

En chemin
vers

Noël



Au Costa Rica, l'enfant Jésus amène les cadeaux



Au Costa Rica, pays d'origine du chanoine Eric Fallas, Noël débute le 1er décembre avec la décoration du cyprès qui trône dans le salon. La mise en place de la crèche demande plusieurs jours. La « pasito » avec la Vierge, saint Joseph, l'enfant Jésus, les rois mages, les bergers, l'âne et le bœuf est souvent offerte par le parrain ou la marraine de confirmation. « Chaque année, il est de tradition de consacrer une somme d'argent pour acheter de nouveaux personnages. Avant mon entrée au séminaire, chez nous, il y en avait 255! Je construisais tout un village avec des boîtes en carton : il ne fallait pas oublier la route pour les rois mages. » Une crèche devant laquelle la famille et les voisins prieront le « rosario del Nino », le chapelet à l'enfant Jésus qui n'y trouvera sa place que le 24 décembre à minuit. « La messe de minuit a lieu plutôt à 20h ainsi les familles se retrouvent pour le repas et la distribution des cadeaux. A minuit, tous assistent à l'installation du petit Jésus. Pour atteindre la mangeoire, j'avais imaginé un manche de brosse auquel j'attachais une cuillère dans laquelle je le plaçais! Un enfant Jésus qui amène, dans les familles chrétiennes, les cadeaux. »

La gourmandise n'a pas de frontières. Au menu de Noël : le « pozol », une soupe de tomates et de maïs très épicée et le « tamal », une pâte à base de farine de maïs garnie de porc ou de poulet et de légumes. Le tout emballé dans des feuilles et cuit au court-bouillon. En dessert, pas de bûche mais un gâteau baptisé! Un gâteau au chocolat avec des noix, des noisettes, des fruits confits et... du rhum, d'où son nom.



On se demande pardon



Noël en Pologne? Un temps où fête religieuse et fête familiale sont intimement liées. Tout débute pendant l'Avent, des moines passent de village en village pour « les missions ». L'abbé Irénée Gosk, vicaire à Bouillon : « Pendant trois jours, ils s'adressent aux jeunes, aux familles, aux plus âgés. On s'interroge sur la signification de la naissance de Jésus. A la fin, il y a des confessions, c'est chacun qui prépare son âme. » Nettoyage qui vise aussi les maisons... : « ça dure je ne sais pas combien de temps mais tout y passe.

Les enfants participent, ils ont peur de ne pas recevoir de cadeaux! »

Le 24 décembre, la fête débute quand la première étoile apparaît dans le ciel. Une fête familiale avec un nombre impair de convives mais surtout jamais treize personnes - référence à la dernière cène avec Judas, le traître. Avant le repas, on prie : si la table est grande, la Bible est au centre. Le chef de famille brise l'« oplatek », l'hostie des familles et la remet à chacun. On se souhaite une belle et longue vie et surtout on se demande pardon. Le père à son enfant, le mari à son épouse... « Les enfants sont marqués à vie par ces demandes de pardon. » Il est temps de passer à table. Au menu la « barszcz », la soupe de betteraves, la carpe (achetée vivante et tuée la veille) accompagnée de champignons (ramassés en septembre et conservés pour Noël). Une nourriture qui fait du bien après un temps de jeûne : « Je demandais à ma grand-mère pourquoi il fallait jeûner, Jésus n'est pas mort! Sa réponse : ce jour-là Adam et Ève ont été chassés du paradis et ils ont parcouru la terre sans manger. »



Noël au Bénin? C'est la joie!



« Chacun plante devant sa porte deux piquets et y accroche une papaye évidée dans laquelle on met un lumignon. Noël, c'est la fête de la lumière, la fête de Jésus venu éclairer les nations » explique l'abbé Frank Toffoun, vicaire à Florennes. Il a vécu de longues années à Cotonou, au Bénin. « On appelle aussi Cotonou la Galilée des nations tant il y a des gens de nationalités différentes : des Français, des Chinois, des Allemands... Ce brassage est riche. »

