

# Les traditions culinaires de Noël en France



# Les traditions culinaires de Noël en France

Traditionnellement, Noël est l'occasion de se réunir en famille autour d'un repas copieux. Le foie gras, les huîtres, les escargots, le saumon fumé sont souvent au menu du repas de Noël. La dinde aux marrons est le plat traditionnel français du réveillon de Noël. Quant aux desserts, les Français sont friands de la bûche de Noël.

# Le foie gras



Le foie gras est une spécialité culinaire à base de foie frais issu de l'élevage et de l'engraissement par gavage des oies et des canards. La France est le plus grand pays producteur et consommateur de foie gras.

# Les huîtres



- La France représente l'essentiel de la production européenne d'huîtres (environ 90%).

Elles se mangent nature, ou avec un filet de citron ou un peu de vinaigre d'échalotes.

# Les escargots à la bourguignonne



... sont un mets (un aliment) traditionnel à base d'escargots *helix pomatia* (*gros blanc*), de la cuisine française et du réveillon de Noël.

Ils se mangent avec du beurre à l'ail et du persil.



# Le saumon fumé



Il se mange aussi en entrée lors du repas de Noël, avec du citron et parfois sur des toasts.

# La dinde au marrons



... est une dinde farcie rôtie, accompagnée de châtaignes (marrons). La farce est faite de poitrine fumée ou de chair à saucisses, assaisonnée d'échalotes, de clou de girofle, d'ail et d'oignons.

# La bûche de Noël



... vient d'une coutume du Moyen-Âge héritée de divers rites païens et répandue dans toute l'Europe.

Il s'agissait de faire brûler une très grosse buche lors de la veillée de Noël.



# Traditions régionales

En Provence, le rituel des 13 desserts personnalisant les 12 apôtres et Jésus, continue d'exister. On retrouve le traditionnel pain à l'huile d'olive aromatisé aux zestes d'agrumes appelé "pompe à l'huile", les confiseries et pâtisseries locales (comme par exemple les fameux calissons d'Aix), le nougat noir et blanc, **les fruits confits, en pâte, frais et secs (raisins, amandes, figues, noisettes).**

# Les traditions régionales

En Alsace, la pâtisserie est incontournable depuis des siècles. Les gâteaux de toutes formes, les Christolles, illustrent les thèmes et personnages de Noël (nouveau-né, étoile, sapin, croissant de lune, croix, etc.). Le Mannele est tressé comme les bretzels... Depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, on offre toujours à la Saint-Nicolas du pain d'épices, parfumé avec de la cannelle, de la cardamome, des amandes et du miel.

# La bougie de l'avent



# Le calendrier de l'avent





# Le sapin



# Les cadeaux



JOYEUX NOËL!