



Fédération Nationale du Folklore Français

et sa section Européenne

Us et Costumes

Nouvelle série - N° 27 Spécial Noël et cuisine

Sommaire :

- *Le « chanté Nwel » pages 1 et 2*
- *Recette du Schrub pages 2 et 3*
- *Quand j'étais enfant ! page 4*
- *Menu de réveillon de Noël antillais page 5*
- *Recettes limousines (la bréjaude et la flaugarde) page 6*
- *Recettes bretonnes (godinette) page 7*
- *Far breton page 8*
- *Joyeux Noël page 8*

*Merci aux groupes **Hibiscus**, **la Veillée Limousine** et **Breiz hor Bro** pour leur participation à ce numéro.*

Le « chanté Nwel »

Autrefois, lors des ces « chanté Nwel », on sert en dehors du traditionnel punch, ce fameux schrub, une tradition dont l'origine remonte au Moyen Age, qui regroupe voisins, amis, parents, enfants et qui s'est perpétuée au cours des siècles :

A partir de début décembre, on se réunit en fin de semaine entre amis et voisins pour chanter Noël. Les chants, véritables cantiques de Noël et pour la quasi majorité chantés en français, sont souvent accompagnés par le célèbre gros ka, l'un des tambours guadeloupéens.

Pour chanter Noël en famille, avec des amis, des voisins et voisines, dès le début de l'Avent.

Chaque soir, on se regroupe chez l'un ou chez l'autre et on donne de la voix en s'accompagnant de tambours et de ti-bois improvisés.



Ces chants se présentent sous forme de petits livrets (cantiques de Noël) dans lesquels sont regroupées les paroles des chants de Noël. Ceux-ci sont conservés soigneusement et ressortent des tiroirs dès les premiers jours de décembre.

Les textes et les mélodies de ces chansons ont pour origine la France médiévale et seraient plus précisément originaires des régions de Lyon et d'Avignon. Les textes sont en langue française (avec parfois quelques passages en latin).

Cependant, chaque chanson a son refrain en créole (qui n'apparaît pas sur le cantique) et c'est l'instant de défoulement où tambour, ti-bois, sillac, battements de mains, entrent pleinement en action.

Voici donc quelques titres de cantiques, et autres chants de Noël antillais.

- La bonne nouvelle
- Naissez, l'amour vous y convie
- Quand Dieu naquit à Noël

Le Shrub

(Liqueur antillaise des fêtes de Noël et nouvel an)

De coutume, cette recette spéciale de cocktail de rhum arrangé, typiquement de Noël, est préparée soi-même pour offrir à ses amis bien volontiers.

Cette liqueur, à base d'écorces d'orange, serait originaire de la Nouvelle Orléans. On la sert à Noël et au nouvel An aux Antilles, en voici la recette originale.

Ingrédients

- 1 litre de rhum agricole
- 3 oranges non traitées
- 1/2 litre de sirop de sucre de canne
- 1 gousse de vanille
- 2 bâtons de cannelle
- quelques grains de café



Préparation

Prélever le zeste des oranges avec un couteau économe en faisant attention de retirer la peau blanche amère.

Faire sécher les zestes (comme le soleil est absent en cette saison, le faire dans une pièce sombre).

Faire macérer les zestes secs dans le rhum blanc, avec la vanille coupée en deux dans le sens de la longueur, le bâton de cannelle et quelques grains de café grillés pendant minimum 3 jours à 1 semaine. Filtrer le mélange obtenu.

Mélanger avec le rhum aromatisé, passer au filtre, le sirop de sucre de canne et verser dans une carafe hermétique.

(si vous le désirez vous pouvez remettre le bâton de cannelle et vanille dans la carafe). Laisser masser 3 semaines au soleil (aux Antilles, on parle de 40 jours!) tournez la bouteille tous les jours.

Il vous faudra de la patience dans la préparation et du soleil, les meilleures choses prennent du temps dans la cuisine et les recettes créoles !

Servez en apéritif...



BONNE DEGUSTATION !!!

QUAND J'ETAIS ENFANT ...

