LES FÊTES DE NOËL DANS DIFFERENTS PAYS

Le Portugal

Au Portugal, les cadeaux de Noël sont donnés la veille de Noël par le Père Noël ou l'enfant Jésus selon les croyances. Ceux qui ont une cheminée y brûlent un **tronc d'olivier ou de châtaigner** et trouvent leurs cadeaux dans les chaussures qu'ils apposent en face.

Il est fréquent de retrouver une crèche dans les foyers portugais, à laquelle les parents ajoutent au dernier moment la figurine du petit Jésus pour surprendre les enfants. Que trouve-t-on au menu ? Beaucoup de **morue** et le ***Bolo Rei***, gâteau de fruits confits !

L'Allemagne

Bienvenue aux pays des **meilleurs marchés de Noël** ! L'Allemagne possède plusieurs **traditions uniques liées à Noël**, à commencer par la **multitude de calendriers de l'Avent** que l'on trouve dans les foyers germaniques.

Dans le sud-est du pays, les enfants demandent des cadeaux au ***Christkind***, une petite fille que l'on retrouve symbolisée dans les parades. La Saint-Nicholas, le 6 décembre, est aussi une occasion d'offrir des cadeaux aux petits. Le dessert traditionnel est le ***Stollen***.

L'Espagne

La majorité des cadeaux en Espagne sont ouverts le **6 janvier**, qui correspond aux jours où les **Rois Mages** apportèrent leurs cadeaux au petit Jésus. Le **touron**, sorte de nougat, est la gourmandise la plus appréciée de toute la famille pendant les fêtes.

Deux traditions originales subsistent en Catalogne : celle du ***Tió de Nadal***, une bûche que l'on nourrit et enveloppe dans une couverture à partir du 8 décembre, avant de la frapper le jour de Noël pour qu'elle délivre les cadeaux; et celle du ***Caganer***, un santon qui fait ses besoins dans un coin de la crèche !

L'Italie

Le Noël italien débute le **8 décembre** et arrive à son terme lors de **l'Épiphanie**, un jour après que la ***Befana*** (sorcière) apporte des cadeaux aux enfants. La tradition de la crèche de Noël est encore importante dans beaucoup de foyers. Une vieille coutume est celle de la *Novena*, les **9 jours précédents Noël**, durant lesquels les enfants font du porte-à-porte déguisés en bergers pour chanter et récolter des bonbons.

Le dîner du réveillon est composé de poisson tandis que celui de Noël se termine par une part de ***Panettone***.

Le Royaume-Uni

En décembre, les Anglais s'envoient de **jolies cartes de vœux bien décorées** qu'ils suspendent dans leurs maison jusqu'au mois de janvier. Une autre tradition est celle des ***crackers* de Noël**, gros bonbons de papier brillant cachant des petits cadeaux et une couronne, que l'on « craque » au moment du repas.

La **tendance du sapin de Noël** que nous connaissons et que l'on retrouve dans les maisons britanniques a été initiée au Royaume-Uni par le prince-consort Albert, empruntée de son pays d'origine qui est… l'Allemagne !

La Pologne

Les festivités polonaises commencent lorsque **la première étoile est aperçue dans le ciel** par les enfants qui l'attendent avec impatience. Du pain appelé ***opłatek*** est partagé à table et, dans la Pologne centrale et rurale, les **animaux sont censés comprendre le langage humain à partir de minuit** !

Après un **dîner sans viande** composé de 12 plats (pour chaque apôtre), les cadeaux seront apportés par le Père Noël ou différents autres personnages traditionnels.

Les États-Unis

Noël a bien sûr sa place aux États-Unis aux côtés de la très importante **Thanksgiving**.

À l'occasion, les **maisons sont décorées** et des **cartes de Noël** sont envoyées. Les Américains décorent aussi leurs maisons et boîtes aux lettres de **petites cannes de sucre blanches et rouges**. Une tradition consiste à cacher une décoration en forme de cornichon dans le sapin, qui porte chance à celui qui la trouve !

Une boisson ancestrale qui se déguste est le ***Egg Nog***, composé d'œuf, rhum, cannelle et muscade, symbole de convivialité.

La Finlande

Pour finir, on vous emmène vers **LE pays du Père Noël** !

