

## Comment les Européens fêtent-ils Noël ?

Par [JFB](#) le ven 04/01/2008 - 12:23



«Joyeux Noël» en français, «Kellemes karácsonyi ünnepeket» en hongrois, «Il Milied it-tajjed» en maltais ou encore «Kala Christouyenna» en grec, tous les Etats membres de l'Union européenne fêtent Noël ! De Paris à Budapest, de Madrid à Varsovie, les fêtes de fin d'année sont célébrées en famille et entre amis. Mais les traditions de Noël ne sont pas les mêmes d'une capitale à l'autre. Toute l'Europe, le portail français des affaires européennes, a fait un petit tour d'horizon des différentes coutumes européennes. En voici un aperçu.

### **Tradition oblige**

Les Scandinaves appellent Noël Jul. Ils ont adopté le nom de la fête païenne du solstice d'hiver "la roue". C'est la roue de l'année qui tourne une fois de plus vers le printemps. Elle était le début d'une période de 12 nuits, du 24 décembre au 8 janvier et elle symbolisait la nuit hivernale, les nuits les plus longues de l'année, durant laquelle se prépare le renouveau de la lumière et de la végétation. C'était à la fois une fête du soleil et de la fécondité. Ce monde de la nuit était aussi un moment où les défunts étaient honorés. Pour la fête du Jul, on apportait dans la maison une bûche de chêne qui représentait le feu sacré. On plantait aussi un sapin devant la maison. Le sapin toujours vert symbolisait le triomphe de la nature sur l'hiver.

En Espagne, les fêtes de Noël commencent à la mi-décembre et se terminent le 6 janvier, le "jour des rois". Même si le Père Noël est de plus en plus populaire, ce sont traditionnellement les Rois Mages qui apportent les cadeaux aux enfants à l'aube du 6 janvier, jour férié en Espagne.

En Grèce, pays orthodoxe qui a adopté le calendrier grégorien, la naissance de Jésus est célébrée le 25 décembre et non le 7 janvier comme en Russie. La période des fêtes de fin d'année débute la veille de Noël et se termine le jour de l'Épiphanie. Cette période de 12 jours est appelée "Douzaine". La fête de Noël en Grèce est

moins importante que la fête de Pâques.

Saint Nicolas, Mikulás en hongrois, passe le 6 décembre. Les enfants mettent leurs bottes sous la fenêtre le 5 au soir dans lesquelles seront déposés des friandises, des jouets et des livres, s'ils ont été sages. S'ils ont été méchants, ils auront une baguette avec une petite figurine de diable dessus. Pratiquement tous les enfants reçoivent les deux. La période de Noël est, pour les Hongrois, une période de prophétie. La première date importante est le dernier jour de novembre, la Saint-André. Les filles qui sont capables de jeûner toute cette journée rêveront de leur futur mari. Ensuite, la Sainte-Lucie est considérée comme le jour des mauvais esprits car c'est la nuit la plus longue de l'année. Le 24, la famille la plus proche se réunit et décore le sapin. Les Hongrois pensent qu'il faut d'abord accrocher des fruits (pommes et noix), puis des gâteaux au miel pour avoir une bonne récolte l'année suivante et mettre du blé germé et un berceau sous l'arbre. Il faut ensuite allumer les bougies et chanter des chants de Noël avant d'échanger les cadeaux. En Hongrie, c'est le petit Jésus qui apporte des cadeaux aux enfants.

La plupart des familles vont à la messe de minuit. On dit qu'il faut laisser une bougie allumée pour éviter que les mauvais esprits chassés des environs de l'église par l'odeur de l'encens ne viennent s'y réfugier.