Le sapin est artificiel tout comme la neige qui garnit les branches! Dans les jours qui précèdent, les adultes repeignent les maisons, nettoient. « Elles doivent être belles pour Noël. Les enfants réalisent, eux, des crèches qu'ils vont présenter aux habitants. Ils passent de maison en maison et chantent. Ils reçoivent un peu d'argent et des encouragements. » Pas besoin d'encouragements pour assister à la messe de minuit qui attire les foules. L'abbé Toffoun : « Si on ne va pas au minuit des chrétiens c'est qu'on est des païens! » Les familles retourneront le jour de Noël à 10h à l'église. « C'est normal, l'évangile est différent. »

Noël ne serait pas Noël sans les cadeaux qui sont glissés sous les oreillers des enfants endormis. Le jour de Noël, c'est l'effervescence dans la cuisine. Tout doit être prêt : la papaye qui remplace la carotte râpée ou encore l'épinard cuisiné avec de la viande et du poisson. Les portes sont grand ouvertes et chacun est le bienvenu pour boire, manger : « Noël, c'est la joie. Personne ne doit être triste. » Ce jour-là encore, la compagnie d'électricité du Bénin s'engage à ce qu'il n'y ait pas de coupures de courant...



Noël en cuisine avec le doyen Jean-Marie Jadot

Ce numéro de décembre se veut festif. Et c'est autour de la table que l'on vous invite ou plutôt que l'on vous donne des idées pour des moments chaleureux, conviviaux et gourmands. Notre cuisinier? Le doyen d'Arlon, Jean-Marie Jadot. Tous ceux qui ont déjà eu la chance de goûter sa cuisine vous le diront : c'est un chef multi étoilés! Lui s'en défend : "Je suis loin de faire partie de la confrérie des "Top-chefs". Très gentiment, il a néanmoins accepté de partager des recettes qui, en cette période de fêtes, sauront séduire les papilles les plus exigeantes : "Si cela peut aider à rendre plus savoureuse encore la fête de la Nativité... je m'en réjouis!" Reste à faire les courses, à sortir les casseroles et à suivre les indications du chef.

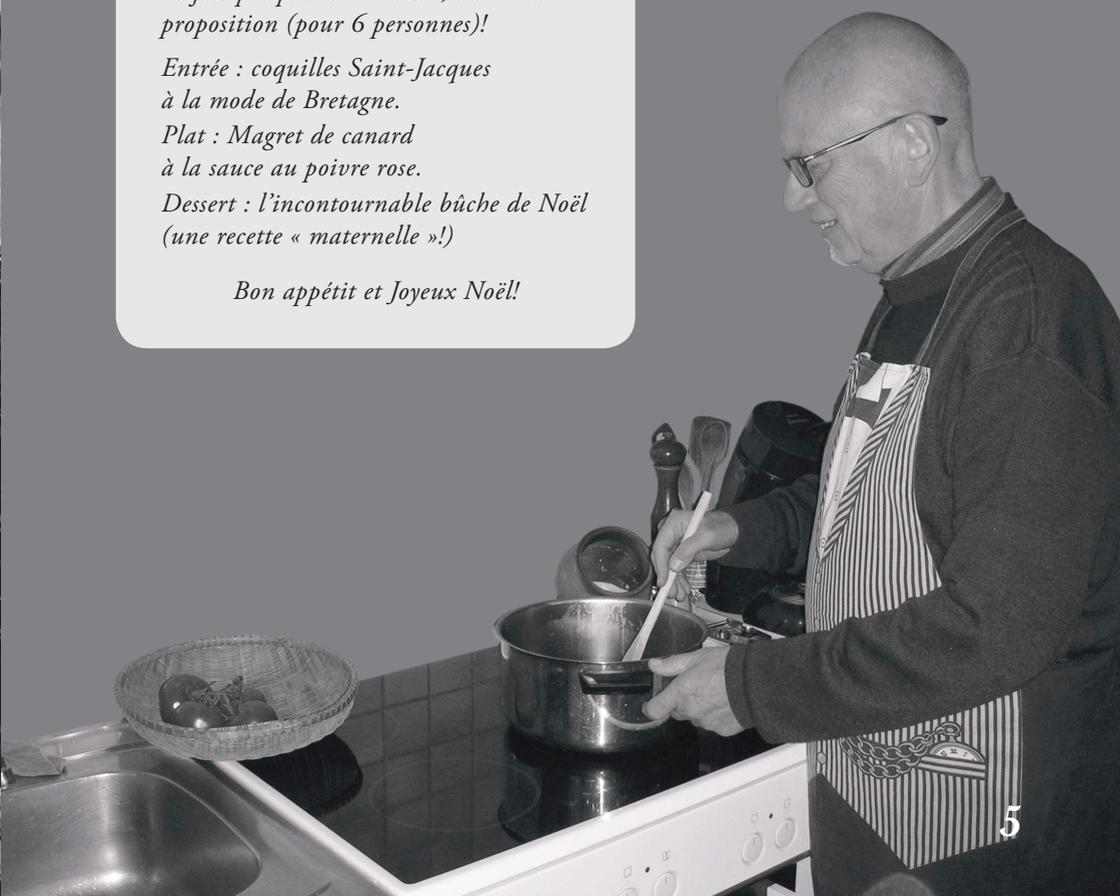
Même si la traditionnelle dinde de Noël ne fait pas partie du menu, voici ma proposition (pour 6 personnes)!

