si nécessaire. Égouttez les tagliatelles et servez-les avec la sauce au saumon et aux épinards.



JARRETS D'AGNEAU BRAISÉS

Pour Natale, le jour de Noël, on fait un repas de fête avec un secondo piatto, accompagné de viande, comme ces délicieux jarrets d'agneau servis avec des légumes d'hiver pour se réchauffer. Au cas où le plat ne fasse pas partie d'un menu italien, vous pouvez aussi le préparer avec des pommes de terre sautées ou des pommes de terre à l'eau.

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

1 gousse d'ail

2 oignons de taille moyenne

2 carottes de taille moyenne

1 tige de céleri branche

4 jarrets arrière d'agneau

sel et poivre

**½ c. à café de curcuma en
poudre**

2-3 branches de romarin

6-7 branches de thym

**un peu d'huile d'olive ou de
beurre clarifié**

**1 c. à café de concentré de
tomates**

2 feuilles de laurier

**menthe fraîche hachée pour
la garniture**

Préparation

1. Préchauffez le four à 160 °C. Épluchez l'ail et l'oignon. Coupez l'oignon en quatre. Lavez et épluchez les carottes. Nettoyez le céleri et enlevez le vert. Coupez les carottes et le céleri en morceaux d'environ 4 cm. Badigeonnez largement les jarrets de sel, de poivre et de curcuma. Nettoyez le romarin et le thym et secouez-les pour les faire sécher.
2. Faites chauffer de l'huile et du beurre clarifié dans une cocotte allant au four et faites-y revenir les jarrets des deux côtés à feu vif jusqu'à ce qu'ils aient un peu de couleur. Ajoutez l'ail, l'oignon et les morceaux de céleri à la viande et laissez revenir brièvement. Mélangez le concentré de tomates et faites cuire le tout pendant environ 5 minutes. Ajoutez ensuite les branches de romarin et de thym ainsi que les feuilles de laurier. Versez environ 750 ml d'eau pour recouvrir à moitié les jarrets. Fermez la cocotte avec un couvercle en laissant une petite ouverture et portez le tout à ébullition.
3. Mettez la cocotte au four (tiers du bas) et laissez mijoter la viande pendant environ 1 heure. Ensuite, tournez les jarrets et continuez à faire mijoter pendant 1h-1h ½. Environ 30 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les morceaux de carottes. La viande doit être tendre et se détacher quasiment de l'os.
4. Pour la sauce, sortez la viande et les carottes de la cocotte et gardez-les au chaud. Passez à la passoire le contenu restant dans la cocotte et mettez-le dans une casserole. Laissez bouillir le liquide et faites cuire au moins 5-10 minutes à feu moyen pour réduire et épaissir la sauce. Ajustez l'assaisonnement avec du sel et du poivre si nécessaire. Placez les jarrets et les carottes dans une assiette et répartissez la menthe. Versez la sauce en supplément. En accompagnement, vous pouvez servir du riz basmati ou du couscous.



SAUCISSON AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES

Avec ce « saucisson », il n'y en a pas que pour les accros du chocolat ! Ce rouleau au chocolat est agrémenté de biscuits au beurre, de pistaches et d'amandes. Il est parfait comme dessert ou pour l'assiette de petits gâteaux de Noël, mais c'est aussi un cadeau original. Dans ce cas, décorez-le d'une ficelle à rôti et de papier kraft.

Ingrédients

(Pour 2 saucissons de 10 cm)

280 g de chocolat

120 g de beurre

2 c. à soupe de cacao

2 œufs

60 ml de crème

40 g de pistaches

80 g d'amandes

50 g de biscuits au beurre

En plus

clips ou ficelle à rôti

**sucre glace pour saupoudrer
les saucissons**

Préparation

1. Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre à feu doux en remuant régulièrement. Incorporez le cacao et remuez pour obtenir une masse lisse.
2. Dans un récipient, battez les œufs et la crème avec le fouet et ajoutez le mélange à la masse au chocolat. Remuez. Laissez ensuite refroidir un moment.
3. Hachez petit les pistaches et les amandes. Cassez les biscuits avec les mains pour faire des petits morceaux. Mélangez bien le tout à la masse au chocolat.
4. Mettez la masse au réfrigérateur pendant 30–60 minutes pour obtenir une consistance plus ferme. Placez ensuite la moitié de la masse sur un morceau de papier sulfurisé et formez un boudin arrondi à l'aide d'une cuillère. Tournez les extrémités du papier sulfurisé et fermez-les avec un clip ou du fil par exemple. Faites la même chose avec la deuxième moitié de la masse. Puis faites rouler un peu les deux saucissons pour qu'ils aient une forme régulière.
5. Mettez les saucissons au frais au réfrigérateur au moins pendant 6 heures ou toute la nuit. Avant de servir, saupoudrez une grande assiette de sucre glace, enlevez le papier sulfurisé et roulez les saucissons dans le sucre glace.



chocolate
salami

PANFORTE

L'Italie est connue pour ses nombreux gâteaux de Noël, tous différents les uns des autres : le plus célèbre est le panettone. Saviez-vous qu'il vient de Milan ? Le pandoro, lui, vient de Vérone et le panforte est originaire de Sienne, en Toscane. Il est cousin du pain d'épice et peut se manger toute l'année !

Ingrédients

*(Pour 1 moule à manquer,
Ø environ 28 cm)*

Pour le gâteau

150 g de noix de cajou

150 g de cerneaux de noix

250 g de pruneaux

100 g de dattes sèches

80 g de farine

½ c. à café de poudre

de cannelle

un peu de zeste d'orange

râpé (à votre guise)

140 g de miel

100 g de sucre

En plus

sucre glace pour saupoudrer

le panforte

Préparation

1. Préchauffez le four à 150 °C (chaleur tournante). Placez du papier cuisson dans le moule.
2. Hachez 100 g de noix de cajou et 100 g de noix. Laissez les autres entières.
3. Coupez les pruneaux et les dattes en tout petits morceaux et passez-les au mixeur à la vitesse maximale. Mélangez-les avec toutes les noix de cajou et les noix : hachées et entières. Ajoutez la farine, la cannelle et éventuellement le zeste d'orange.
4. Faites chauffer le miel et le sucre dans une casserole, portez brièvement à ébullition pour que le sucre fonde. Versez ensuite dans le mélange avec les fruits, les noix et les noix de cajou et mélangez bien tous les ingrédients.
5. Répartissez et aplatissez la masse dans un moule. (C'est plus facile avec les mains : humidifiez-les avec de l'eau avant d'aplatir pour que la masse ne vous colle pas aux doigts.)
6. Faites cuire le panforte dans le four préchauffé (au milieu) pendant environ 40 minutes. Laissez refroidir et tamisez ensuite le sucre glace par dessus. Servez immédiatement ou conservez dans un endroit frais et sec. Vous pourrez ainsi le conserver pendant plusieurs jours.



AMARETTI

Ces petits gâteaux moelleux italiens font belle figure dans l'assiette de pâtisseries de Noël et en plus, ils sont très bons accompagnés d'une tasse de café dans l'après-midi. Ils font également un cadeau très sympa ! Le petit plus ici, c'est la liqueur dans la pâte dont vous pouvez aussi servir un petit verre à vos invités.

Ingrédients

(Pour 30 biscuits)

3 blancs d'œuf

250 g d'amandes en poudre

300 g de sucre fin

1c. à café de sucre vanillé

30 ml de liqueur d'amande

**(p. ex. Amaretto ou au
choix du jus de pommes)**

50 g de sucre glace

Préparation

1. Préchauffez le four à 170 °C. Placez du papier cuisson sur deux plaques à pâtisserie.
2. Dans un saladier, montez les blancs en neige ferme avec le batteur. Mélangez les amandes avec 250 g de sucre et le sucre vanillé, puis fouettez-les avec les blancs en neige. Ajoutez ensuite la liqueur d'amande et mélangez le tout.
3. Versez le sucre glace et le reste du sucre dans deux bols séparés. Prenez une bonne cuillère à soupe des blancs en neige (équivalent d'une noix) et donnez-lui la forme d'une boule, roulez-la d'abord dans le sucre, puis dans le sucre glace. Recommencez jusqu'à ce que vous ayez utilisé tous les blancs en neige. Ensuite, posez les boules sur la plaque à pâtisserie en les espaçant de 2 cm et laissez-les cuire pendant 15 minutes. Puis laissez-les refroidir sur une grille à pâtisserie.



CRÈCHE MODERNE

Cette crèche moderne est parfaite pour ceux qui aiment un design simple et contemporain. Nous trouvons qu'elle est rapide, bon marché et vraiment originale ! En plus, nous avons tous été gagnés par l'esprit de Noël en la fabriquant !



1. D'abord, coupez les branches aux dimensions souhaitées pour votre crèche. Les 5 branches des longs côtés horizontaux, y compris la fermeture du toit, doivent être de même longueur, même chose pour les 4 morceaux verticaux des côtés. Les 4 pans de toit ainsi que les 2 travers au sol ont aussi la même longueur. À l'aide du pistolet à colle chaude, collez d'abord le rectangle pour le sol, puis les 4 branches verticales et les côtés longs du haut de la crèche et enfin les pans de toit et la dernière branche tout en haut.



