

La fabuleuse histoire de Noël

Autor(en): **Pidoux, Bernadette**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **26 (1996)**

Heft 12

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-828822>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

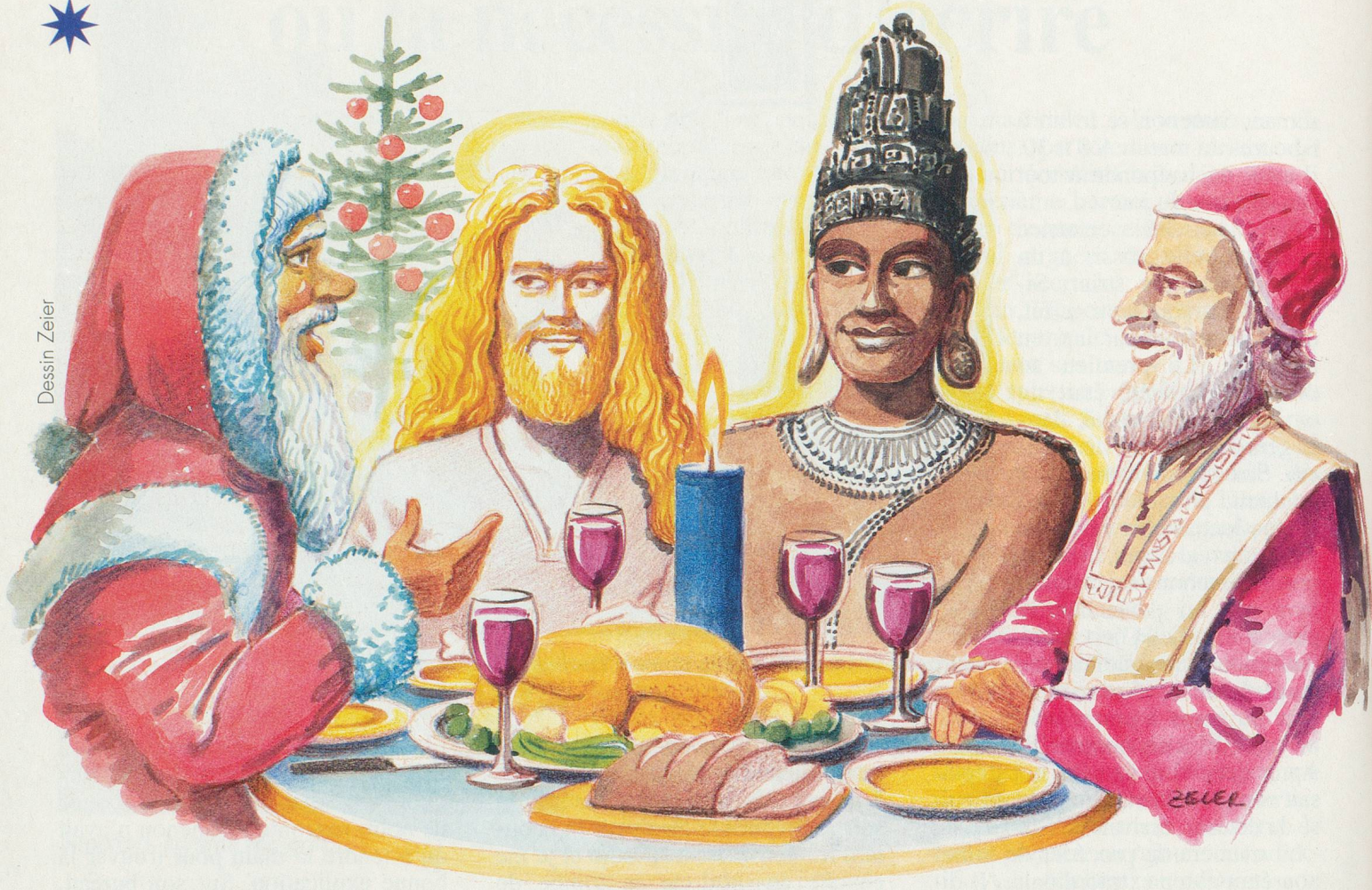
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

La fabuleuse histoire de Noël



Le Père Noël, Jésus, le dieu Mithra et le pape Jules 1^{er}, réunis autour d'une table garnie de mets traditionnels

On croit Noël perverti par le commerce, désacralisé à jamais. Et pourtant, mille et un rites subsistent. Il suffit parfois de s'en souvenir pour retrouver les gestes simples d'autrefois et les transmettre aux plus petits.

