



Les fêtes de fin d'année en Belgique

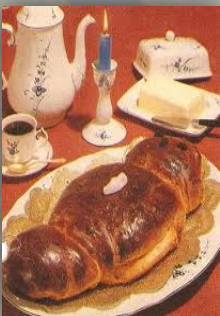
Les fêtes de Noël en Belgique sont célébrées du 6 au 31 décembre. Elle commence par Saint Nicolas le 6 décembre, avec la distribution de cadeaux à tous les enfants.

Saint Nicolas est devenu le saint patron des écoliers après avoir ressuscité 3 petits enfants qu'un charcutier peu scrupuleux avait transformés en chair à saucisse. Les enfants se préparent à sa venue en déposant leurs pantoufles près de la cheminée et des carottes pour son âne. Le matin du 6, ils reçoivent beaucoup de friandises et de chocolat. Aïe aïe les caries et la crise de foie !

Dans les villes universitaires, les étudiants quittent les cours pour défiler, chanter et boire. Ils financent cette "guindaille" ("beuverie estudiantine") par une collecte effectuée dès le matin, une chope à la main. Traditionnellement, les bourgeois récalcitrants à participer sont aspergés de farine et bombardés d'oeufs.

De nombreuses villes de Belgique organisent aussi des "marchés de Noël". Les odeurs de pâtisserie et de vin chaud se répandent partout.

Les enfants belges doivent être très sages car ils sont à nouveau gâtés à Noël par le Père Noël. Au réveillon, on retrouve comme presque partout la coutume de la dinde de Noël, ou de l'oie.



Il est encore coutume de déguster dans certaines régions du pays, des cougnous ou cougnolles, délicieux petits pains sucrés à basse température et de lait en forme d'enfant Jésus. A Liège, on fait sauter des boukètes, crêpes à la farine de sarrasin agrémentées de raisins de Corinthe ou de ronds de pommes, frites à la poêle avec du beurre, et servies saupoudrées de sucre fin ou de cassonade. On les accompagne d'un bon vin chaud.

Noël est une fête familiale avec ses temps forts en public. Certains vont à la messe de minuit, d'autres se regroupent nombreux à minuit dans la rue. C'est le cas sur la Grand-Place de Bruxelles, la plus belle du monde, où, quel que soit le climat, des milliers de personnes assistent en famille à l'illumination de dizaines de milliers de bougies à minuit précise.

Le repas de Noël se prend traditionnellement en famille. Le menu du réveillon varie selon les régions. Dans le sud du pays, le boudin de Noël garde une place de choix. Ainsi le boudin à base de chou vert, appelé "tripes à l'djotte", reste un incontournable.

Et ceci ne sont que quelques spécialités culinaires parmi d'autres. La Belgique est un vrai pays de cocagne où les plaisirs de la table sont aussi vrais que variés.