

Quand Noël commence le 1^{er} décembre...

Si vous traversez la Suisse, l'Alsace, l'Allemagne ou certains pays nordiques, ne soyez pas étonnés de voir les habitants ouvrir leurs volets à la nuit tombée: ils préparent Noël dès le 1^{er} décembre en transformant leurs fenêtres en de gigantesques calendriers flamboyants. Bienvenue au pays de l'Avent, des marchés de Noël, du pain d'épices et du vin chaud, une contrée d'effluves, de gourmandises et de saveurs sans cesse renouvelées.

Douces nuits

Dans les villes, les vitrines des magasins se métamorphosent. Tout respandit, scintille et clignote. Chaque année à la même époque, la magie opère et, comme pour oublier que le soleil se fait de plus en plus rare, les habitants de l'Hémisphère nord s'organisent : ils mettent en place une vie sociale qui durera tout l'hiver et la lumière et la chaleur qui émanent des marchés de Noël et des devantures parées de leurs plus beaux atours sont autant de réponses à une nuit trop longue qu'il faut à tout prix adoucir... Si l'Avent a aujourd'hui une consonance exclusivement chrétienne, il fut pendant longtemps considéré par les anciens comme une période où il fallait, au travers de vœux, affirmer son espérance en le retour du soleil et le redémarrage de la végétation. D'où le grand nombre de fêtes qui émaillent la période de l'Avent, d'Halloween en Amérique du Nord et au Royaume-Uni à la Saint-Martin dans le Nord de la France en passant par la Sainte-Lucie en Suède.

L'Avent, une montée en puissance qui prépare Noël

Reprise par l'Eglise, cette période marque pour les Chrétiens l'attente de la Nativité. Du latin *adventus*, qui signifie « venue, avènement », l'Avent est un temps de préparation à la fête de Noël. Comprenant quatre dimanches, il débute le dimanche le plus proche de la Saint-André, soit entre le 27 novembre et le 3 décembre. A l'origine, l'Avent devait être un « Carême de Noël », une transition pendant laquelle le pénitent

devait observer un jeûne de trois jours par semaine, ainsi que la veille de Noël jusqu'à la messe de minuit. Petit à petit toutefois, cette abstinence fut de moins en moins respectée et finit par disparaître au début du XX^e siècle.

Une origine incertaine

Pour certains, contraction de *natalis dies* (jour de naissance), le nom Noël pourrait également être une exclamation trouvant ses racines dans le latin *novella*, utilisée au Moyen-Age pour annoncer de bonnes nouvelles... Le mot hébreu *Emmanuel* (littéralement, Dieu avec nous) est également sur les rangs, de même que le mot gaulois *Noio hel* (nouveau soleil).

Des senteurs et des couleurs

De nos jours, la tendance s'est inversée et les marchés de Noël, encore appelés marchés de l'Avent ou de l'Enfant Jésus en Alsace, offrent un choix immense de spécialités sucrées et salées, de boissons et de bibelots propres aux Fêtes de fin d'Année. De petites échoppes en bois, décorées de branches de sapins et de baies rouges, proposent gourmandises, vins chauds épicés, sapins, décorations, cadeaux, sans oublier des objets artisanaux empreints de naïveté. Ces marchés datent du Moyen-Age et, si les plus anciens se trouvent à Vienne ou à Munich, ils sont également très fermement ancrés en Alsace: à Strasbourg, le marché de l'Enfant Jésus se tient depuis 1570 et en est donc cette année à sa... 431^e édition ! La Suisse n'est pas en reste et les marchés de Bâle et de Zurich sont très réputés, même si la tradition y est moins ancienne que dans les pays germaniques.

Fermez les yeux...

Imaginez vous déambulant par une froide soirée d'hiver sur les bords du Lac Léman à Montreux, en Suisse... L'air est piquant et le verre de vin chaud aux épices que l'on vous propose ne se refuse pas. Une douce chaleur vous envahit alors et, la faim vous tenaillant l'estomac, vous commencez à voir les petites lumières blanches s'agiter en farandole... La magie débute. A quelque pas de là, vous croquez dans les biscuits de Noël à la cannelle.

