

Les saveurs des fêtes. Suite II

3. Le temps de Noël

= Les pommes et les noix.

Ces deux fruits se conservaient facilement jusqu'à Noël et cela même avant l'invention des chambres froides. Ils font partie des délicatesses d'autrefois. On les retrouve sur de vieilles images, associés à la grande fête comme des cadeaux inévitables.

= Les « Bredele » ou petits gâteaux.

Il est très possible que ces pâtisseries soient les héritiers des « hosties », ce pain de vie utilisé par les chrétiens en souvenir de Jésus Christ et que nos anciens avaient coutume d'accrocher au sapin de Noël.

Aujourd'hui les recettes pour les petits gâteaux sont très nombreuses et chaque mère de famille a ses préférences. Les « Bredele » sont découpés dans la pâte avec des formes en métal ou en matière synthétique diverses et variées. Certaines formes ont un lien direct avec le message de Noël et renvoient aux récits de la naissance de Jésus, telle qu'elle est rapportée par l'évangile de Luc dans la Bible. « Il y a des bergers qui vivent dans les champs, et pendant la nuit ils gardent leur troupeau. Un ange du Seigneur leur dit : « N'ayez pas peur. Oui je viens vous annoncer une bonne nouvelle... un Sauveur est né pour vous ».

* Les formes en **étoile** rappellent la nuit de Noël.

* Des formes de **bergers** et de **moutons** font référence aux premiers destinataires de la bonne nouvelle de Noël.

Il y a aussi des formes d'**anges**, messagers de Dieu, etc.

(à suivre)

G. K.