Malgré les revendications de plusieurs pays comme le Canada ou le Danemark, la Finlande est le pays connu à travers le monde pour héberger **le domicile du Père Noël, à Rovaniemi** ! Passez un Noël inégalable au pays du Père Noël : Envolez-vous pour Rovaniemi ou parcourez la Finlande depuis Helsinki.

Les familles achètent le sapin de Noël le 23 ou 24 décembre. Le menu finlandais inclut du porc, du saumon, des casseroles de légumes et, pour le dessert, du riz au lait dans lequel est dissimulé une **amande qui portera chance à celui qui la trouve** (le cornichon finlandais !).

« PAROLES DE NOS ANCIENS »

Souvenir de Noël

Quels souvenirs avez-vous du Père Noël ? Questionne Christelle.

_ La cheminée, les chaussures dans la cheminée, en Algérie pour les familles c'étaient différents car pour les catholiques c'était le petit Jésus qui apporté les cadeaux et dans d'autres familles c'était le Père-Noël. Il y avait un vrai sabot en bois ou il y avait soit le petit Jésus soit le Père-Noël, raconte Mme Bordes.

_ J'avais eu un petit baigneur, des habits, des petits chaussons et des moufles, j'avais 6 ou 7 ans, j'étais aux anges. Après il y a eu le Noël avec mes enfants, ils attendaient le Père Noel pour la distribution des cadeaux, se souvient Mme Jeanjean.

_ Je pense aux cadeaux et aux chocolats mais j'avais un grand frère qui m'avait averti que le Père-Noël n'existait pas, dit Mme Vaudin.

_ Le Père Noël me fait penser à la famille et aux enfants, dit Mme Capela.

_ Nous ! On était une famille de cinq enfants, on prenait un bon repas, la distribution des cadeaux c'était après la messe de minuit. Un petit cadeau pour tout le monde sous le sapin, dit Mr Fontaine.

_ Ma tante m'avait achetée une petite machine à coudre et une ardoise avec un stylo et une barre pour effacer, j'ai beaucoup joué avec, explique Mme Daulet.

_ Ah ! Oui ! Je me rappelle d'une ardoise rouge avec des boutons qui tournaient pour dessiner et on devait la remuer pour tout effacer, s'exclame Christelle.

_ Moi aussi ! Je m'en rappelle ! Renchérissent Mr Laffabrier et Mr Fontaine.

_ Non ! Ce n'était pas cette ardoise, répond Mme Daulet.

_ Moi ! C'est la fête, il y a un super repas et le sapin de Noël, s'exclame Mr Toselli Bruno.

_ C'est un tout, le repas et les cadeaux, le Père Noël m'avait apporté l'habit de Zorro, dit Mr Laffabrier.

_ Ma famille d'accueil m'avait offert un jeu de société et une autre fois un berceau avec une poupée avec du chocolat. Maintenant j'ai une fille et je lui ai offert un tableau, elle était très contente, dit Mme Ould Houis.

_ Sur la cheminée il y avait un verre de lait, c'était pour le chat, mes parents pensaient au chat. Si vous aviez vu comment il se dépêchait pour le boire, qu'elle régalade, c'était un plaisir de le voir faire, raconte Mme Rauzier.

_ J'ai eu un vrai lapin pour Noël mais comme il salissait trop de chose, mon père l'a tué huit jours plus tard. Quand je l'ai su, je me suis écriée « Ce salaud là, il a tué mon lapin », se rappelle en rigolant, Mme Capela.

_ J'ai eu un petit berceau pour Noël, qu'est-ce-que j'étais fière de me promener avec mon berceau dans le quartier, raconte Mme Bordes en plaisantant.

_ Il y avait des fruits secs, des oranges et des mandarines pour les familles qui étaient pauvres, disent les résidents.

Pour vous que représente les repas de Noël et du jour de l'An ? Demande Christelle.

Les réponses des résidents fusent de tous les côtés, chacun répond de bon cœur !!...

Mais ? « Qui a dit que la gourmandise était un vilain défaut »

Et bien nous rectifions cette expression, à l'Ostal du Lac nous dirons,

« La gourmandise est un bien joli défaut ».