Le sapin qui scintille, le Père Noël, les cadeaux multicolores distribués aux enfants, la dinde sur la table du Réveillon: l'image du 24 décembre telle que nous l'entendons est une création récente, puisqu'elle remonte grosso modo au XIX^e siècle. Mais pourtant, il y a des constantes troublantes à travers les âges.

Les Evangiles ne donnent pas la date de naissance de Jésus. Ce n'est qu'au III^e siècle de notre ère que l'Orient chrétien fixe au 6 janvier la naissance de Jésus et son adoration par les Mages. Une tradition qui perdure d'ailleurs dans les Eglises orthodoxes.

En 354, le pape Jules I^{er} célèbre l'office de la nativité le 25 décembre. Cela ne va pas sans conflit, les églises arméniennes et syriennes en particulier, sont très choquées du choix de cette date païenne pour la célébration de la naissance du Christ. Car la date du 25 décembre n'est pas innocente. Les Saturnales romaines avaient lieu précisément entre le 17 et le 24 décembre. Le dieu Mithra, venu d'Inde et qui connut un grand succès dans l'Empire romain et notamment en Helvétie romaine, était lui aussi honoré le

25 décembre. Toutes ces festivités étaient étroitement liées au solstice du 21 décembre, au retour de l'astre solaire, dispensateur de vie. L'Eglise d'Occident récupère donc habilement ces fêtes païennes de la lumière et du soleil que les chrétiens ne se privaient pas de marquer.

Les Saturnales romaines où maîtres et esclaves échangeaient leurs rôles, pour quelques jours, et où l'on élisait un roi éphémère, avaient été interdites par l'Eglise. Mais on note durant tout le Moyen Age et jusqu'au XVI^e siècle des Fêtes des Fous ou des Innocents aux quatre coins de l'Europe, qui y ressemblent furieusement. Un «pape des fous» ou «Abbé de la Déraison» qu'on promène sur un âne est choisi par les enfants et les prêtres. On parodie la messe et l'on inverse les hiérarchies pour un temps donné.

Ces ripailles avaient lieu le 25 décembre ou le 28, jour des Saints-Innocents. Jésus, «lumière du monde», naîtra donc fort à propos en plein hiver, sur décision papale.

L'attente du nouveau

Mais Noël, du latin «natalis dies», jour de naissance, est l'aboutissement d'une longue attente, l'Avent, du latin «adventus», l'arrivée. C'est durant cette période d'une durée variable que les préparatifs commencent et que l'on se met en condition pour le grand jour.

Sous Charlemagne, l'Avent s'étalait sur quarante jours. En Allemagne, il débute le 11 novembre, à la St Martin où l'on mange l'oie, la «Martingaas». Pour les Anglo-Saxons, la veille de la Toussaint, soit le 31 octobre, on célèbre Halloween, en vieil anglais All Hollows Evenings, soir consacré. Les enfants déguisés vont en bande faire une quête, brandissant une citrouille évidée qui abrite un lumignon. Dans tout l'Occident chrétien, il existe une tradition des quêtes enfantines, qui ramassent piécettes et sucreries, prémisses de nos modernes et coûteux cadeaux de Noël.

Le calendrier de l'Avent en carton, tel que nous le proposons à nos chères têtes blondes aujourd'hui, contenant des images ou des chocolats, est par contre un élément ajouté très moderne, d'origine allemande, popularisée par la Suède dès 1932! Les orthodoxes pratiquent aussi le calendrier de l'Avent, dont les petites portes s'ouvrent sur des images saintes, mais il couvre la période du 25 décembre au 5 janvier, veille de leur Nativité.

Du côté des décorations de Noël, nous n'avons rien inventé! Le gui signifie bonheur et paix, depuis l'Antiquité. Les maisons pré-chrétiennes s'habillaient déjà de cette verdure persistante. Le houx symboliserait la couronne du Christ et ses baies rouges les gouttes de sang. Depuis des temps très anciens, donc, le rou-

ge, rappelant la lumière et le feu, et le vert la nature et l'espoir du renouveau, réjouissent les maisons en plein cœur de l'hiver.

Le temps de l'Avent était marqué dans les pays scandinaves par une couronne de feuillage suspendue au plafond. Quatre bougies ornaient la couronne que l'on allumait lors des quatre dimanches de l'Avent. Le chiffre quatre évoquait aussi les quatre saisons ou les quatre points cardinaux. En Irlande et aux Pays-Bas, il est de tradition de faire brûler nuit et jour une bougie sur le bord d'une fenêtre.