2. Quand la colle est sèche, vous pouvez laquer la crèche. Avec de la laque en spray, c'est plus facile. Pour cela, il est recommandé de travailler dehors ou dans une pièce assez aérée. Si vous voulez, vous pouvez aussi consolider les coins de la crèche avec de la corde. Pour finir, ajoutez une étoile et décorez avec les figurines de la crèche.

Matériel

- 15 branches droites
- sécheur
- colle chaude
- ficelle
- laque en spray blanche
- matériel de décoration
- figurines de crèche





Service commercial pour Europe de l'Est | De gauche à droite : Natasa Crbovic, Iveta Dufala



EUROPE DE L'EST

Dans les pays d'Europe de l'Est, de nombreux symboles font véritablement revivre l'histoire de Noël avec Marie, Joseph et l'enfant Jésus. Ces symboles de Noël promettent aux gens paix, bonheur et prospérité pour l'année à venir. Mais en Russie, où les symboles religieux étaient interdits pendant l'ère soviétique, on a le « Grand-père Gel », qui ressemble quand même étrangement au Père Noël.

WESOŁYCH ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA

Dans la plupart des pays d'Europe de l'Est, on jeûne avant Noël : pendant 40 jours, les croyants renoncent à la viande ainsi qu'au fromage, au beurre, au lait et aux œufs. Ce « Jeûne de Philippe » tient son nom de l'apôtre dont la fête marque le commencement du jeûne (le 14 novembre).

Le jeûne se termine le soir du réveillon de Noël avec un grand repas festif, mais toujours sans viande (dans certains pays, végétarien). Selon les pays, il existe des traditions et des rites différents pour ce moment-là. Même la date peut varier : comme la Russie, la Macédoine, la Serbie ou le Monténégro fêtent Noël selon le calendrier julien, le réveillon de Noël tombe le 6 janvier ; le jeûne commençant alors le 28 novembre.

La *wigilia*, comme on appelle le repas (et aussi le réveillon) en Pologne, ne commence pas avant que ne soit apparue la première étoile dans le ciel : l'étoile du berger que les Rois mages ont sans doute vue.

Avant l'apparition de l'étoile, il faut décorer le sapin de Noël, préparer le repas et mettre la table. On met toujours un couvert en plus que le nombre de personnes prévues. La place est réservée à un invité inattendu qui pourrait être dans le besoin et frapper à la porte, comme Marie, enceinte, et Joseph, il y a plus de 2000 ans, qui n'ont été acceptés nulle part alors qu'ils cherchaient une auberge. Mais c'est aussi une

manière de penser aux membres décédés de la famille.

Parfois, on met une pièce de monnaie sous chaque assiette pour éviter d'être pauvre l'année suivante. (En République tchèque, on met une arête ou une écaille de poisson. En Bulgarie, on fait cuire une pièce de monnaie avec le pain pour que la personne qui la trouve ait une vie prospère.) On cache aussi un peu de foin sous la nappe en souvenir de la mangeoire où l'enfant Jésus dort après sa naissance.

Quand les enfants ont découvert l'étoile dans le ciel, en général entre 17 et 18 heures, tous les invités reçoivent une hostie bénite, estampée d'un motif religieux (et plus grosse que celle de l'église ou de la cuisine, souvent même carrée ou rectangulaire) et la partagent avec les autres invités. Tout le monde en brise un morceau, se serre dans les bras et exprime ses vœux de Noël. L'hostie est un signe de réconciliation, de paix et d'amour. Il est important pour tous que le réveillon se passe dans une ambiance cordiale et sans dispute pour que l'année qui suit se passe de la même manière.

Le repas de fête est composé d'au moins 12 plats qui symbolisent les 12 apôtres du Christ, mais aussi les 12 mois de l'année. On doit retrouver des ingrédients de la forêt, des champs, du jardin et de l'eau dans chaque plat ; si on néglige un de ces domaines, on peut craindre que ce dernier sera moins profitable l'année suivante. Le chou, les betteraves

rouges, les champignons, le poisson et les céréales sont des ingrédients typiques. Pour finir, on mange la koutia, une bouillie de céréales appelée *sochivo* en Russie (du nom du réveillon *sochelnik*). Chaque invité doit goûter à tous les plats, sinon cela lui portera malheur. Après le repas, tout le monde met une arête ou une écaille de poisson dans son porte-monnaie, elle devrait apporter bonheur et prospérité.

Après avoir mangé, on distribue les cadeaux aux enfants et on chante ensemble des chants de Noël. À minuit, toute la famille va à la *pasterka* (messe du berger), la messe de minuit, qui dure parfois plusieurs heures.

En Russie, « Grand-père Gel » apporte les cadeaux. Le maître de l'hiver vient avec sa petite-fille Snégourotchka (fille des neiges) dans une calèche tirée par des chevaux. Souvent, ils sont déjà là pour le réveillon du 1^{er} janvier pour que les enfants n'aient pas à attendre jusqu'au 6 ou 7 janvier. Alors, il faut décorer le sapin de Noël le 30 ou 31 décembre.

À Noël, on s'intéresse aussi à l'avenir : en République tchèque, on coupe des pommes, selon la forme des pépins, on en déduit si le bonheur (étoile) ou la mort (croix) sont imminents. En Bulgarie, on casse des noix : la malchance menace si elles sont vides ou pourries, si elles sont bonnes, alors c'est le bonheur.



BORTSCH

En Europe du Nord et de l'Est, les plats aux betteraves rouges sont incontournables à Noël. Le bortsch se mange souvent avec de la viande, mais pour la wigilia du réveillon, il est strictement végétarien. En Pologne, on y ajoute des uszka (« petites oreilles »), pâtes farcies aux champignons (ou à la choucroute) : on a goûté, c'est délicieux !

Ingrédients

(Pour 6 personnes)

Pour la soupe

1 oignon

250 g de pommes de terre

500 g de betteraves rouges

1 feuille de laurier

2 l de bouillon de légumes

**1 c. à café de marjolaine
séchée**

sel et poivre

**2 c. à soupe de vinaigre
de vin rouge**

Pour les uszka

200 g de farine

2 œufs

1 oignon

**200 g de champignons (p. ex.
champignons de Paris)**

beurre pour étuver

1 blanc d'œuf

Préparation

1. Pour la soupe, épluchez l'oignon, les pommes de terre et les betteraves rouges et coupez-les en dés. Faites fondre le beurre dans une casserole. Faites suer les dés d'oignon dans le beurre. Ajoutez les dés de pommes de terre, de betteraves rouges ainsi que la feuille de laurier, laissez brièvement revenir le tout. Arrosez avec le bouillon et ajoutez la marjolaine. Portez la soupe à ébullition et laissez-la mijoter doucement pendant 25–30 minutes.
2. Sortez la feuille de laurier et passez la soupe au presse-purée. Ajoutez du sel, du poivre et du vinaigre si nécessaire.
3. Pour les *uszka*, pétrissez la farine, 1 œuf, 75 ml d'eau, 1 pincée de sel pour obtenir une pâte lisse. Couvrez la pâte et laissez-la reposer pendant environ 30 minutes.
4. Pendant ce temps, épluchez l'oignon et nettoyez les champignons et coupez-les en tout petits dés. Dans une poêle, faites chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il mousse. Réduisez la chaleur, ajoutez-y les dés d'oignon et faites-les suer. Ajoutez ensuite les champignons et faites-les revenir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide dans la poêle. Laissez refroidir un moment. Battez l'œuf en neige et ajoutez-le au mélange. Ajoutez du sel et du poivre si nécessaire.
5. Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole.
6. Étalez finement la pâte (épaisseur maximale 2 mm) sur une surface farinée. Découpez ensuite des cercles de 5 cm de diamètre avec un verre ou un emporte-pièce rond. Badigeonnez les bords du blanc d'œuf.
7. Prenez des petites portions du mélange que vous avez préparé et placez-les au milieu des cercles pré-découpés. Refermez les cercles en leur donnant une forme de croissant, appuyez bien sur les bords. Retournez les côtés vers l'intérieur et, comme pour les tortellini, appuyez ou tournez pour former des « petites oreilles ». Laissez-les cuire à feu doux dans une grande quantité d'eau salée pendant environ 6 minutes.
8. Mettez le bortsch dans des assiettes pré-chauffées et ajoutez-y quelques *uszka*. Servez très chaud.



PAUPIETTES FARCIES AU CHOU BLANC

Les golabki sont une spécialité polonaise. On les mange toute l'année avec de la viande hachée et du bouillon de viande, mais à Noël, on les cuisine normalement avec des champignons. Pour rendre la farce plus légère, on peut utiliser du riz. Préparez-en un peu plus, vous pourrez aussi l'utiliser en accompagnement, c'est excellent.