Chaque famille française dresse au cours du mois de décembre son sapin de Noël. Le calendrier de l'Avent est également très populaire en France. Le réveillon de Noël est l'occasion de se réunir en famille autour d'un repas copieux. Selon les traditions familiales, le Père Noël vient déposer les cadeaux le soir du réveillon ou pendant la nuit et les enfants les découvrent le matin de Noël au pied du sapin. Les croyants se rendent à l'église pour assister à la messe de minuit. Le 25 est un jour férié, mais, contrairement à d'autres pays européens, les Français travaillent le 26 décembre.

### **Noël dans l'assiette**

Si le réveillon de Noël en Allemagne est très festif et très gourmand, on l'appelle le réveillon du ventre plein ("Vollbauchabend".), les Autrichiens, eux, font un repas froid léger accompagné, en revanche, de nombreuses gourmandises qui se déclinent en une variété extraordinaire de petits biscuits.

Onze pays sur les vingt-sept que compte l'Union européenne mettent la dinde à l'honneur. C'est le cas de l'Espagne qui l'accompagne d'agneau rôti et de fruits de mer. De la Grèce, qui la consomme farcie à la viande. De la France aussi, qui la sert

avec des marrons et après foie gras, huîtres, escargots, ou saumon fumé, selon les familles. Les Belges oscillent entre dinde et oie. Au Luxembourg, la dinde et le civet de lièvre sont souvent les mets dégustés au menu de Noël. Après minuit, les Luxembourgeois partagent en famille du boudin noir aux pommes et aux pommes de terre. Le menu de Noël maltais est le fruit de nombreuses influences méditerranéennes mais également anglaises, surtout depuis la Seconde Guerre mondiale. La dinde rôtie, comme en Angleterre et en Irlande, est souvent le plat principal et le "christmas cake", le dessert. Les Néerlandais préparent un bon repas le soir du 25 décembre autour d'une dinde, d'une oie ou d'un lièvre. En Pologne, si le repas de réveillon ne comprend pas de viande, le jour de Noël, les Polonais mangent le plus souvent de la dinde farcie.

Comme en Pologne, beaucoup de pays d'Europe centrale accordent encore au jeûne de la journée du 24 beaucoup d'importance. On veille alors à ne pas manger de viande le 24 au soir. C'est le cas de la Slovaquie où le dîner de Noël est empreint de rituels religieux. En République tchèque, la tradition veut que l'on pêche, avec les enfants, la carpe de Noël ! C'est pourquoi apparaissent dans les centres des villes, pour la période de Noël, de nombreux bacs remplis d'eau et de carpes vivantes en provenance des étangs de Bohême du Sud. C'est aux enfants de choisir la carpe qui sera mangée ou souvent sauvée et remise en liberté dans les étangs ou les rivières.

Il y a peu de temps encore, les Hongrois pensaient que la nappe qui ornait la table du repas de Noël, avait des pouvoirs magiques. Dès le lendemain, ils l'utilisaient pour porter les grains de blé avant de les semer ou pour couvrir un malade... Aujourd'hui, si la coutume s'est un peu transformée, les Hongrois apportent toujours un soin tout particulier à la nappe du soir de Noël, aux couverts et aux assiettes qui seront utilisés pour l'occasion. Les tables sont décorées de roses de Noël et de branches d'épineux. Les couleurs sont soignées. Le rouge, le vert et le blanc, les trois couleurs du drapeau hongrois, se retrouvent dans tous les décors.

Le plat central du dîner de Noël est le poisson. S'il est choisi vivant, les Hongrois prennent garde à la vivacité de ses mouvements dans l'eau, reflet de la progression de la famille dans l'année à venir. Sinon, ce sont ses écailles qui symbolisent la prospérité.

Même si la signification symbolique des plats tombe en désuétude, chacun fait perdurer la tradition. Le dessert est ainsi très souvent un "Beigli" au pavot et aux noix. Le pavot symbolisait jadis l'union et le mariage. Les Hongrois lisaient l'avenir

dans les cerneaux de noix.

Carine Palacci

Toute l'enquête est disponible sur le site de Toute l'Europe

•  
Catégorie

Agenda Culturel