Quels souvenirs avez-vous du Jour de l'An ? Interroge Christelle.

_ A la fête, répond spontanément Mme Jeanjean.

_ Mon père organisait un bal, c'était très différent d'un coin à un autre et le 1er Janvier on allait voir en famille ma grand-mère pour lui souhaiter la bonne année, elle nous donnait une petite pièce, raconte Mme Vaudin.

_ Nous, on partait au village et on allait de porte en porte pour souhaiter la bonne année à chaque famille avec un panier, les gens nous donnaient quelques pièces. Après avec les copains, on faisait les comptes et on se disait mutuellement « Alors ! Combien tu as toi ? » Il n'y avait que ça qui nous intéressé, se souvient en rigolant, Mme Bordes.

_ Chez nous, la famille nous préparait une somme d'argent en fonction de notre âge, on souhaitait la bonne année et on nous distribuait un petit sachet avec de l'argent « Alors tu as eu combien toi ? » Tel était notre question, raconte Mme Rauzier R.

Cet article a été mené sous forme de discussion avec la participation de Mme Vaudin, Mme Jeanjean, Mr Laffabrier, Mme Bordes, Mme Ould, Mr Toselli B, Mme Capela, Mr Fontaine et Mme Rauzier R.

*

RUBRIQUE LA RECETTE DE GRAND-MÈRE

LA BLANQUETTE DE VEAU

proposée par Mme Lacage Ginette

Ingrédients

- 500g Epaule de veau
  500g Tendrons
- 2 dl de vin blanc
- 3 carottes
- 2 oignons
- Clou de girofle
- 150g de champignons facultatif en fonction des goûts
- 1 Bouquet garni
- 1 œuf

Pour le roux

- 40g de beurre
- 40g de farine

PRÉPARATION

1. Couper la viande en morceaux
2. Couper les carottes en morceaux ou en rondelles
3. Piquer un oignon de clou de girofle et couper l'autre en rondelle
4. Dans une cocotte mettre la viande rajouter le vin blanc et recouvrir d'eau froide et porter à ébullition puis écumer
5. Rajouter ensuite les oignons, les carottes, le bouquet garni, sel, poivre (les champignons couper en lamelle)
6. Laisser mijoter à feu doux pendant 1h30 à 2h
7. Egoutter la viande et les légumes, garder le bouillon à part, ½ litre pour le roux et le reste vous servira pour une bonne soupe de vermicelle
8. Pour le roux : Dans la cocotte faire fondre le beurre à feu vif, lorsqu'il est chaud sur le point de fumer, ajouter la farine qui obtient une couleur blonde, mouiller progressivement avec ½ litre de bouillon chaud sans cesser de tourner
9. Remettre la viande et les légumes et au moment de servir faite une liaison avec le jaune d'œuf

Astuce et Remède d'autrefois

Les bienfaits du citron

A quoi sert-il pour la beauté ?

- ✓ **Il est adoucissant**, car il rétablit l'équilibre de la fibre bactérienne cutanée et neutralise le calcaire de l'eau
- ✓ **Il est astringent**, car il resserre les pores de la peau et régule la production de sébum
- ✓ **Il est raffermissant**, car il stimule l'élasticité des fibres cutanées et accélère le renouvellement
- ✓ **Il est nourrissant**, grâce à ses nombreux nutriments qui pénètrent à travers la peau.
- ✓ **Il est purifiant**, car il aide à éliminer les peaux mortes et les poussières qui bouchent les pores et nuisent à l'équilibre de la peau.

Masque nourrissant pour les peaux sensibles

La chair de l'avocat nourrit sans agresser la peau. Le citron lui donnera un coup de fouet tout en douceur.

1. Prélevez la chair d'un avocat bien mur et passer-la au mixer pour obtenir une crème lisse
2. Ajoutez le jus de ½ citron et mélangez bien
3. Etalez cette pâte sur votre visage et laisser agir 30 minutes
4. Rincez avec un peu d'eau tiède légèrement citronnée

   UN TRUC EN PLUS…

   Si votre peau est très réactive ajoutez 1 cuillère à café d'huile d'amande douce dans le masque avant de l'appliquer

Huile hydratante

L'action conjuguée du citron et de l'huile d'olive est adoucissante et nourrissante.