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

sel

1 petit chou blanc

1 oignon

**400 g de champignons
différents (p. ex. champi-
gnons de Paris, pleurotes)**

poivre noir

**1 c. à café de marjolaine
séchée**

150 g de riz long cuit

1 œuf

**300 ml de bouillon de
légumes**

100 g de crème

**2 c. à soupe de concentré
de tomates**

un peu de persil plat

En plus

**1 c. à café de beurre pour
le plat à gratin**

Préparation

1. Faites bouillir une grande quantité d'eau salée dans une casserole. Pendant ce temps, enlevez les feuilles extérieures du chou blanc ainsi que la partie centrale. Mettez le chou dans l'eau bouillante. Après quelques minutes, sortez une à une 8 feuilles et posez-les sur le plan de travail.
2. Épluchez l'oignon et coupez-le en dés fins. Lavez les champignons et coupez-les également en dés fins. Dans un saladier, mélangez l'oignon et les champignons avec le sel, le poivre, la marjolaine et le riz cuit.
3. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur supérieure/inférieure). Beurrez un grand plat à gratin.
4. Pour la farce, séparez la masse en 8 portions de taille égale et placez chaque portion au milieu d'une feuille de chou blanc. Rabattez les côtés sur la farce, roulez les feuilles de chou et posez les paupiettes les unes à côté des autres dans le plat à gratin, le côté replié vers le bas.
5. Faites chauffer le bouillon. Ajoutez la crème et le concentré de tomates, mélangez et versez sur les paupiettes. Faites cuire les paupiettes au four préchauffé (au milieu) pendant environ 40 minutes.
6. Avant de servir, lavez le persil et secouez-le pour le faire sécher. Arrachez et ciselez les petites feuilles. Retirez les paupiettes du four et laissez refroidir un moment. Saupoudrez de persil et servez très chaud.



SALADE HARENG ET BETTERAVES ROUGES

Il y a au moins un plat qui contient du poisson pendant la wigilia polonaise et russe, et c'est très souvent du hareng. Il est accompagné de betteraves rouges, mais aussi de pommes de terre, d'œufs et de cornichons. Cette salade savoureuse est vite préparée et va émerveiller vos invités !

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

2 pommes de terre

2 betteraves rouges

(d'environ 100 g)

2 œufs

4 filets de hareng

1 pomme (p. ex. Braeburn)

1 oignon rouge

2 cornichons de taille

moyenne (d'un pot de

verre, gardez le liquide)

4-5 c. à soupe de mascar-

pone (ou de mayonnaise)

1 c. à soupe de liquide de

cornichons

sucre

sel et poivre

poudre de paprika

Préparation

1. Lavez les pommes de terre et les betteraves rouges, coupez la partie dure du haut des betteraves rouges (mais ne coupez pas la betterave). Mettez les pommes de terre et les betteraves dans deux casseroles différentes et recouvrez d'eau. Salez l'eau des pommes de terre. Selon leur taille, faites-les cuire pendant 30-40 minutes pour qu'elles soient molles. Salez les betteraves rouges juste 5 minutes avant la fin de la cuisson.
2. Pendant ce temps, faites cuire les œufs durs pendant environ 10 minutes. Nettoyez les filets de hareng et séchez-les avec du papier absorbant, coupez-les en petits dés (1 x 1 cm) et mettez-les de côté.
3. Épluchez l'oignon et coupez-le en petits dés, faites la même chose avec les cornichons. Pelez les œufs et hachez-les grossièrement. Pelez la pomme, enlevez le trognon et coupez-la aussi en petits dés.
4. Mettez tous les ingrédients que vous avez préparés dans un grand saladier. Ajoutez le mascarpone, le liquide des cornichons et 1 pincée de sucre, rajoutez du sel et du poivre si nécessaire. Remuez la salade de hareng. Transvasez la salade et laissez-la au réfrigérateur pendant 1-2 heures.



KOUTIA

La koutia, appelée aussi sochivo en Russie, est un élément obligatoire de la wigilia dans beaucoup de pays d'Europe de l'Est, qu'elle ait lieu le 24 décembre ou le 6 janvier. Ses ingrédients – miel, noix, graines de pavot et raisins secs – symbolisent l'espoir, l'immortalité, le succès, le bonheur et la paix.

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

350 g de sarrasin

150 g de graines de pavot

100 g de sucre

120 ml d'eau

100 g de miel

60 g de noix hachées

60 g de fruits secs

(raisins secs et abricots)

Préparation

1. Rincez le sarrasin à l'eau froide. Mettez 3 litres d'eau dans une casserole et laissez macérer toute la nuit.
2. Le lendemain, faites bouillir l'eau avec le sarrasin. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant environ 4 heures. Remuez régulièrement pour ne pas faire brûler le sarrasin ; rajoutez de l'eau si nécessaire. Le sarrasin est prêt quand les graines sont molles et gonflées et que la masse est crémeuse. Ensuite, laissez refroidir complètement.
3. Mettez les graines de pavot dans une petite casserole et recouvrez-les d'eau bouillante. Laissez cuire doucement pendant environ 15 minutes. Égouttez les graines de pavot et passez-les au mixeur.
4. Faites bouillir le sucre dans 120 ml d'eau et laissez cuire jusqu'à ce que le liquide soit clair. Mélangez le miel et l'eau sucrée et laissez refroidir complètement.
5. Avant de servir, mélangez le sarrasin avec les noix, les graines de pavot, les fruits secs et le mélange miel-eau sucrée. Si la purée obtenue est encore trop amère, rajoutez du miel. Servez individuellement dans des verrines ou mettez dans un saladier.



BOULES DE NOËL EN GLACE

Quand les températures sont très hivernales, on peut aussi un peu décorer les arbres dehors... Les boules en glace sont jolies à côté des boules de graisse pour nourrir les petits oiseaux.



Percez un trou avec un objet pointu chaud dans une moitié de boule (vous pouvez utiliser par exemple une aiguille à tricoter en métal en chauffant la pointe au dessus d'une petite flamme). Remplissez les deux moitiés avec le matériel de décoration. Colmatez bien le joint avec du ruban adhésif.

Ajoutez de l'eau à travers le trou à l'aide de la seringue, ne remplissez pas complètement car l'eau se dilate lors de la congélation. Pour finir, passez un peu de ficelle dans le trou. Puis mettez le tout au compartiment à glace ou s'il fait assez froid, tout simplement dehors. Dès que l'eau est complètement congelée, vous pouvez enlever la boule de la forme en plastique et la suspendre.

Matériel

- 2 demi-boules en plastique (d'un magasin de bricolage)
- objet pointu
- baies sauvages
- branches
- fruits
- épines de sapin
- ruban adhésif
- seringue à usage unique (de la pharmacie)
- ficelle



EMBALLAGE PORTE-BONHEUR

En Pologne, on met une pièce de monnaie sous l'assiette, en Bulgarie, on craque des noix pour lire l'avenir. Dans ce bel emballage, vous pouvez y cacher les deux ou alors un autre porte-bonheur.



Photocopiez le modèle, reportez-le sur la feuille de bricolage et découpez-le. Faites des pliures comme sur le modèle et emboîtez les côtés pliés les uns dans les autres.



Matériel

- papier cartonné coloré
- modèle
- règle
- crayon
- cutter





Service commercial pour Scandinavie | De gauche à droite : Kristin Puchtinger, Eva Walljasper



SCANDINAVIE

En Europe du Nord, Noël est un monde magique de contes de fée : Lucie, la reine des lumières, apporte clarté et chaleur dans les villages, les lutins et les boucs de Noël, les *julbock*, s'occupent du bien-être des gens. Dans les maisons, on apprécie les repas fins, des *lussekatter* le 13 décembre au *julbord* avec saumon et *kanelbullar* le 24 décembre, et bien sûr le célèbre *glögg* qui ne peut pas manquer.

GOD JUL OG GODT NYTT ÅR!

En Scandinavie, on fête *Jul*. Ce nom qu'on utilise pour Noël signifie en vieux norrois « fête, banquet » et est à l'origine, dans le nord de l'Europe, une fête que l'on célébrait avant l'ère chrétienne, donc bien avant Noël, pour fêter le solstice d'hiver. Dans le sud de l'Europe, le christianisme débute dès le IV^e/V^e siècle, et en Scandinavie seulement au IX^e/X^e siècle. C'est probablement la raison pour laquelle les fêtes d'avant l'ère chrétienne y sont plus présentes que dans beaucoup d'autres pays.

Dans toute la Scandinavie, le premier jour important de la période de Noël est le 13 décembre, la fête de Sainte-Lucie, la reine des lumières. En raison de plusieurs réformes du calendrier en Suède et en Finlande, le solstice d'hiver, donc le jour le plus court et la nuit la plus longue de l'année, est tombé pendant plus d'un siècle le 13 décembre (aujourd'hui, le 21/22 décembre), jusqu'à ce qu'en 1753 le calendrier grégorien y soit enfin introduit. La Sainte-Lucie est fêtée depuis la fin du XVIII^e siècle et a remplacé évidemment une autre fête de solstice.

Lors d'un concours, chaque village élit d'abord une fille qui fera office de « reine des lumières » et aura un rôle représentatif pendant toute l'année qui suivra. La tradition veut que, le matin du 13 décembre, la fille aînée d'une famille (parfois la cadette) enfille la traditionnelle longue robe blanche de Lucie, se noue une ceinture de soie rouge autour de la taille et mette une « couronne » avec des bougies allumées (aujourd'hui

souvent des bougies électriques). Elle chante la chanson « Santa Lucia » et apporte au lit à ses parents le petit déjeuner typique de Sainte-Lucie : des petites brioches sucrées aux épices de safran et décorées d'un raisin sec (les *lussekatter*), on les mange en buvant un café ou un *glögg*, sorte de vin chaud scandinave avec des amandes et des raisins secs souvent servis sans alcool. Dans les écoles, chaque classe fête cette journée avec sa propre Lucie qui porte une couronne faite en classe, prépare des *lussekatter* et joue souvent une pièce de théâtre.

