

# L'esprit de Noël existe-t-il encore?



Si Noël est souvent associé à la consommation, nous sommes très nombreux à continuer à fêter Noël, avant tout pour l'esprit tout particulier qui règne pendant cette période de fêtes. Peut-on alors s'affranchir du consumérisme pour fêter Noël solidairement ?

Noël peut être un moment difficile à vivre pour les uns et pour les autres, même si les paroles «partage et entraide» sont souvent mises en avant. Cette année, que diriez-vous de créer un Noël solidaire dans notre Commune en réalisant de petites actions, mêmes infimes, microscopiques, pour tisser des liens et offrir de votre temps à celles et ceux qui sont dans le besoin?

#### Des idées:

★ Cuisinez et distribuez à qui en a besoin ou juste pour faire une surprise ;

- ★ Célébrez le verre de l'amitié entre voisins ;
- ★ Rendez visite à un Aîné;
- Fêtez avec des nouveaux arrivants;
- ★ Faites une surprise à un inconnu;
- ★ Partagez un café avec quelqu'un que vous n'avez jamais abordé;
- ★ Envoyez des vœux anonymes à un habitant du village;
- ★ Entourez vos enfants de mots doux.

Sovez créatifs, toute idée est bonne!

# Recette La bûche de Noël

### A-t-on toujours mangé des bûches à Noël? Pas si sûr!

A l'origine, une fête païenne, liée au solstice d'hiver, poussait les villageois, durant la nuit la plus longue de l'année, à partir à la recherche d'une grosse bûche à mettre dans la cheminée pour se réchauffer. Il fallait qu'elle soit énorme et capable de se consumer au moins pendant 3 jours. Ce rituel ancestral a été implanté bien avant les célébrations chrétiennes de Noël.

Le choix de la bûche était important. Elle symbolisait la vie, la lumière et la purification dans les nuits, autrefois hantées d'êtres surnaturels. En se consumant, elle éloignait les esprits maléfiques.

Il ne fallait pas choisir n'importe quel bois! Mais du bois d'arbres fruitiers pour symboliser l'abondance ou d'arbres robustes, comme le chêne ou le hêtre, pour amener force et majesté dans le foyer. Si le feu faisait de belles étincelles, c'était un gage de bonnes récoltes pour l'année à venir.

La bûche était bénie, arrosée d'huile, de vin cuit, de miel, mais aussi de sel pour se protéger des sorcières. C'était l'aîné et le cadet de la famille qui l'allumaient pour garder l'unité et symboliser la transmission entre les générations. On se recueillait aussi autour de l'âtre, en mémoire des disparus. Et savez-vous que les cendres avaient des vertus? Elles étaient fertilisantes. Quant au tison qui avait servi à remuer le feu, il protégeait de la foudre, mais aussi du diable!

Au fil du temps, la tradition s'est modifiée. Dans les familles, surtout en Savoie, on préparait la tronche (bûche en patois savoyard). Dans une grosse bûche creuse, on plaçait fruits secs, sucres d'orge ou autres friandises. La bûche était alors cachée sous une couverture et le soir du 24 décembre, les enfants partaient à sa recherche et frappaient dessus pour qu'elle délivre tous ses trésors. Si les enfants n'avaient pas été sages, ils se retrouvaient avec une bûche vide pour leur plus grand désespoir!

C'est à la fin du XIX $^{\rm e}$  siècle que naît, probablement à Paris, la pâtisserie « bûche de Noël », qui rappelle cet ancien rituel. Toutefois, ce n'est qu'après la  $2^{\rm e}$  Guerre mondiale que cette tradition culinaire s'est définitivement installée à la fin de nos repas, principalement en Europe. Et ça c'est l'essentiel. N'est-ce pas ?

Alors, bonne bûche à tous!

### Pour 12 personnes

Préparation : 35 min Cuisson : 8 min

Refroidissement: 30 min Temps total: 1h13



### Biscuit roulé:

4 jaunes d'œufs, 80 g de sucre,

1 pincée de sel, 2 cs d'eau chaude, 1 orange, zeste râpé,

4 blancs d'œufs montés en neige, 80 q de farine

#### Crème au beurre :

5 jaunes d'œufs, 100 g de sucre glace, 200 g de beurre ramolli, 200 g de chocolat noir fondu

#### Déroulement

**Biscuit roulé:** battre en mousse les jaunes d'œufs, le sucre, le sel et l'eau env. 3 min jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le zeste d'orange, incorporer délicatement les blancs d'œufs en neige et la farine. Verser la pâte sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et l'étaler pour obtenir un rectangle de 1 cm d'épaisseur. Cuire env. 8 min au milieu du four préchauffé à 220° C (air chaud/chaleur tournante: 200° C). À la sortie du four, renverser aussitôt le biscuit sur une feuille de papier sulfurisé et couvrir avec la plaque chaude retournée ou rouler le biscuit dans le papier de cuisson, laisser refroidir.