1. Prélevez le zeste de citron bio, pressez-le et filtrez le jus. Mélanger le tout avec 30cl d'huile d'olive.
2. Faites tiédir la préparation au bain-marie, puis laissez-la reposer au moins 2h.
3. Filtrez et mettre dans un pot à conserver pendant 15 jours à l'abri de la lumière et de la chaleur.

   UN TRUC EN PLUS…

   Pour un effet maximal, après avoir passé l'huile sur le corps enveloppez-vous d'un peignoir tiède pendant environ 10 min et pour ne pas tacher vos vêtements.

   Egalement très efficace :

   Pour les mains desséchées et abîmées, mettre des gants et laisser agir toute la nuit.

   Lors de gros rhume si vous la peau très irrité sous le nez à force de vous moucher, laisser agir toute la nuit.

Les bienfaits du thym et du romarin

Romarin : Son huile essentielle agit sur les broches, les otites, les sinusites, les cystites et les rhumatismes. Il renforce les capillaires sanguins. Il est également antidépressif et vient en aide aux personnes surmenées et fatiguées.

Thym : Il est antiseptique, tonique général, décontractant musculaire, expectorant, et vermifuge mais aussi antitussif et antirhumatismal.

UN TRUC EN PLUS…Un régénérant pour le foie quand le thym, le romarin l'artichaut sont associés.

Tisane

1. 1 branche de romarin frais
2. 3 brins de thym frais
3. 1 sachet d'artichaut (si votre foie est fatigué après les fêtes par exemple)
4. 2 tranches de citron ou 1 sachet de réglisse pour le goût
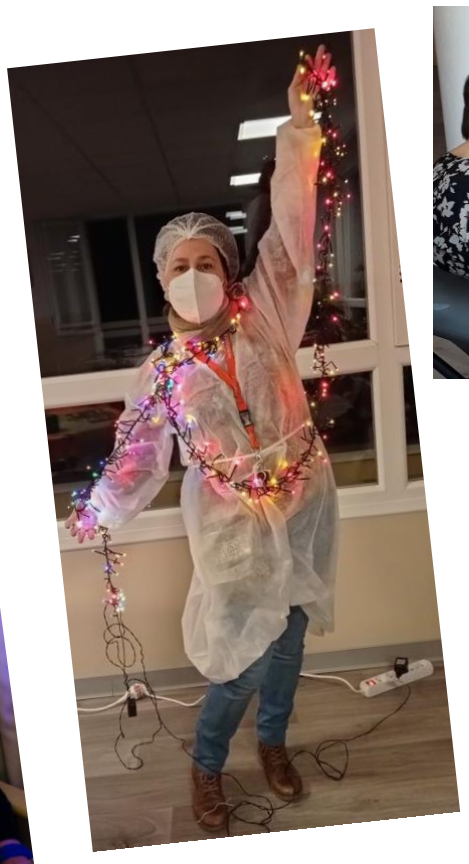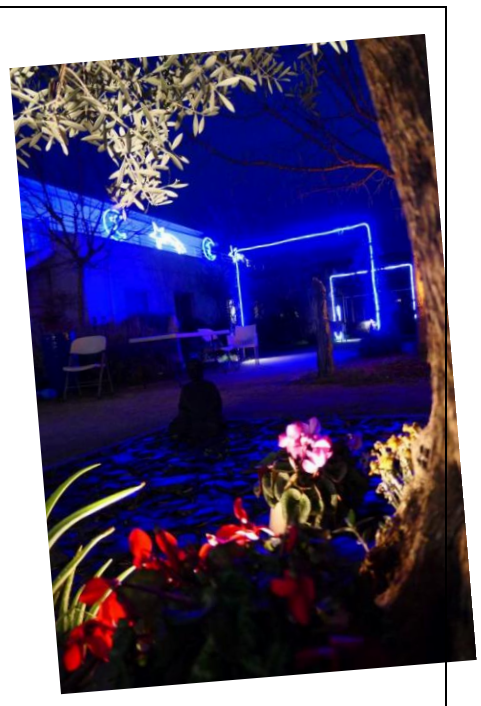
PHOTO DU MOIS DE NOVEMBRE