Biscuits de Noël : senteurs et saveurs mélangées

Durant toute la période de l'Avent, les maisons des pays nordiques s'emplissent de boîtes métalliques contenant les fameux biscuits de Noël. Préparés début décembre, ces biscuits sont dégustés tout au long du mois et se caractérisent par une forte teneur en beurre et en épices. A son ouverture la boîte, libère ainsi des arômes de cannelle, de gingembre, de miel, de caramel... Plongez la main et retrouvez votre gourmandise d'enfant. Noël approche... Vous voyez déjà le sapin qui scintille ?

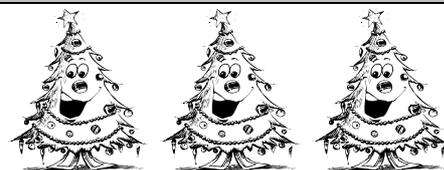
Voici un apéritif insolite pour nous, méridionaux, mais pourtant bien agréable. Mais passons aux choses sérieuses ! Sous la halle, les petits chalets de bois vous tendent les bras: Rösti à la Bernoise (galettes de pommes de terre aux petits lardons), tartiflette, fondues, raclettes, à table !!! N'oublions pas le petit blanc vaudois (un Chardonne ou un Saint-Saphorin, deux blancs très secs, acidulés et excellents...) et vous voici parés pour la soirée. Au loin, par-delà le lac Léman, les lumières d'Evian scintillent et les Alpes ont mis leur bonnet hivernal. Brrr !!! Après le repas, rien ne vaut un « thé des Bûcherons » pour réchauffer le corps et l'esprit... Le thé des Bûcherons, parlons-en ! Un stand superbe, en fait un véritable chalet traditionnel tout en troncs de bois assemblés tels quels, un environnement forestier recréé (sapins, petits arbres, ustensiles, copeaux de bois sur le sol) et dans une clairière (on ne se refuse rien...), le thé ! Chauffé au feu de bois, aromatisé (généreusement) de rhum, il se boit autour du foyer, alors que les gestes se font moins précis et que l'esprit devient léger... Ah oui, le marché de Noël de Montreux, même s'il est récent, ça vaut vraiment le détour !

Le Sapin de Noël

Autre élément clé de la période de l'Avent, le sapin de Noël puise ses origines en Alsace. Les Romains décoraient déjà leurs foyers de végétaux persistants (houx, lierre ou pin) durant les *Calendes de janvier*, mais la première trace officielle du sapin tel que nous le connaissons date de 1521: en Alsace, un sapin est placé le 24 décembre dans le chœur des églises où il représente l'arbre de la Tentation. Les paroissiens le reproduisent dans leurs foyers, puis l'enrichissent de décorations, de fruits rouges (des pommes représentant le péché originel) et enfin d'images brillantes. Cette coutume gagne ensuite l'aristocratie allemande, puis la Scandinavie et enfin les régions protestantes de Suisse, d'Autriche et de Bohême. Mais ce n'est qu'après la guerre perdue de 1870 que le sapin de Noël se répand en France pour devenir de nos jours un symbole indissociable de la fête de Noël. S'il décore chez nous les maisons et les places de villages, il est en Allemagne et en Autriche un cadeau à part entière que les enfants ne découvrent que le soir du 24 décembre. Il est d'usage de le conserver jusqu'à l'épiphanie, jour des Rois-Mages.

La couronne de l'Avent

La période qui précède la fête, l'Avent, presque plus importante que la fête elle-même, est ponctuée d'événements symboliques, parmi lesquels la tradition de la couronne de l'Avent. Suspendue sur la porte d'entrée, elle marque le début des réjouissances et est un symbole de bienvenue pour les visiteurs. Comme un écho, une deuxième couronne est disposée sur la table du salon. Cette dernière est constituée d'une couronne tressée (en paille) sur laquelle sont enroulées des branches de sapins et est décorée de baies rouges, de pommes de pin, de brins de cannelle et est surmontée de 4 bougies rouges. La première est allumée le 1^{er} dimanche de l'Avent, la 2^e le deuxième dimanche et ainsi de suite jusqu'au 4^e dimanche. Elle symbolise la vie sans cesse renouvelée et permet d'impulser un tempo allant crescendo à l'approche du 25 décembre