Le soir dans les villages, on assiste à des défilés de Sainte-Lucie. D'autres filles, vêtues de blanc et parées d'une ceinture rouge, y participent également. Celles-ci ne portent pas de couronne de bougies, mais tiennent une bougie à la main. Il y a aussi des garçons, habillés en « garçons aux étoiles » ou en lutins (rouges). Lucie rapporte clarté et joie dans la nature.

Dix jours plus tard, le 23 décembre ou *lille julaften* (en norvégien : le petit avant-Noël), les Norvégiens se préparent déjà pour la grande fête du lendemain : ils font le ménage dans toute la maison, décorent le sapin de Noël, préparent les derniers gâteaux de Noël et le traditionnel jambon de Noël, le *julskinka*, qui ne doit pas manquer au buffet de Noël (*julbord*) et emballent enfin les cadeaux sur lesquels ils écrivent quelques vers avec des rimes amusantes, les rimes de *julklapp*, au sujet des personnes à qui ils veulent offrir ces cadeaux.

Le lendemain a lieu la distribution des cadeaux. Autrefois, c'était un bouc, le *julbock*, qui les distribuait. Aujourd'hui, on ne le retrouve plus que dans la décoration de Noël, il a été remplacé par les lutins et les Pères Noël : d'après une croyance populaire suédoise, un *tomte*, un lutin qui protège les maisons et ses habitants, vit dans chaque maison. Les habitants doivent lui être reconnaissants s'ils ne veulent pas qu'il leur joue de mauvais tours ou leur fasse des farces. Il adore manger du gruau d'avoine ou du riz au lait. En décembre, il fabrique les cadeaux pour sa famille ; ils seront distribués par le *jultomte* (le lutin de Noël), une sorte de Père Noël dans un traîneau tiré par deux « boucs de Noël ».

Il existe aussi des lutins qui protègent les maisons en Finlande, en Norvège et au Danemark (*tonttu* ou *nisse*). Ils s'occupent toute l'année du bien-être des familles et, à Noël, aident le *joulutonttu* ou *julenisse* qui apporte traditionnellement les cadeaux.

Le 24 décembre, les enfants trouvent leurs cadeaux sous le sapin. Les adultes organisent un *julklapp* : pour chaque cadeau, bien emballé et couvert de rimes, on frappe bruyamment à la porte et on le jette dans la pièce. À l'aide des rimes, on doit deviner à qui il est destiné ; la personne qui offre reste inconnue. D'ailleurs pendant qu'on fait la fête dans les maisons scandinaves, les lutins, eux, se régalaient dehors en mangeant du riz au lait...



GLÖGG

Même si ce délicieux vin chaud est plus connu ici sous le nom de punch suédois, on le trouve également en Finlande (« glögi »), en Norvège et au Danemark (« gløgg »). Souvent, on propose séparément des amandes et des raisins secs pour que chacun puisse se servir à sa guise. Traditionnellement, on le boit à la Saint-Lucie, le 13 décembre.

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

**1 morceau de gingembre
frais (environ 2 cm)**
1 orange bio
150 g de sucre de canne
5 clous de girofle
5 graines de cardamome
1 anis étoilé
1 bouteille de vin rouge sec
100 g de raisins secs
100 g d'amandes mondées
200 ml de vodka

Préparation

1. Épluchez le gingembre frais. Lavez l'orange à l'eau chaude et râpez finement son écorce. Coupez l'orange en deux et pressez le jus.
2. Versez le sucre de canne dans une casserole et faites-le chauffer à feu doux en remuant. Quand il commence à fondre, déglacez avec le jus d'orange. Ajoutez les clous de girofle, la cardamome et l'anis étoilé et laissez réduire complètement le jus d'orange. Versez le vin rouge dans la casserole et portez une fois à ébullition. Retirez du feu, laissez refroidir un moment et laissez reposer au réfrigérateur toute la nuit.
3. Passez le jus au vin rouge au chinois, jetez les épices. Incorporez les raisins secs et les amandes et portez à nouveau à ébullition. Retirez du feu et ajoutez la vodka. Mélangez brièvement, puis répartissez la boisson dans quatre verres à vin chaud.



BUFFET DE NOËL AUX MILLE COULEURS

Le smörgåsbord vient du grand Nord : c'est un buffet avec des plats chauds et froids où on sert aussi, selon la tradition, du pain et du beurre. À Noël, ou comme nous pour notre fête de Noël entre collègues, on prépare un smörgåsbord particulièrement fin : le julbord avec du saumon, des betteraves rouges et d'autres délices.

1 **GRAVLAX**

1 morceau de saumon entier frais avec la peau, coupé en deux (environ 800 g, cf. conseil en dessous de la préparation)

1 petit citron bio

½ orange bio

1 gros bouquet d'aneth

10 baies de genièvre

1 c. à café de graines de coriandre

½ c. à café de graines de moutarde jaune

¾ c. à café de graines de poivre noir

50 g de gros sel (de mer)

30 g de sucre roux

3 c. à soupe d'aquavit (ou de vodka)

1. Palpez bien le saumon pour voir s'il reste des arêtes et enlevez-les si nécessaire (c'est plus facile avec une pince à arêtes ou avec une pince à épiler propre). Lavez le poisson à l'eau chaude et séchez-le bien avec du papier absorbant. Lavez aussi le citron et l'orange à l'eau chaude, séchez-les et râpez le zeste (pas trop fin). Vous pouvez aussi le prélever avec un zesteur. Lavez l'aneth, secouez-le bien et séchez-le avec du papier absorbant. Arrachez les bouts et coupez-le (mais pas trop fin). Mettez les épices dans un mortier et broyez-les (pas trop fin non plus), mélangez bien avec le sel et le sucre.
2. Posez les filets de saumon l'un à côté de l'autre, côté peau vers le bas, (au mieux dans un plat, assez grand avec des bords un peu hauts, que vous avez préparé avant) et badigeonnez-les bien avec le mélange d'épices que vous massez avec les doigts. Répartissez le zeste de citron et d'orange, puis les herbes sur le poisson. Arrosez d'aquavit ou de vodka. Posez le deuxième filet de poisson, le côté que vous avez badigeonné vers le bas, sur le premier et appuyez bien.
3. Mettez du papier sulfurisé sur le plat pour recouvrir entièrement le poisson. Puis posez une planchette de la taille des morceaux de poisson sur les filets. Mettez des bouteilles pleines ou des boîtes de conserve sur la planchette pour presser les filets au maximum. Placez ensuite le tout au réfrigérateur et laissez mariner pendant 2 jours. Au bout d'un jour, arrosez le morceau de saumon du haut avec du jus qui est sorti du poisson, puis retournez les deux morceaux pour que le haut se retrouve en bas. Appuyez encore une fois très fort sur les filets et remettez-les au réfrigérateur, cf. ci-dessus.
4. Le troisième jour, séparez les filets. Séchez-les légèrement avec du papier absorbant et coupez-les en biais avec un fin couteau tranchant (au mieux un couteau de viande ou à fileter) pour obtenir des tranches pas trop fines.

Conseil : Demandez au poissonnier de vous donner le morceau avant d'un saumon entier, de le couper en deux filets et d'enlever les arêtes. Ainsi, les deux morceaux iront parfaitement l'un sur l'autre et formeront de jolies tranches régulières.



2 SAUCE AU MIEL ET À LA MOUTARDE

8 c. à soupe de moutarde de
Dijon • sel et poivre

6 c. à soupe de miel liquide

3 c. à soupe de vin blanc

3 c. à soupe de jus d'orange
pressé • 5 brins d'aneth

un peu de sauce au piment

1. Mélangez la moutarde, le miel, le vinaigre et le jus d'orange et épicez avec la sauce au piment, le sel et le poivre.
2. Lavez l'aneth et secouez-le pour le sécher, arrachez les fines pointes et hachez finement. Juste avant de servir, ajoutez-le à la sauce et mélangez.

3 PETITS CONCOMBRES SUR LE POUCE

2 gros concombres
(environ 1 kg)
5 échalotes
2 petites feuilles de laurier
**1 1/2 c. à café de graines de
moutarde jaune**
3 c. à soupe de sucre
sel et poivre
**2-3 pointes de couteau de
flocons de piment**
**2-3 pointes de couteau de
curcuma en poudre**
**8 c. à soupe de vinaigre de
vin blanc**
1/3 de bouquet d'aneth

1. Épluchez les concombres et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Enlevez les graines avec une cuillère et coupez les moitiés en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Épluchez les échalotes et coupez-les en rondelles fines. Coupez les feuilles de laurier en trois et mettez-les dans un grand saladier avec les concombres, les échalotes et les graines de moutarde.
2. Mélangez le sucre, 1 cuillère à café de sel, le poivre, les flocons de piment, le curcuma et le vinaigre jusqu'à ce que le sucre et le sel soient fondus. Rajoutez le mélange aux concombres, couvrez et laissez mariner pendant 4-5 heures.

3. Lavez l'aneth et secouez-le pour le faire sécher, arrachez les pointes, hachez finement et mélangez aux concombres. Laissez mariner le tout encore pendant 4-5 heures (ou toute la nuit) au réfrigérateur. Avant de servir, passez les concombres à la passoire, gardez un peu de jus que vous verserez dans le plat avec les concombres.