Le feu, la chaleur, qu'est-ce qui les représente mieux que la bûche de Noël? Non, pas le dessert à la crème

que l'on digère si mal! La vraie bûche de Noël! Autrefois, la bûche de Noël était un tronc, une souche de taille que l'on plaçait dans l'âtre et qui durait toute la veillée. Cette tradition faisait appel à des rites très précis. Elle devait par exemple être coupée avant le lever du soleil. En Provence, elle était bénie par le chef de famille et devait être allumée par le plus jeune et le plus vieux de la famille, qui figurait l'année passée et l'année à venir. Les tisons de cette bûche sacrée passaient pour avoir des vertus magiques. Dans certaines régions, il s'agissait de bien choisir la bûche puisqu'elle devait brûler trois jours ou même douze jours, c'est-à-dire jusqu'au jour de l'An. ►

Les mille ans du pain d'épice

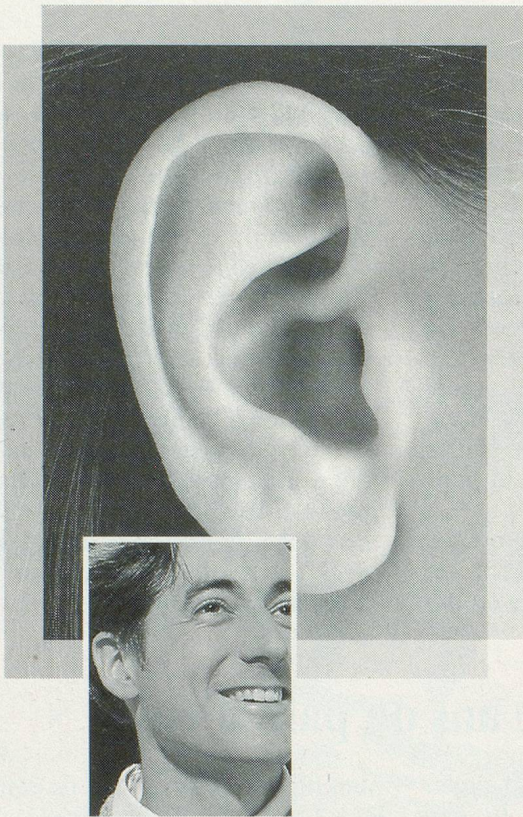
Tartiné de beurre, au petit déjeuner ou à quatre heures, le pain d'épice enchante petits et grands, depuis près de 1000 ans! On en trouve la trace en Chine au X^e siècle sous le nom de «mikong», pain de miel. Les Arabes l'adoptent et l'importent en Occident. Les Croisés ramènent la recette en Europe. Les guerriers en étaient particulièrement friands, parce que cette pâtisserie était très énergétique et se conservait bien au long de leurs pérégrinations. Au XIII^e siècle, deux villes françaises ont le monopole du pain d'épice: Reims où les pâtisseries utilisaient de la farine de seigle et du miel et Dijon où l'on préférait la farine de froment additionnée de miel. Une nouvelle croisade commençait pour savoir quelle farine l'emporterait... Aujourd'hui, il semble bien que Dijon avait raison. Lié à la Saint Nicolas dans l'Est de la France, le pain d'épice prend la forme d'un bonhomme, de son âne ou d'un cœur. En voici une recette:

Ingédients: 1/4 l d'eau – 250 g de beurre – 500 g de sucre – 500 g de

miel liquide – 3 c. à café de cannelle – 1 c à café de poudre de clous de girofle – 250 g de pelures de citron et oranges confites – 250 g d'amandes – 2 œufs – jus de citron – 1 kg 250 de farine de froment – 20 g de carbonate d'ammoniaque (en pharmacie) – sucre glace – eau-de-vie.

Préparation: mélanger la farine, l'eau tiédie, le sucre, les œufs battus, le miel liquide, le beurre ramolli et les autres ingrédients, dont le carbonate d'ammoniaque qui fait lever cette pâte lourde. La laisser reposer à température ambiante trois jours. Reprendre cette pâte et la retravailler avec de la farine jusqu'à ce qu'elle ne colle plus. L'étaler sur une épaisseur de 5 à 8 mm puis la découper avec des moules. Les placer sur une plaque farinée au four et cuire 4-5 minutes à 200°. Les poser de préférence sur de la pierre ou du marbre, les badigeonner de glaçage (sucre glace, jus de citron, eau, eau-de-vie) et après une nuit de séchage, les ranger dans une boîte hermétique.

Entendre mieux peut changer bien des choses!



Entendre, c'est participer.

Et vous le pouvez, grâce à notre technologie des aides auditives. Le spécialiste dans ce domaine est toujours près de chez vous.