Crème au beurre: battre les jaunes d'œufs et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et aéré. Incorporer le beurre par portions, puis le chocolat. Étaler une bonne moitié de la crème au beurre sur le biscuit en laissant de chaque côté un bord libre de 2 cm. Rouler bien serré dans le sens de la longueur. Étaler le reste de crème au beurre sur le pourtour. Travailler l'extérieur à la fourchette de façon irrégulière pour lui donner l'aspect d'une branche d'arbre. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Recette à retrouver sur: https://www.swissmilk.ch/fr/recettes-idees/recettes/SM div 1216 02/buche-de-noel/



# Petit sapin deviendra roi\* ••••

Autrefois, à Noël, les enfants laissaient leurs souliers n'importe où : sous leur lit, près de la porte, au pied de la cheminée... Le Père Noël ne savait jamais où déposer ses cadeaux. Il tâtonnait à chaque fois dans le noir à la recherche des souliers et se cognait aux meubles.

Un jour, il décida que tout le monde aurait désormais un arbre de Noël et poserait ses souliers dessous. Il organisa ainsi un concours pour désigner celui qui aurait l'honneur de devenir l'arbre de Noël. Dès le printemps, le père Noël se mit en route pour passer en revue les candidats. Tous voulaient se présenter sous leur meilleur jour.

En Europe, les chênes, les bouleaux, les platanes se couvrirent de feuilles tendres et vertes :

- Regardez Père Noël, comme nous sommes beaux et majestueux!
- Mouais... sauf qu'à Noël, vous aurez perdu toutes vos feuilles et vous aurez l'air de vieux squelettes!

En Afrique, le Père Noël tomba sur le **baobab**. « C'est moi ton arbre, papa Noël, car je suis le plus gros du monde!»

- C'est bien ça le problème : comment veux-tu entrer dans les maisons?

En Amérique, le père Noël rencontra le **séquoia** : trop grand!

Au Japon, le **bonsaï**: trop petit!

Dans les îles, le **palmier** : difficile à décorer!

L'hiver venu, après avoir fait le tour du monde, le Père Noël finit par rentrer chez lui bredouille.

Fatiqué par son voyage, il rata l'atterrissage de son traîneau qui fit des cahots dans la neige.

- Aïe! Ouille! Attention, il y a quelqu'un dessous! résonna une petite voix étouffée.
- Qui a parlé? s'étonna le Père Noël.
- Moi, le **sapin**! lui répondit un minuscule arbre couvert de neige. Le Père Noël s'approcha:
- Oh, petit sapin, tu es si discret que je t'avais oublié. Pourquoi n'as-tu-pas participé au concours de l'arbre de Noël?
- Je suis trop petit, trop piquant et trop banal pour avoir cet honneur!, soupira le sapin en frémissant de toutes ses aiguilles.

La neige qui le recouvrait s'éparpilla alors sur le sol. Et dans son manteau vert, des cristaux de givre se mirent à briller comme une quirlande d'étoiles.

Emerveillé, le Père Noël se pencha sur le sapin et huma sa douce

- J'ai fait le tour du monde, mais ce que je cherchais était caché devant ma porte! dit-il en éclatant de son bon gros rire. Désormais, je te le promets, à Noël ce sera toi le roi des forêts et de toutes les maisons!

Et depuis on chante, cette chanson connue de tous :

### Mon beau sapin

(O Tannenbaum)

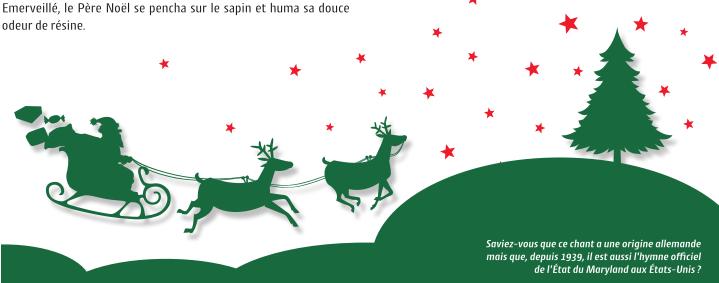
Mon beau sapin Roi des forêts Que j'aime ta verdure Quand par l'hiver Bois et guérets Sont dépouillés De leurs attraits Mon beau sapin Roi des forêts

Tu gardes ta parure Toi que Noël planta chez nous Au saint anniversaire Mon beau sapin, comme il est doux De te voir briller par nous Toi que Noël planta chez nous Scintillant de lumière Mon beau sapin, Tes verts sommets Et leur fidèle ombrage

> Mon beau sapin Tes verts sommets M'offrent la douce image

De la foi qui ne ment jamais

De la constance et de la paix



# Moël, c'est comment ailleurs?

## En Europe occidentale et en Amérique

du Nord, c'est une grande fête religieuse, populaire et commerciale où le Père Noël apporte des cadeaux dans la nuit du 24 au 25 décembre.

### En Islande,

ce sont les gnomes farceurs qui distribuent les cadeaux.



### En Russie et dans une partie de l'Europe de l'est,

le Grand-père hiver ou le Grand-père froid vient en personne apporter les présents aux enfants durant la fête du Nouvel An.



**En Italie,** la sorcière Befana distribue des bonbons dans les chaussettes la nuit précédant l'Epiphanie.



## Aux Etats-Unis et dans les pays du nord de l'Europe,

le Père Noël se nomme Saint Nicolas ou Santa Claus, traditionnellement fêté le 6 décembre.