4 BETTERAVES ROUGES AUX GROSEILLES

**500 g de betteraves rouges
précuites (emballage sous
vide)**
125 g de groseilles rouges
**2 c. à soupe de gelée de
groseille**
**2-3 c. à soupe de vinaigre
de vin blanc**
sel et poivre • sucre
**5 c. à soupe d'huile de
tournesol**

1. Égouttez les betteraves rouges et coupez ou émincez-les en bâtonnets. Lavez les groseilles et séparez-les des tiges. Mélangez la gelée de groseille avec 2 cuillères à soupe de vinaigre pour obtenir une masse lisse (si la gelée ne se mélange pas, faites-la un peu chauffer) et assaisonnez largement avec du sel, du poivre et 1-2 prises de sucre. Ajoutez-y l'huile et mélangez bien.

2. Mélangez la sauce et les betteraves rouges, puis rajoutez délicatement les groseilles, laissez reposer le tout pendant 15 minutes. Si nécessaire, rajoutez du sel, du poivre et du vinaigre.



5 FROMAGE FRAIS AUX AIRELLES

**350 g de fromage frais
double crème**

3 c. à soupe de yaourt

½ de citron bio

40 g de raifort frais (ou 2 c.

**à soupe de raifort en verre)
sel et poivre**

**½ c. à café de poudre de
paprika doux**

½ bouquet de ciboulette

**3 c. à soupe de compote
d'airelles (en verre)**

1. Mélangez le fromage frais et le yaourt pour obtenir une masse lisse. Lavez le citron à l'eau chaude et séchez-le. Hachez finement le zeste et pressez le jus. Épluchez le raifort et râpez-le finement sur une râpe à crudités. Ajoutez-y immédiatement 1 cuillère à soupe de jus de citron.
2. Mélangez le raifort et 1 cuillère à café de zeste de citron avec le fromage frais et assaisonnez largement avec le sel, le poivre, la poudre de paprika et

éventuellement 1–2 giclées de jus de citron. Lavez la ciboulette et coupez-la en petits morceaux. Ajoutez-la au fromage frais, mais mettez environ 1 cuillère à soupe de côté. Incorporez les airelles au fromage frais en tournant en spirales, ne remuez pas complètement. Saupoudrez avec le reste de ciboulette.

ESCARGOT GÉANT À LA CANNELLE

Kanelbullar est le nom donné aux escargots à la cannelle qu'on trouve en Suède surtout à Noël. Au lieu des nombreux petits gâteaux que l'on trouve habituellement, nous avons fait ici un seul gros escargot. On peut donc le déguster à plusieurs quand tout le monde est à table et que ça sent bon la cannelle dans la maison !

Ingrédients

*(Pour 1 plat à tarte rond,
Ø 28 cm)*

Pour la pâte

125 ml de lait

1 c. à soupe de sucre

**½ cube de levure de
boulangier fraîche (21 g)**

60 g de beurre

250 g de farine

1 jaune d'œuf

**½ c. à café de cardamome
sel**

Pour le fourrage

50 g de beurre fondu

(ou plus si vous préférez)

3 c. à soupe de sucre roux

3 c. à café de poudre

de cannelle

sucre perlé (à votre guise)

Préparation

1. Faites tiédir le lait dans une casserole, ajoutez-y le sucre et la levure de boulanger émiettée. Mélangez au fouet. Laissez reposer un moment dans un endroit chaud.
2. Pendant ce temps pour la pâte, faites fondre le beurre dans une petite poêle. Versez la farine dans un grand saladier et ajoutez-y le lait, puis la levure, le jaune d'œuf, la cardamome et 1 pincée de sel. Commencez à pétrir la pâte avec les crochets du mixeur.
3. Ajoutez au mélange le beurre fondu et continuez de pétrir la pâte pendant encore 8 minutes. Ensuite, couvrez et laissez lever la pâte dans un endroit chaud (par exemple au four à 50 °C chaleur tournante) pendant au moins 40 minutes.
4. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante). Maintenant, étalez la pâte sur une surface de travail farinée et formez un grand rectangle avec un rouleau à pâtisserie.
5. Pour le fourrage, faites fondre le beurre dans une petite poêle. Laissez refroidir un moment et mélangez avec le sucre et la cannelle. Badigeonnez la pâte avec ce mélange. Roulez-la en forme d'escargot dans le sens de la longueur.
6. Avec un couteau tranchant, coupez l'escargot en deux dans le sens de la longueur et placez le côté coupé vers l'extérieur. Puis, tournez la tresse sur elle-même, les côtés coupés doivent être à l'extérieur. Mettez ensuite cette tresse roulée dans le moule en la pliant en forme de gros escargot. Selon vos goûts, ajoutez du beurre et/ou saupoudrez de sucre perlé.
7. Faites dorer l'escargot dans le four préchauffé pendant environ 25–30 minutes jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée. Il est meilleur si on le mange encore chaud.



PETITS SAPINS DE NOËL DÉCORÉS

Ces ravissants petits arbres vont attirer tous les regards sur l'assiette de petits gâteaux de Noël. Ils sont assez simples à préparer avec des perles ou des vermicelles en sucre. Vous pourrez aussi faire de la neige avec un glaçage de sucre glace. Pour une touche plus raffinée : ajoutez des perles de décoration argentées ou multicolores. Ou faites vous-même vos mélanges !

Ingrédients

(Pour 12 petits arbres)

Pour la pâte

50 g d'amandes en poudre

1 c. à soupe de sucre

250 g de farine

100 g de beurre à température ambiante

1 jaune d'œuf

En plus

30 g de sucre glace

colorant alimentaire bio vert

perles de décoration

argentées comestibles

emporte-pièces en forme de sapin

Préparation

1. Mettez les amandes, le sucre, la farine, le beurre coupé en petits morceaux et le jaune d'œuf dans un saladier. Mélangez le tout avec les crochets du mixeur et ajoutez si nécessaire 1-2 cuillères à soupe d'eau froide pour obtenir une pâte lisse.
2. Enroulez la pâte dans du papier sulfurisé et faites-la reposer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.
3. Préchauffez le four à 170 °C (chaleur supérieure/inférieure). Placez le papier cuisson sur la plaque à pâtisserie.
4. Étalez la pâte (épaisseur environ 3 mm). Découpez des petits sapins à l'emporte-pièce et posez-les sur la plaque à pâtisserie. Mettez-les au frais pendant 30 minutes. Ressortez-les et faites-les dorer au four pendant 15 minutes.
5. Travaillez le sucre et 6 gouttes d'eau pour obtenir une masse pas trop gluante et ajoutez 1 goutte de colorant alimentaire vert. Laissez refroidir un moment les biscuits sur une grille à pâtisserie, puis étalez le glaçage au sucre dessus. Pour finir, placez ensuite les perles de décoration sur les sapins.



COURONNE DE SAINTE-LUCIE

En Suède et dans d'autres pays scandinaves, les enfants font la tournée des maisons le 13 décembre, le jour de la Sainte-Lucie en portant leur couronne de bougies. Bricolez donc avec vos enfants une telle parure pour les cheveux !



1. Découpez une fine bande de papier cartonné qui doit aller sur la tête de l'enfant. Sur le reste du papier, dessinez au crayon à papier beaucoup de feuilles et de branches de tailles différentes et découpez-les.
2. Découpez des petits morceaux fins dans les coussinets en feutre. Collez ensuite les feuilles l'une après l'autre sur la fine bande de papier cartonné : collez-en certaines directement sur le papier. Pour les autres, mettez un petit morceau de feutre entre le papier cartonné et les feuilles. On obtient ainsi des reliefs différents qui donnent à la couronne un effet 3D plus vivant.

3. Raccourcissez un peu les pailles et découpez des petites flammes dans le papier crépon. Collez les flammes en papier en haut des pailles.
4. Mettez la bande de papier autour de la tête de l'enfant (elle doit bien tenir) et collez les deux extrémités. Pour finir, fixez les bougies en pailles tout autour de la couronne à l'aide du ruban adhésif.

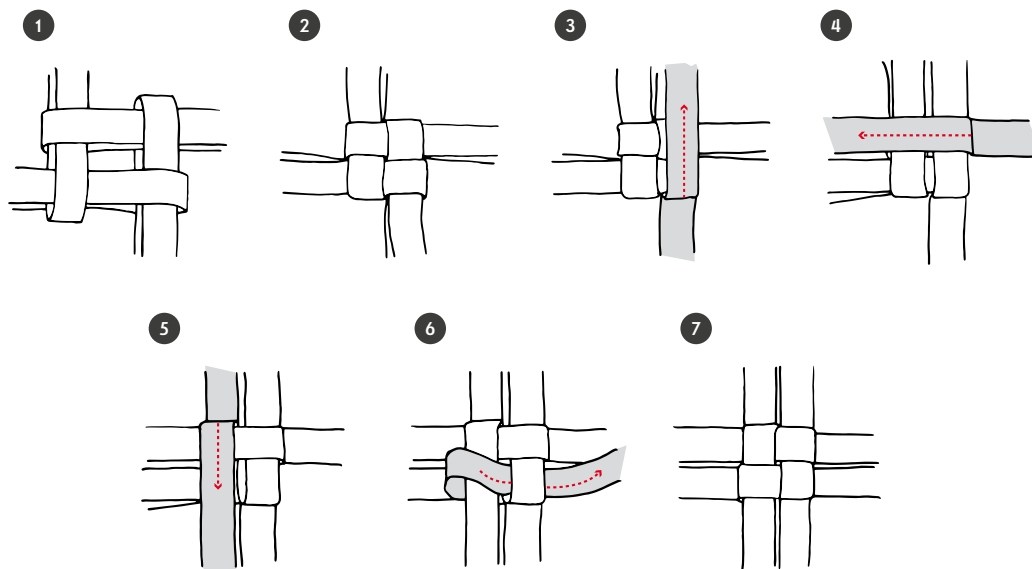
Matériel

- papier cartonné dans différents tons de vert
- crayon à papier
- ciseaux
- restes de coussinets en feutre
- colle liquide
- pailles en papier
- papier crépon jaune
- ruban adhésif



ÉTOILES DE FRÖBEL

Les étoiles de Fröbel sont des étoiles tridimensionnelles, tressées avec quatre longues bandes de papier. Elles portent le nom d'un pédagogue allemand, mais elles ont sûrement été inventées en Scandinavie.