Entrée : coquilles Saint-Jacques à la mode de Bretagne.

Plat : Magret de canard à la sauce au poivre rose.

Dessert : l'incontournable bûche de Noël (une recette « maternelle »!)

Bon appétit et Joyeux Noël!



Coquilles Saint-Jacques à la mode de Bretagne

Si vous prenez des coquilles Saint-Jacques fraîches, compter 3 coquilles pour en remplir 2 (Si vous prenez des coquilles surgelées, évaluer l'équivalent).

- Enlever la coquille plate, inutile.
- Détacher les chairs en glissant dessous la lame d'un couteau; la noix au centre a la forme d'un gros bouchon plat, le corail est la partie rose, les barbes sont grises et frisées; supprimer la poche noirâtre attachant à la noix et les barbes. Laver les chairs à l'eau fraîche.
- Pour 6 coquilles. Mettre les chairs de 9 coquilles dans une casserole, largement couvertes d'eau froide.
- Hacher au couteau une assiette plate d'échalotes et d'ail (7 ou 8 grosses échalotes et 4 ou 5 têtes d'ail).
- Mettre à revenir dans une poêle pendant une vingtaine de minutes.
- Ajouter l'eau de la cuisson.
- Faire diminuer le tout.
- Ajouter de la mie de pain (rassis de préférence) et du persil.
- Faire réduire au maximum et ajouter du poivre.
- Tailler les noix et le corail en gros dés.
- Mettre un peu de farce dans le fond des coquilles, ajouter la chair et recouvrir de cette même farce.
- Au moment de servir rajouter la cha-

pelure et une noix de beurre (demi-sel de préférence).

Accompagner d'un vin, un Gros Plant du Pays nantais ou un vin de Loire.

Magret de canard à la sauce au poivre rose

Pour 6 personnes prévoir 3 ou 4 magrets.

- Cuire les magrets dans la poêle en les retournant.
- Les laisser un peu « rosés ».

Ingrédients pour la sauce :

- ½ litre de bordeaux rouge
- 70 g. de sucre cristallisé
- 1 cuillère à soupe de purée de tomate
- 3-4 tomates fraîches ou une boîte de tomates concassées
- 2 oranges
- Poivre et sel
- 50 g. de beurre
- 2 oignons ciselés finement
- 2 cuillères à café d'extrait de viande (Liebig)
- 2 cuillères à café de poivre rose

Préparation :

- Préparer un caramel en ajoutant une noix de beurre au sucre. Laisser prendre une coloration dorée.
- Arrêter la caramélisation en ajoutant le vin.

- Incorporer à cette préparation la purée de tomates sel et poivre.
- Faire blondir les oignons dans une poêle avec 50 g. de beurre fondu et incorporer les tomates coupées en dés puis passer au mixe-soupe.
- Verser cette purée dans la première préparation, ajouter l'extrait de viande et le jus des oranges.
- En dernière minute, ajouter le poivre rose essoré et laisser bouillir une minute.
- Servir le magret découpé en tranches avec la sauce.
- Accompagner de croquettes de pommes de terre.

Pour le vin : un bordeaux ou un vin du sud-ouest de la France.