Un avis tout à fait subjectif

La tradition des marchés de Noël nous est pour le moment étrangère. Elle ne cesse pourtant de s'étendre vers le Sud de la France. Prenons toutefois garde à ne pas la dévoyer. Les marchés de Noël doivent rester un lieu convivial et ne pas céder au mélange des genres... Evitons ainsi, si nous les adoptons (je vous y incite !), d'y ajouter des produits et des décorations qui leur sont étrangers. Le marché de Noël doit rester simple et naïf. Illuminé de lumières blanches (et seulement blanches), le sapin ne se pare, dans les brumes du Nord, que de décorations bicolores : rouge et doré, bleu et blanc, des nœuds de tissu et des chocolats suspendus donnant une touche festive au plus humble des sapins. Une bougie, visible depuis l'extérieur, posée sur le rebord d'une fenêtre, elle-même décorée de 2 ou 3 branches de sapins, suffit à créer une ambiance de fête, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. Ajoutez-y des effluves de cannelle, de vin chaud épicé et Noël prendra une véritable allure de fête.

La Saint-Nicolas, une étape sur le chemin de Noël

Dans le Nord et l'Est de la France, en Belgique, en Allemagne et dans les régions suisses et autrichiennes attenantes, la nuit de la Saint-Nicolas (6 décembre) est très attendue par les enfants. Pendant nordique du Père Noël, Saint-Nicolas (dont certains prétendent qu'il est l'incarnation de Charles Quint) voyage dans les airs et remplit les souliers des enfants sages de sucreries et de savoureux gâteaux (petits pains d'épices en forme de Saint-Nicolas). Il distille par ailleurs ses bienfaits tout au long de son chemin, au hasard des villes et des villages qu'il traverse. Sa générosité s'arrête toutefois à des denrées consommables, pour les cadeaux la place étant déjà prise par le Père Noël... Néanmoins si les enfants n'ont pas été sages, c'est l'inquiétant Père Fouettard qui prend le relais. Sa besace n'est remplie que de petits fouets, appelés verges, dont il ne se sert heureusement pas, mais qui servent à impressionner les enfants...

Une recette simple et délicieuse : les étoiles à la cannelle

Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs
- 300 gr de sucre glace
- 1½ cuillère à s. de cannelle moulue
- 1 cuillère à soupe de kirsch
- 300 gr d'amandes moulues

Montez les blancs en neige très ferme. Incorporez délicatement (à l'aide d'une cuillère en bois) le sucre glace et réservez une petite tasse de ce mélange pour le glaçage.

Incorporez délicatement les autres ingrédients. Abaissez cette pâte sur une partie plate largement recouverte de sucre et de sucre glace mélangés. Obtenez une couche régulière de ½ cm environ (pas moins !). Attention, l'opération est délicate car le mélange est collant. Mais le jeu en vaut la chandelle.

Une fois ce pâton régulièrement étalé, découpez les étoiles à l'aide d'un emporte-pièce et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Glacez-les immédiatement avec le mélange réservé au frais en début de préparation. Laissez-les reposer (et sécher) pendant toute la nuit.

Le lendemain, cuisez les étoiles 3 à 5 mn au milieu du four préchauffé à 250°. Surveillez-les bien pour qu'elles ne brûlent pas. Elles doivent être dorées à l'extérieur, mais moelleuses au centre. Lorsqu'elles sont redevenues froides, stockez-les dans une boîte métallique bien hermétique. Placez cette boîte au pied du sapin (que vous aurez, si possible, décoré depuis le début du mois de décembre) et chaque fois que la vie vous semblera moins joyeuse, plongez dans cette boîte et croquez !!

Bon appétit !

François Jamme

Résultat des Mots Croisés

Horizontalement : I Balthazar- II Obéie In -III Nat PDG IV Ni Zaza -V Es Cana Ou -VI SS Adagios -VII No Ms -VIII PS Trier -IX As Ha -X Fêtes Tête.

Verticalement : 1 Bonnes Paf- 2 Abaissasses- 3 Let -4 Ti Acanthe - 5 Hep Adorer -6 Na -7 Zigzaguent -8 An Rie - 9 Zoom Et -10 Chaussure