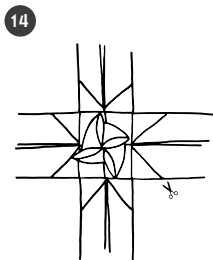
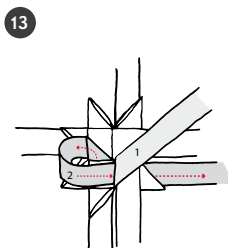
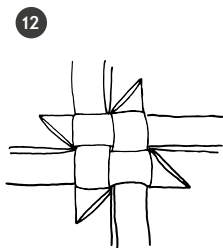
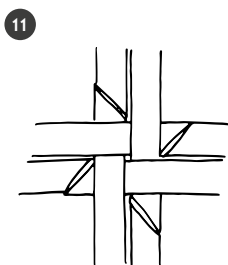
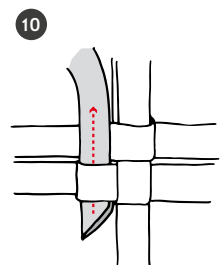
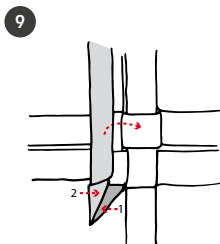
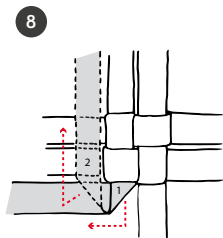
Vous pouvez découper vous-même les bandes de papier pour les étoiles dans le papier de votre choix ou les acheter toute prêtes. Si vous les découpez vous-même, veillez à ce que les bandes soient découpées bien droit et soient assez longues.

1. Pliez les bandes 1x au milieu et assemblez-les comme sur le dessin 1.
2. Resserrez les bandes vers le milieu.
3. Pliez la bande du dessus de bas en haut.
4. Pliez la bande du dessus de droite à gauche.
5. Pliez la bande du dessus de haut en bas.
6. Pliez la bande du dessus de gauche à droite, en passant au dessus de la première bande et en dessous de la deuxième.
7. Resserrez à nouveau la croix obtenue avec les bandes.

Matériel

- 4 bandes de papier de longueur égale (p. ex. 1,5 x 44 cm)
- ciseaux





Continuez ici :

8. Maintenant, vous allez plier les branches des côtés. Pour cela, prenez les deux bandes du bas et pliez vers l'arrière la bande de gauche. Faites un angle de 90 degrés de manière à ce que la bande soit tournée vers la gauche (1). Pliez à nouveau la bande en faisant un angle de 90 degrés, cette fois, pliez-la vers l'avant pour qu'elle soit tournée vers le haut (2).

9. Mettez la pointe (2) sur la pointe (1).

10. Passez l'extrémité de la bande entre les tresses du carré. Si vous pliez un peu les pointes vers le bas et tenez bien, c'est tout simple.

11. Tournez la partie tressée dans le sens des aiguilles d'une montre et procédez de la même manière pour faire les autres branches de l'étoile. Ensuite, retournez le tout : ça devrait ressembler au dessin 11.

12. Ensuite, répétez les étapes 8-10 pour les quatre coins. Là aussi, progressez dans le sens des aiguilles d'une montre. À la fin, ça devrait ressembler au dessin 12.

13. Maintenant, vous allez plier les pointes du haut. Pour cela, prenez les deux bandes tournées vers la gauche (1) et soulevez la bande du bas pour faire sortir la bride. Ensuite, prenez les deux bandes tournées vers le haut (2) et pliez vers l'arrière la bande de gauche en faisant un angle de 90 degrés. Puis passez l'extrémité de la bande à travers la bride de manière à ce que le bout sorte de la pointe de droite.

14. Retournez la partie tressée dans le sens des aiguilles d'une montre et répétez l'étape 13 pour les trois autres pointes. Quand vous avez fini de former les 4 pointes, retournez l'étoile et recommencez le tout de l'autre côté. À la fin, coupez les bandes de papier qui dépassent.



LE SAPIN

Au milieu d'une forêt, en une belle place bien aérée et éclairée par le soleil, croissait un charmant petit sapin. Tout autour de lui se trouvaient une quantité de camarades plus âgés et par conséquent plus grands que lui : des pins altiers et des chênes énormes. Le plus ardent désir du petit sapin était d'égaliser en hauteur ses voisins. Ce désir était tel qu'il ne faisait plus attention au brillant soleil et au ciel bleu ; les joyeux enfants du voisinage qui, en chantant et babillant, cueillaient des fraises et des framboises, passaient inaperçus devant lui. Souvent, quand ils avaient fait de fruits ample provision, ils venaient s'asseoir auprès du petit sapin en disant :

– Comme il est joli et mignon ! Ah ! le beau petit arbre !

Ces paroles, qui auraient dû lui plaire, le remplissaient de dépit.

– Petit, disait-il, toujours petit !

Chaque année, au printemps, il faisait une poussée, et l'année suivante, une poussée encore. Il eût voulu en faire dix.

– Oh ! que je voudrais donc être grand, soupirait-il ; j'étendrais mes branches au loin et de ma cime je dominerais le monde ! Les oiseaux construiraient leurs nids dans mon feuillage, et, lorsque le vent souffle, je saurais m'incliner avec autant de majesté et de grâce que mes orgueilleux camarades.

Ces mauvaises pensées le rendaient insensible à tout ce qui aurait dû le charmer.

Il ne se souciait plus ni des concerts joyeux des oiseaux qui chantaient dans les feuilles, ni des beaux nuages pourprés qui matin et soir flottaient au-dessus de lui, dans l'azur des cieux.

L'hiver arriva et avec lui la neige blanche et étincelante. Souvent un lièvre, poursuivi par les chasseurs, franchissait d'un saut le petit sapin, et cette familiarité blessait au vif son orgueil.

Après deux hivers, il avait grandi assez pour que les lièvres fussent obligés de passer sous ses branches. Ce progrès était trop lent à son gré.

Pousser, grandir et devenir vieux, c'est ce qu'il y a au monde de plus beau, pensait l'arbre.

En automne vinrent des bûcherons qui abattirent quelques-uns des plus grands arbres ; tous les ans ils en firent autant. Le jeune sapin ne les voyait plus qu'avec terreur ; car les grands et magnifiques arbres tombaient avec fracas sous leurs cognées. On en coupait les branches, et ils avaient alors l'air si nus et si décharnés qu'on pouvait à peine les reconnaître. Puis on les chargeait sur une voiture, et les chevaux les traînaient hors de la forêt. – Où allaient-ils ? que devenaient-ils ?

Au printemps, lorsque les hirondelles et les cigognes revenaient, l'arbre de leur dire :

– Ne savez-vous pas où on les a conduits, ne les auriez-vous pas rencontrés ?

Les hirondelles n'en savaient rien, mais une cigogne, réfléchissant un peu, répondit :

– Je crois le savoir ; en m'envolant de l'Égypte, j'ai rencontré plusieurs navires ornés de mâts neufs et magnifiques ; je crois que c'étaient eux : ils exhalaient une forte odeur de sapin. Comme ils étaient fiers de leur nouvelle position !





– Oh ! si j'étais assez grand pour naviguer sur la mer ! Dites-moi, comment est la mer ? À quoi ressemble-t-elle ?

– Ce serait trop long à expliquer, dit la cigogne, et elle s'éleva.

– Réjouis-toi de ta jeunesse, lui disaient les rayons du soleil. Réjouis-toi de la beauté, et de ta vie pleine de sève et de fraîcheur !

Et le vent caressait l'arbre, et la rosée répandait ses larmes sur lui, mais le sapin n'y prenait point intérêt.

Vers la Noël les bûcherons coupaient souvent de jeunes arbres, qui n'étaient pas même aussi grands que notre sapin. Comme les autres ils étaient chargés sur une voiture et traînés par des chevaux hors de la forêt.

– Où vont-ils ? demanda le sapin. Il y en a qui sont plus petits que moi ; on leur a laissé toutes leurs branches. Où vont-ils ?