...la bonne audition:
micro-electric



micro-electric Hörgeräte AG: Aarau 062/822 83 52, Affoltern a. A. 041/710 41 40, Baden 056/221 16 30, Basel 061/281 70 36, Bern 031/311 49 65, Lenzburg 062/891 66 10, Liestal 061/921 41 23, Luzern 041/410 22 43, Reinach 062/771 04 44, Schaffhausen 052/624 40 88, Schwyz 041/811 66 88, Stans 041/610 81 31, St. Gallen 071/223 28 37, Thun 033/222 71 07, Uster 01/940 00 90, Wil 071/911 13 18, Winterthur 052/212 54 10, Zug 041/710 41 40, Zürich 01/221 25 53.

micro-electric Appareils Auditifs SA: Bienne 032/323 30 80, Fribourg 026/322 03 18, Genève 022/311 28 70, La Chaux-de-Fonds 032/913 05 26, Lausanne 021/312 56 65, Martigny 021/312 56 65, Morges 021/801 58 84, Neuchâtel 032/725 66 77, Nyon 022/311 28 70, Sion 027/323 86 00, Vevey 021/922 26 82.

Centro Acustico micro-electric SA: Bellinzona 091/826 15 91, Locarno-Muralto 091/743 59 03, Lugano 091/923 14 09, Mendrisio 091/646 94 56.

Coupon-info:

Veuillez me faire parvenir des renseignements détaillés.

Nom _____

Lieu, adresse _____

AG

A envoyer à:

micro-electric Appareils Auditifs SA, Bahnhofstr. 10, 6301 Zug



Votre chapellerie

vous propose chapeaux & casquettes de marque
Dames & Messieurs
+ Accessoires de qualité:
Parapluies, gants, cannes, bretelles, ombrelles, boutons anciens...

Place Benjamin - Constant 1 Lausanne
à 2 minutes de St-François, tél. **311 54 05**



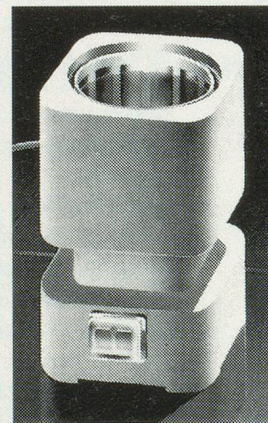
Fondation Chrétienne de BÉTHEL Maison de convalescence et de repos

Etablissement non médicalisé de 21 lits, situé à proximité du village et des transports publics, dans un grand parc avec calme et verdure. Vue panoramique sur le lac Léman. Toutes les chambres avec téléphone et lavabo et, pour la plupart, avec balcon. Pour séjours de repos, convalescence, vacances. Service hôtelier de qualité dans une ambiance familiale et chaleureuse. Animations diverses.

Chambres à 1 ou 2 lits dès Fr. 64.- par jour et par personne en pension complète.

Direction: Marcel et Magda Pachoud 1807 Blonay, ch. du Lacuez 4
Tél. 021/943 12 17 - Fax 021/943 56 51

dentiquick®



LE PROFESSIONNEL DE L'HYGIÈNE DENTAIRE À DOMICILE

Testé
et approuvé
en milieu
professionnel

Peut être obtenu dans les
pharmacies

Faut-il nettoyer régulièrement les prothèses dentaires?

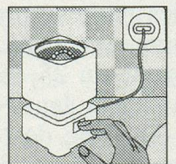
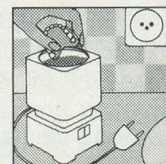
OUI, les «troisièmes dents» méritent les mêmes soins que les dents naturelles.

OUI, car les dépôts (plaque, tartre, coloration...) s'accumulent aussi sur les prothèses dentaires.

OUI, car cette accumulation provoque rapidement des problèmes spécifiques tels qu'inflammation, stomatite et candidose.

4 à 5 fois plus efficace que les produits chimiques utilisés seuls. Nettoyage des prothèses ou des appareils orthodontiques en 4 à 8 min.

UTILISABLE également pour les lunettes et les bijoux.



Je vous prie de m'envoyer sans engagement une documentation concernant le Dentiquick:

Nom / Prénom _____

Rue _____

No postal / Localité _____

MANIQUICK

Arise Diffusion SA

Rue Industrielle 44, 2740 Moutier ☎ **032/493 63 63**



► Ailleurs, on cachait des friandises pour les enfants dans la bûche que l'on fendait avant l'allumage. En Bourgogne et en Franche-Comté, on disait alors que la bûche «pissait» ou «pondait».