« **Quand j'étais enfant !**, cette journée du 24 décembre était la plus belle, voire magiquement féérique si nous recevions. Ce soir, parents et amis seront là mais cousines, cousins, copines et copains, surtout. Quelle joie ! Pour certains ça fait si longtemps !! Depuis ce matin maman et papa s'activent en cuisine et arrangent la maison, nous servons de petites mains; Nous sommes les elfes de maman et papa Noël ! Point d'orgue ! Le week-end passé nous avons aidé papa à faire le boudin. Nous ficelions pour faire des chapelets ! « Pas de piment pour les enfants! lui dit maman ». L'heure approche et plus que les étrennes du lendemain, l'excitation de nous faire beaux puis d'accueillir les invités nous emporte toute cette soirée, ivres des chants traditionnels de Noël aux rythmes des percussions et instruments improvisés, des musiques du moment, de nos jeux d'enfants, des rires, de la bonne pitance comme sortie d'une corne d'abondance... 00h00. Nous célébrons le nouveau né et jusqu'à l'aube la joie est là !; **c'était bien Quand j'étais enfant ! ...»**

Patrick TICOUT – Association Hibiscus

(Cette évocation pourrait en amener bien d'autres... Sous le titre « Quand j'étais enfant ! » que de souvenirs vous pourriez partager, en français et, éventuellement, en langue régionale, en dialecte ou en patois. Faites-nous parvenir vos textes.)

« **Lè mwen té ti moun !**, jouné a 24 decemb la sa té la pli bèl, vwè magikmen féérik si nou té ka rousouvwè. O swè, pawen è zanmi ké la mè kouzin, kouzen, ti zanmi siwtou. Mi la joi ! tèlmen lonten !! dépi bon matin mamané papa ka fè manèv en kuisin la et ka ranjékaz la, nou ka ba yo lanmen ; nou sé ti soukougnan a maman é papanwèl ! woulo !; fin dsimèn passé nou rédé papa adan pwéparasion a bouden la.nou té ka maré ti bout ! « Maman diy pa mété pimen pou sé ti moun la ! ». lè la ka rivé ék plis ki kado a démen, apwétaj an nou é rivé a sé invité la ka ban nou eksitasion ki ka chayé nou tout swaré la, boulé évè chanté nwèl, tambou ék instrimen impwovisé, misik aktwèl, jé a ti moun, grigné, bon mangé ki ka semb y pa jan ka fini... 00h00, nou ka loué Jési é jis jou ouvè la joi la ! ; **Sa té bon Lè mwen té ti moun ! ... »**

***Et maintenant,
passons à table !...***



MENU - REVEILLON DE NOEL - ANTILLAIS



ENTREE

- Jambon fumé
- Pâtés à la viande
- Boudin créole



PLAT

- Ragoût de porc
- Pois de bois (ou pois d'Angole)
- Igname, riz blanc



DESSERT

- Gâteaux
- Mandarines



Côté Limousin

LA BREJAUDE (soupe limousine)

1 morceau de lard frais avec sa couenne
1 chou
2 poireaux
3 ou 4 raves
2 carottes
1 poignée de haricots secs
500 gr de pommes de terre
Tranche de pain de seigle rassis
Du gros sel et du poivre.



A défaut d'avoir un topin à trois pieds que l'on suspendrait dans la cheminée prendre sa cocotte minute.

Inciser le lard sur toute sa surface, le plonger dans la cocotte pleine d'eau et laisser bouillir à couvert pendant une heure. Le retirer et le "brejar", c'est-à-dire l'écraser en l'émiettant avec une fourchette jusqu'à le détacher de la couenne et le rassembler dans un bol avec une poignée de gros sel.

Remettre la couenne dans la cocotte avec de l'eau fraîche et les haricots blancs qui auront été trempés au préalable. Porter à ébullition. Ajouter le chou, les poireaux, les raves et les carottes et les laisser cuire une heure. Un quart d'heure avant la fin de la cuisson y mettre les pommes de terre.

Pour servir, disposer dans des assiettes calottes de préférence les tranches de pain et les débris de lard. Tremper de bouillon, ajouter les légumes avec un peu de poivre. Servir.

Une assiettée avec la couenne sera donnée au maître de maison qui la partagera.

LA FLAUGNARDE

(dessert limousin pour 6 personnes) se mange chaude dès la sortie du four

3 dl (3 verres de lait)
180 gr de farine
4 œufs entiers
1 petit verre d'eau de vie ou de rhum suivant le goût
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
10 gr de beurre fondu
1 pincée de sel



Dans une terrine, mettre la farine, le sel et deux cuillères à soupe sucre. Faire un puits et y casser les œufs. Bien mélanger (attention à ne pas faire de grumeaux).