– Nous le savons bien, nous le savons bien, gazouillèrent les moineaux. Nous avons été dans la ville, et nous avons regardé à travers les fenêtres. Ils sont arrivés au plus haut point du bonheur et de la magnificence ; on les a plantés au milieu d'une belle chambre bien chauffée pour les orner ensuite de pain d'épices, de bonbons, de joujoux et de cent lumières.

– Et puis... demanda le sapin en frémissant de toutes ses branches ; et puis qu'est-il arrivé ?

– C'est tout ce que nous avons vu, mais c'était bien beau !

– Est-ce que moi aussi je serais destiné à une carrière aussi brillante ? pensa le sapin ; cela vaudrait encore mieux que de

naviguer sur la mer. Oh ! que le temps est long ! Quand serons-nous à Noël, pour que je parte avec les autres ? Je me vois déjà dans une belle chambre bien chaude, chargé d'ornements. – Et ensuite... – Oui, ensuite il viendrait probablement quelque chose de mieux encore ; sans cela pourquoi nous parer avec tant de luxe ? Comme je suis curieux de savoir ce qui m'arriverait, je souffre d'impatience ; vraiment je suis bien malheureux !

– Réjouis-toi, lui disaient le ciel et les rayons du soleil : réjouis-toi de ta jeunesse qui fleurit au sein de la nature paisible.

Toujours inquiet, le sapin, croissait toujours. Son feuillage devenu plus épais et d'un beau vert attirait les yeux du passant, qui ne pouvait s'empêcher de dire : « Quel bel arbre ! »

Noël arriva et il fut choisi le premier. La hache le frappa au cœur. Après un soupir, il tomba presque évanoui. Au lieu de penser à son bonheur, il se sentit tout affligé de quitter le lieu de sa naissance. Il savait qu'il ne reverrait plus ses anciens camarades, les petits buissons, les gracieuses fleurs, qui l'avaient entouré, peut-être pas même les oiseaux.

Son départ le rendait tout triste.

L'arbre ne revint à lui qu'au moment où avec plusieurs autres il fut déchargé dans une grande cour. Un homme arriva et dit en le désignant : « Celui-ci est magnifique ; c'est ce qu'il nous faut. »

Vinrent ensuite deux domestiques en superbe livrée, qui portèrent le sapin dans le salon d'un grand seigneur ; partout des tableaux d'un grand prix, sur la cheminée des porcelaines



de Chine ; les meubles étaient d'ébène et garnis de satin ; les tables couvertes d'objets d'art, de livres illustrés et de magnifiques gravures.

– Il y en a pour cent fois cent écus, disaient les enfants.

On planta le sapin dans une grande caisse pleine de sable ; cette caisse était recouverte et comme vêtue d'étoffes de mille couleurs.

Oh ! comme il tremblait ! que devait-il donc lui arriver ?

Les enfants et les domestiques se mirent à l'orner. Ils suspendirent à ses branches de petits cornets de papier doré remplis de bonbons. Ensuite ils y attachèrent des pommes et des noisettes argentées, toutes sortes de joujoux et plus de cent petites bougies rouges, bleues et blanches. Des poupées qui ressemblaient à de véritables enfants, telles que l'arbre n'en avait jamais vues, se reposaient sur ses branches, et, au sommet de sa couronne, étincelait une étoile semblable à un diamant.

Quel luxe ! quelle splendeur !

– Ce soir, s'écrièrent les enfants, comme il sera beau et brillant de lumières !

– Oh ! pensa l'arbre, je voudrais déjà être à ce soir, et que toutes les bougies fussent allumées ; mais qu'arrivera-t-il après ? Les autres arbres de la forêt viendront-ils me regarder ; les moineaux me verront-ils à travers la fenêtre ; resterai-je ici, hiver et été, toujours paré ainsi ?

Pauvre sapin, qu'il devinait mal ! Et cependant ces réflexions étaient un supplice pour lui.

Le soir arriva, et les bougies furent allumées. Quelle magnificence ! L'arbre tremblait si fort qu'une bougie en tombant mit le feu à l'une de ses branches :

– Aïe ! aïe ! s'écria-t-il en frémissant.

– Au secours, au secours ! crièrent les enfants. Les domestiques accoururent et éteignirent le feu. Dès ce moment l'arbre n'osa plus trembler ; il avait peur d'endommager sa parure ; il était tout étourdi de sa splendeur.

Tout à coup les portes s'ouvrirent et une joyeuse troupe d'enfants se précipita dans le salon. Derrière eux venaient les parents.

D'abord les petits restèrent muets d'admiration à la vue de l'arbre de Noël ; mais bientôt ils commencèrent à pousser des cris de joie, et se mirent à danser en rond autour de lui. Bientôt le tirage des lots commença. Chacun avait son numéro ; peu à peu l'arbre se dégarnit. À mesure qu'un numéro était appelé, il perdait un de ses bijoux, qui, de ses branches, passait aux mains émues des enfants.

– Que font-ils ? pensa l'arbre ; que va-t-il m'arriver ? Cependant tout ce qu'il avait eu de plus précieux avait peu à peu été détaché de ses branches, les bougies aussi se consumèrent et furent éteintes l'une après l'autre. Alors les parents permirent le pillage des menus objets et des bonbons qui restaient. Les enfants ne se le firent pas dire deux fois. Ils se jetèrent sur le sapin avec tant d'impétuosité qu'il eût été renversé, si son étoile qui le fixait au plafond ne l'eût retenu. Après l'avoir complètement dépouillé de ses ornements, les jeunes pillards se remirent à danser et à jouer ; et personne ne fit plus attention à l'arbre, si ce n'est la vieille bonne, qui vint regarder si



l'on n'y avait pas laissé, par hasard, une orange ou une figue dont elle pût faire son profit.

– Une histoire ! une histoire ! s'écrièrent les enfants, et ils attirèrent vers l'arbre un bon et gai vieillard qui s'était fait le compagnon de leurs jeux malgré son âge, et qui s'assit.

– Nous sommes là sous un arbre, dit-il. Ce pauvre sapin coupé nous représente une forêt et peut-être pourra-t-il profiter de ce que je vais vous raconter. Je ne vous dirai qu'une seule histoire. Voulez-vous celle d'Ivède-Avède, ou celle de Cloumpe-Doumpe qui roula en bas d'un escalier ; ce qui ne l'empêcha pas d'arriver plus tard à de grands honneurs, et d'épouser une princesse.

– Ivède-Avède, crièrent les uns ; Cloumpe-Doumpe, dirent les autres.

Et le bonhomme raconta l'histoire de Cloumpe-Doumpe qui roula en bas d'un escalier et épousa une princesse.

Les enfants applaudirent en criant : « Encore une ! encore une ! »

Ils voulaient entendre aussi celle d'Ivède-Avède ; mais ils furent obligés de se contenter de Cloumpe-Doumpe.

Cependant le sapin restait muet et pensif ; jamais les oiseaux de la forêt ne lui avaient raconté rien de pareil.

– Cette histoire doit être vraie, se dit-il, car celui qui l'a racontée m'a l'air d'un bien honnête homme. Qui sait si, moi aussi, je ne finirai pas par rouler en bas d'un escalier et par épouser une princesse. Demain ils vont probablement m'orner de nouveau,

me couvrir de lumières, de joujoux, d'or et de fruits ; je me redresserai fièrement et j'entendrai encore une fois l'histoire de Cloumpe-Doumpe et peut-être celle d'Ivède-Avède par-dessus le marché.

Puis il s'abandonna à ses pensées, et resta toute la nuit sombre et silencieux.

Le lendemain matin, les domestiques entrèrent dans le salon.

– Ils vont me faire une nouvelle toilette, pensa l'arbre.

Mais il fut traîné hors de la chambre, monté dans le grenier et jeté dans un coin obscur.

– Qu'est-ce que cela signifie, se demanda-t-il ; que vais-je faire ici ?

Et il s'appuya contre le mur en réfléchissant.

En vérité, il avait le temps de réfléchir ; car les jours et les nuits se passèrent sans que personne entrât dans le grenier : lorsqu'on y vint un jour, c'était pour chercher quelques vieilles caisses, le sapin restait où il était ; on l'eût dit complètement oublié.

– Maintenant nous sommes en hiver, pensa-t-il, la terre durcie est couverte de neige, il faut qu'on attende le printemps pour me planter ; c'est pour cela sans doute qu'on m'a mis à l'abri ; les hommes sont vraiment bons, et ils savent prendre leurs précautions ; seulement, c'est dommage que ce grenier soit triste et si abandonné : pas même un petit lièvre. C'était pourtant bien gentil, lorsque dans la forêt un petit animal venait jouer sous mon ombre, ou quand des oiseaux babillards





venaient se dire leurs secrets sur mes branches. Il est vrai que dans ce temps-là je m'en fâchais ; ah ! que j'avais donc tort. Ici, rien de tout cela ; je m'ennuie horriblement !

Pip ! pip ! firent deux petites souris qui sortaient de leur trou, accompagnées bientôt d'une troisième. Elles flairèrent le sapin et se glissèrent dans ses branches.

– Quel terrible froid, dit l'une, n'est-ce pas, mon vieux sapin ?

– Je ne suis pas vieux du tout, répondit l'arbre, il y en a de bien plus âgés que moi.

– D'où viens-tu ? que sais-tu ? as-tu vu les plus beaux pays du monde ? Connais-tu l'office, ce bon endroit où de nombreux fromages sont couchés sur des planches, où sont suspendus tant de jambons ; là où l'on danse sur des paquets de chandelles, où l'on entre maigre et d'où l'on sort gras ?