Depuis que l'électricité inonde nos demeures, la bûche s'est muée en pâtisserie. Nouveau venu aussi dans la maison, le sapin de Noël a des origines controversées. Est-il païen, protestant ou catholique? Les Romains, on l'a vu, ornaient leurs intérieurs de feuillage durant les Saturnales. Les Nordiques plantaient un sapin devant la porte, bien avant que la Réforme n'y frappe. Les premiers sapins de Noël connus dans la littérature se dressaient à Strasbourg au début du XVII^e siècle. On les avait ornés de pommes rouges et de papier de couleurs. Mais ce n'est que vers 1870 que la coutume se répand vraiment. Aux Etats-Unis, l'arbre prend place dans les demeures dès le XVIII^e siècle et fait son apparition à la Maison Blanche dès 1840. En Scandinavie, le conifère devient le symbole même du Noël luthérien qui rejette la crèche, spécifiquement catholique. Au sud de l'Europe, soit dans les pays catholiques, la tradition de la crèche puis des santons prédominant dès le XIII^e siècle. Le sapin n'y fera une entrée tardive qu'au XX^e siècle. La paille qui garnit la crèche est, elle, un élément pré-chrétien: elle symbolisait la fertilité. C'est pourquoi les Nordiques tressaient et tressent encore des petites figurines de paille pour Noël.

Plaisirs de la table

De tous temps, le Réveillon est l'occasion de mangeailles d'importance. En Pologne, on attend l'apparition de la première étoile pour passer à table. Aux Etats-Unis, en Allemagne et en Angleterre, on préfère la date du 25 à midi. En Russie orthodoxe, le repas a lieu le 7 janvier.

La décoration de la table n'est pas laissée au hasard non plus: trois nappes de tailles différentes signifient la Trinité. On glisse quelques brins d'avoine sous la nappe pour rappeler la crèche de l'Enfant Jésus. En Ex-Yougoslavie, on parsème le sol de paille.

Le menu varie selon les régions, mais les trois vedettes sont la dinde, l'oie et le porc. La dinde, provenant des Etats-Unis, a la faveur des pays anglo-saxons. On farcit l'oie en Russie, on la rôtit en Allemagne, en Suisse et en Autriche. Aux Antilles, c'est le règne du cochon de lait, tout comme au Portugal, en Roumanie et en Grèce. La carpe est le mets le plus prisé en Pologne, en République tchèque et en Yougoslavie. Mais c'est dans la pâtisserie que l'on se montre le plus imaginaire. Les biscuits nordiques conservent souvent des symboles païens, comme les cornes porte-bonheur, la roue solaire, l'arbre de vie.

L'expression «être heureux comme un coq en pâte» provient d'un petit gâteau porte-bonheur que l'on s'offrait dans le Bourbonnais, en guise de vœux à Nouvel An.

En Alsace, on prépare traditionnellement le Kugelhöf, en Autriche le Mohntorte, le Christstollen en Allemagne, le Panettonne en Italie, le Christmas Pudding en Angleterre qui nécessite pas moins de huit heures de cuisson. En Provence, la veillée devait compter... treize desserts exactement, en souvenir du Christ et des douze Apôtres. Pour accompagner toutes ces douceurs, chaque région possède ses petites spécialités: vins chauds, épicés, comme le Glintwein allemand, le glögg scandinave, bière de Noël en Belgique, et autres liqueurs fines.

Mais la veillée ne consiste pas seulement en un repas pantagruélique. Avant la messe de minuit, il y a place pour les chants. Les plus anciens remontent au XVI^e siècle, mais les airs que nous connaissons comme «Il est né le divin enfant», «Les anges dans nos campagnes» sont anonymes et datent du siècle dernier. «Mon beau sapin» a été composé en Allemagne en 1824. C'est à cette époque qu'apparaît mystérieusement le Père Noël. Le gros bonhomme joufflu serait, selon les folkloristes, un Saint Nicolas qui aurait abandonné mitre, crosse et verges. L'illustrateur américain Thomas Nast en aurait été l'inventeur, proposant ce personnage débonnaire aux enfants, version bien adoucie du père Fouettard. Il est habillé de rouge, comme les rois, et distribue d'ailleurs des cadeaux comme les Rois Mages. Si vous souhaitez rencontrer le Père Noël, faites un saut en Laponie Finlandaise, à Rovaniemi, où il a sa résidence officielle!

Les sociologues ne cessent de débattre de son rôle. Plus simplement, il nous accompagne tout le long de la vie, puisque l'homme traverse quatre âges: «Quand il croit au Père Noël/ Quand il n'y croit plus/ Quand il est le père Noël/ Quand il ressemble au Père Noël».

Bernadette Pidoux

A lire: «L'album des fêtes de Noël et du Nouvel An autour du monde», par Sophie Louguine, éditions Horay.