Bûche de Noël **« comme maman »**

Ingrédients pour la pâte :

- 4 œufs
- 75 g. de farine
- 125 g. de sucre cristallisé
- 1 pincée de sel fin

Préparation :

- Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter la farine, la pâte devient sèche.
- Ajouter les 4 blancs d'œufs bat-

tus en neige qui rendront la pâte molle.

- Pour une bûche d'environ 25 cm de long utiliser une platine de 23 à 27 cm.
- Y déposer la pâte sur 2 à 3 cm d'épaisseur maximum.
- La cuisson au four : plus ou moins 15 minutes. Si la fourchette que l'on enfonce dans la pâte ressort sèche, le biscuit est cuit.
- Démouler la pâte sur un grand papier beurré ou saupoudré de 2 cuillères de sucre cristallisé.
- Pour la crème pâtissière :
- Réaliser une crème vanille.
- Quand elle est tiède ajouter du beurre. On peut aussi y ajouter 50 à 100 g. de chocolat fondant ramolli au bain-marie.

Pour la réalisation de la bûche : soit on roule la pâte enduite de crème, soit on découpe la pâte en tranches que l'on recouvre de crème. Les tranches sont découpées en formats quelque peu différents pour donner au gâteau une forme de bûche.

On lisse l'ensemble du gâteau au couteau avec le reste de la crème puis on dessine des stries à la fourchette pour imiter l'écorce du bois. Au moment de servir, on peut semer en pluie un peu de sucre pour simuler la neige.

Les idées cadeaux du CDD

À l'approche des fêtes de fin d'année, les deux librairies CDD d'Arlon et Namur s'associent pour vous proposer une sélection d'ouvrages de qualité... à déposer au pied du sapin.

- « **Dans les jardins de la Bible** », un livre de **Florence Thinard** aux éditions **Plume de Carotte**

Ce livre nous fait découvrir les innombrables références aux plantes évoquées dans la Bible, tant d'un point de vue historique que linguistique ou botanique. Le tout dans un ouvrage soigné, élégant et illustré de très anciennes planches d'herbiers.

- « **Le Musée Chrétien** », un coffret de trois volumes par **Jean-Pie Lapierre** aux éditions **du Seuil**

Cette somme magistrale de 2.700 pages rassemble et analyse l'ensemble des images chrétiennes occidentales et orientales. Cet ouvrage, magnifiquement illustré, se définit comme une encyclopédie des témoignages de la culture chrétienne, dans sa richesse et sa diversité.

- « **Les plus beaux chants de Noël** », un très bel album cartonné pour les enfants aux éditions **Bayard**

Le livre, aux illustrations très douces, reprend 10 chants traditionnels. Il est accompagné d'un CD.

- « **Changer d'altitude. Quelques solutions pour mieux vivre sa vie** », de **Bertrand Piccard** aux éditions **Stock**

Avec son expérience de psychiatre et d'explorateur, Bertrand Piccard nous propose des pistes pour améliorer notre vie lorsque nous sommes pris dans les turbulences de l'existence. Un livre concret et qui nous fait du bien.



- « **Petit traité sur le temps à vivre** » de **Marie-Anne Leroux** aux éditions **Salvator**

Ce petit traité spirituel se veut être un guide pratique, simple et profond pour nous aider à revisiter notre rapport au temps à la lueur de la révélation chrétienne.

Le temps de l'Avent, c'est aussi le moment privilégié pour découvrir ou redécouvrir la beauté des crèches qui ornent nos maisons et nos églises. Les CDD d'Arlon et de Namur vous en proposent une très belle sélection. La librairie de Namur est d'ailleurs particulièrement fière de présenter cette année le très beau travail artisanal des Sœurs de Bethléem. Leur statuaire sobre et puissante, évocatrice de l'art roman, dégage une aura de douceur et de sérénité (photo).

CDD Arlon - Rue de Bastogne 46 – 063/21.86.11 - cddarlon@gmail.com – Ouvert le lundi de 14 à 18h, du mardi au vendredi de 9 à 12h et de 13h30 à 18h, le samedi de 9 à 12h.

CDD Namur - Rue du Séminaire 11 – 081/24.08.20 - cdd@seminairedenamur.be – Ouvert le lundi de 12h30 à 18h, du mardi au vendredi de 9 à 18h, le samedi : 9h à 12h.

Infos : www.librairiescdd.be.