– Je ne connais rien de tout cela, mais je connais la forêt où le soleil brille au milieu des arbres, et où les oiseaux chantent gaiement leur refrain.

Puis il raconta sa jeunesse ; et les petites souris, qui n'avaient jamais rien entendu de semblable s'écrièrent :

– Comme tu es heureux d'avoir vu toutes ces belles choses !

– Oui, dit le sapin, dans ce temps-là, il est vrai, j'étais assez heureux.

Puis il leur raconta son aventure du soir de Noël, sans oublier la magnificence avec laquelle on l'avait orné. Les petites souris l'écoutaient avec plaisir.

– Tu sais raconter d'une manière charmante, dirent-elles.

Et la nuit suivante elles revinrent avec quatre de leurs compagnes pour que le sapin leur répétât son histoire.

L'arbre raconta de nouveau, et ajouta tout bas cette réflexion :

– Oui, c'était un temps bien heureux, et il peut revenir encore. Cloumpe-Doumpe roula bien en bas de l'escalier, ce qui ne l'empêcha pas d'épouser une princesse.

Et ce disant, il pensa à une petite aubépine qui poussait dans la forêt, et qui lui semblait une véritable princesse.

La nuit suivante, il eut un auditoire encore plus nombreux, et, le dimanche d'après, deux gros rats se joignirent aux souris pour l'écouter.

– Vous ne savez que cette histoire ? demandèrent les rats.

– Rien que celle-là, et le soir où je l'entendis pour la première fois fut le moment le plus heureux de ma vie.

– Elle n'est pourtant pas bien intéressante ; n'en sauriez-vous pas une autre qui parlât de lard et de chandelle ou qui concernât l'office ?

– Non, répondit l'arbre.

– En ce cas merci et portez-vous bien, dirent les rats, et ils s'en retournèrent chez eux.

Peu à peu les souris disparurent aussi et l'arbre resta seul de nouveau.



– C’était pourtant bien gentil, se dit-il, lorsque les petites souris venaient s’asseoir autour de moi pour m’entendre raconter ; maintenant cela aussi est fini ! Comme je serai content, lorsqu’on me retirera d’ici !

En effet il fut retiré du grenier. Un matin les domestiques arrivèrent et le descendirent dans la cour.

– Je revis enfin, pensa l’arbre, en sentant le grand air et les rayons du soleil ; et, dans sa joie, il oubliait de se regarder lui-même.

La cour aboutissait à un jardin magnifique. Les roses et le chèvrefeuille se montraient à travers le grillage, l’air était embaumé de leurs doux parfums. Sous les tilleuls les hirondelles volaient en chantant : « Quirrevire vite ! mon mari est venu ! » Mais en chantant ainsi elles ne pensaient guère au sapin.

– Je me sens revivre, disait-il toujours, en étendant ses branches, sans s’apercevoir qu’elles étaient jaunies et desséchées, et que lui-même se trouvait dans un coin au milieu des orties.

Cependant il avait conservé à son sommet l’étoile dorée, qui brillait au soleil. Dans la cour jouaient quelques-uns de ces joyeux enfants, qui, dans la soirée de Noël, avaient dansé autour de l’arbre ; le plus petit courut vers lui et arracha l’étoile.

– Regardez ce que j’ai trouvé sur ce vilain vieux sapin, s’écria-t-il, en marchant sur les branches qu’il faisait craquer sous ses pieds.

L’arbre se regarda et soupira. Ah ! qu’il se trouva laid en effet à côté des arbres et des fleurs qui vivaient, fleurissaient et verdissaient à quelques pas de lui. Il eût voulu se cacher dans le coin obscur du grenier ; il pensait à sa vivante et calme jeunesse

dans la forêt, aux gloires de la Noël, et aux aimables visites des petites souris qui étaient venues entendre l’histoire de Cloumpe-Doumpe.

– Hélas ! hélas ! dit-il, j’ai été heureux, j’ai tenu le bonheur et je n’ai pas su en jouir. Tout est fini pour moi.

Bientôt vint un homme qui coupa le sapin en petits morceaux, en fit un fagot, le porta dans la cuisine, et le mit sous la marmite. En se sentant dévoré par le feu, il poussa, en pétillant, soupirs sur soupirs. Il se rappelait les beaux jours d’été dans la forêt, les nuits d’hiver lorsque les étoiles étincelaient au ciel ; toute sa vie passa dans sa mémoire comme un rêve. – Quelques instants après l’arbre n’était plus que cendres et poussière.

Cependant les enfants jouaient toujours au jardin et le plus jeune avait attaché sur sa poitrine l’étoile dorée que le sapin vaniteux avait portée pendant la soirée la plus brillante de sa vie.

C’était là tout ce qui restait du pauvre arbre.

L’histoire de ce sapin est celle de beaucoup d’hommes. Heureux dans la condition modeste où ils ont vu le jour, ils méconnaissent leur bonheur. La vanité les pousse vers des contrées lointaines. Comme des arbres à qui manque le sol natal, ils vont mourir sur la terre étrangère – déplorant, mais trop tard, leur sottise ambition.

Hans Christian Andersen (1844)

Traduction © 1882 David Soldi

IMPRESSUM

© 2018 Edition Michael Fischer GmbH, Igling

Tous droits réservés.

Autorisation spéciale pour nobilia-Werke,
J. Stickling GmbH & Co. KG, D-33415 Verl

Couverture et mise en page : Luca Feigs

Titre original : *Meine Ideen für Weihnachten*

Traduction, maquette et gestion de la version française : Fabienne Schmaus

Relecture : Claire Deschamps-Prüller

Correction : Isabelle Langenbach

Gestion de produit : Christiane Manz und Tatjana Bleiler

Textes :

Traditions de Noël : © Christiane Manz (p. 7–11, 35–37, 49–51, 67–69, 83–85, 99–101, 117–119, 133–135)

Recettes : Melanie Allhoff (p. 54), Christoph Brand (p. 14), Tina Bumann (p. 56), Rose Marie Donhauser (p. 102, 122), Tanja Dusy (p. 138–141), Edition Michael Fischer GmbH (p. 40, 46, 52, 58–62, 80, 90–92, 126, 136), Emma Friedrichs (p. 94), Gabriele Guetzer (p. 24, 76, 112, 144), Stefanie Hiekmann (p. 104), Mara Hörner (p. 110), Stefanie Javurek (p. 26), Michael Koch (p. 70–74), Heike Niemöller (p. 124), Patrick Rosenthal (p. 88), Guido Schmelich (p. 22), Tamara Staab/Sara Plavic (p. 16–20), Sara Plavic (p. 38, 42, 78, 108, 142), Miss Violet (p. 106)

Instructions de bricolage : Ina Mielkau (p. 28–32, 96, 114, 128, 130, 148–150), Stefanie Möller (p. 64), Claudia Schaumann (p. 44, 146)

Textes littéraires : Theodor Storm, *Knecht Ruprecht* ; Traduction © Yves Kéler (p. 12) ; José Feliciano, *Feliz Navidad* (1970) (p. 86) ; Hans Christian Andersen, *Le Sapin* ; Traduction © David Soldi. Titre original : *Grantræet* (1844), publié dans : *Nye Eventyr. Første Bind. Anden Samling. 1845* (p. 152–159)

Impression avec aimable autorisation.

Crédit photo :

Melanie Allhoff (p. 55), Nadja Buchczik (p. 107), Tina Bumann (p. 139, 141), Sabrina Sue Daniels (p. 103, 113, 145), Edition Michael Fischer GmbH (p. 41, 47, 53, 59, 60–63, 80/81, 91, 93, 127, 137), Eising Studios GmbH (p. 57), Ilona Habben (p. 45, 147), Stefanie Hiekmann (p. 105), Mara Hörner (p. 111), Ulrike Köb (p. 27), Ina Mielkau (p. 11, 28–33, 96/97, 114/115, 128–131, 149, 151), Stefanie Möller (p. 65), nobilia-Werke, J. Stickling GmbH & Co. KG (p. 2/3, 6/7, 9, 11, 34/35, 37, 48/49, 51, 66/67, 69, 82/83, 85, 98/99, 101, 116/117, 119, 132/133, 135), Sara Plavic (p. 21, 39, 79, 109, 143), Patrick Rosenthal (p. 89), Guido Schmelich (p. 23, 71, 73, 75, 123), Tamara Staab (p. 17, 19), Claudia Timmann (p. 25, 77)

Autres photos :

© Rusian Mitin/Shutterstock (p. 15), © Smileus/Shutterstock (p. 13), © sarsmis (p. 157), © Ricardo Reitmeyer/Shutterstock (p. 153), © Premarnunt 2536/Shutterstock (Hintergrund Kupfer), © Sebastiana/Shutterstock (p. 85, 93), © Agnes Kantaruk/Shutterstock (p. 43), © Siim79/Shutterstock (p. 85, 95), © Natasha Breen/Shutterstock (p. 87), © Alexander Rath/Shutterstock (p. 9), © monia_food_art_photo/Shutterstock (p. 121), © Anna Witkiewicz (p. 125)

Imprimé par Polygraf Print, Čapajevova 44, 08001 Prešov, Slowakei