Ajouter le lait petit à petit, puis dix grammes de beurre fondu et le petit verre d'eau de vie ou du rhum.

Graisser une tourtière à bords hauts et y verser la pâte.

Préchauffer le four thermostat 8 pendant 10 mn) enfourner et laisser cuire 30 mn. Lorsqu'elle est dorée sur le dessus et qu'elle est bien montée, la piquée avec un couteau. Si la lame ressort sèche la sortir du four, (sinon la laisser cuire encore un peu) la saupoudrer de sucre et il ne restera plus qu'à la déguster aussitôt.

LA GODINETTE

Au début des années 1970 Simone Morand (par ailleurs bien connue pour ses livres de cuisine), lassée d'inaugurer le festival de Monterfil en trinquant avec une sangria, imagina cet apéritif qui fut lancé en 1980. Son nom vient du groupe « La Godinette » animé par Jean Baron et Christian Anneix, sonneurs bien connus en Bretagne. Mais le nom lui-même signifie : jeune femme coquette et galante (une chanson du pays de Rennes porte ce titre).

Pour 30 personnes :

- 1,5 kg de fraises
- 1 kg de sucre
- 1 litre eau de vie de cidre (lambig ou, à défaut, calva)
- 6 litres de gros-plant
- (éventuellement) 20 cl de crème de cassis

soit environ 7 litres c'est à dire 25 cl par personne.

Equeutez les fraises et les disposer au fond d'une grande jarre en terre

Recouvrez de sucre (allez-y modérément sur le sucre dans un premier temps... En effet, trop sucrée, la Godinette est d'un goût nettement moins subtil !)

Versez ensuite délicatement l'eau-de-vie de cidre (calva), laissez macérer quelque temps (une nuit, par exemple).

Ajoutez ensuite le gros-plant.

A l'aide d'une grande spatule de bois, remuez doucement en veillant à ce que tout le sucre soit bien dissous. Laissez reposer 24h. Le lendemain, remuez à nouveau, goûtez (modérément) et, le cas échéant, rectifiez le dosage en alcool ou la teneur en sucre, selon votre goût. Attention ! Il faut tenir compte du fait qu'en macérant encore, le goût sucré va aller en s'accroissant. Donc, laissez reposer encore 24h. Et le surlendemain, enfin, pour la coloration, terminez par la crème de cassis qu'il convient de rajouter tout à fait à la fin, presque avant de servir (ce n'est pas indispensable). Après avoir mélangé une dernière fois, servez très frais mais « not on the rock » (comme on dit de nos jours couramment en gallo) ; et dégustez.

Cette recette (non déposée) peut être modifiée en fonction des fruits utilisés : les fraises sont indispensables mais on peut ajouter d'autres fruits rouges (framboises par exemple) ou remplacer le gros-plant par du muscadet. Question de goût...

A consommer, bien sûr, avec modération si vous n'êtes pas chez vous.

Et pour terminer...

FAR BRETON

Ingrédients :

- ½ litre de lait
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 œufs entiers
- 1 verre à liqueur de rhum
- Pruneaux entiers (avec noyaux)

Mélanger farine, sucre et sel.

Incorporer les œufs à ce mélange.

Ajouter le lait et le rhum.

Fariner les pruneaux (les mettre dans un sac plastique avec la farine)

Beurrer un plat, y disposer les pruneaux et verser le mélange.



Cuisson :

Four à 180 ° (thermostat 7)

Cuisson : environ 1 heure ; ne pas ouvrir la porte du four avant ½ heure.

Mettre éventuellement un papier d'aluminium si la coloration devient trop vive (surtout si l'on utilise un four classique ; peu ou pas utile pour un four à chaleur tournante).

A toutes et tous,

JOYEUX NOEL

bòn Nové, jwayé Nwèl, boune Noua gleckika W'ianachta

bouòni Calèna Eguberri on zwayé Noël bon Nadal

jostous Noué bon Nwel bon Natale Nedeleg laouen

frohe Weihnachte bon Nadal

(langues et dialectes utilisés, par ordre alphabétique : alsacien, basque, breton, catalan, corse, créole guadeloupéen, créole martiniquais, créole réunionnais, francique lorrain, gallo, niçois, normand, occitan, provençal :

ils ne sont pas, bien sûr, dans cet ordre ci-dessus ; à vous de jouer...)