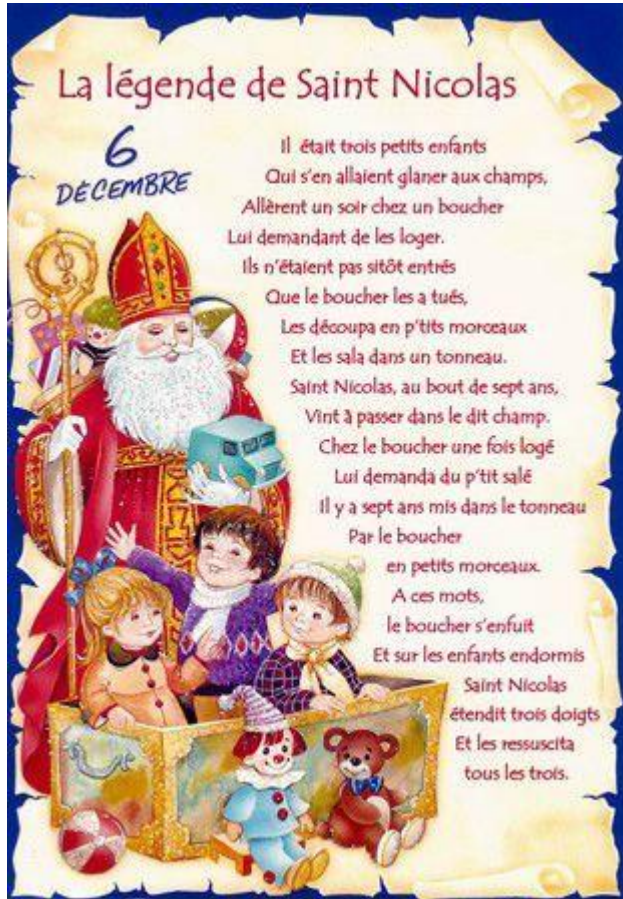


# Advent Advent das 2. Licht'lein brennt



- La couronne de l'Avent, ou plus strictement les quatre bougies, représentent les quatre semaines *avant* Noël.
- On allume les bougies les quatre dimanches avant Noël. La première bougie est allumée le premier dimanche de l'Avent (*Avent* et *avant* sont deux mots de différentes étymologies).
- Traditionnellement, les quatre bougies sont rouges et massives. Le premier dimanche, on allume une seule bougie ; le deuxième dimanche, l'ancienne bougie et une nouvelle (donc deux), le troisième dimanche, les deux anciennes bougies et une nouvelle (donc trois); le quatrième dimanche, les trois anciennes et la dernière (donc les quatre).
- La difficulté est alors de laisser durer une bougie quatre dimanches, une deuxième trois dimanches et une troisième deux dimanches, mais on peut également les remplacer afin d'obtenir chaque dimanche un ensemble homogène : les couronnes sont souvent représentées avec les quatre bougies de la même taille allumées, ce qui n'est possible qu'en changeant les bougies<sup>8</sup>.
- On allume toujours la quatrième bougie le dimanche précédant le 25 décembre, même si Noël tombe un dimanche, contrairement à la vieille tradition de l'Eglise latine, où la quatrième semaine de l'Avent peut être incomplète. Cependant, dans certaines régions à tradition germanique comme l'Alsace, la quatrième bougie de l'Avent est souvent allumée le jour de Noël.
- Ainsi, le premier dimanche de l'Avent le plus avancé est le 3 décembre (la quatrième bougie sera allumée le dimanche 24, la veille de Noël), et le plus reculé dans l'année, le 27 novembre (la quatrième bougie sera allumée le dimanche 18, donc 7 jours avant Noël). La raison est simple : on n'allume pas la quatrième bougie à Noël puisqu'il n'y a plus de jours d'attente.

# SAINT NICOLAS - 6 DECEMBRE



- Saint patron et protecteur des petits enfants et de la Lorraine, [Saint Nicolas](#) est fêté tous les 6 décembre, date de sa mort dans l'est et le nord de la France ainsi que dans de nombreux pays d'Europe (Allemagne, Belgique, Pays-Bas, Autriche...). Il fait le tour des villes pour récompenser les enfants sages. Ancêtre du Père [Noël](#), il parcourt le monde pour distribuer des cadeaux aux enfants méritants. Ainsi, il visite les écoles maternelles, distribue du pain d'épice et des oranges et se voit remettre les clés de la ville par le maire. Ce personnage serait inspiré d'une personnalité réelle, Nicolas de Myre, évêque d'Asie mineure du IV<sup>e</sup> siècle, victime de persécutions sous le règne de Dioclétien. Appartenant aux saints les plus populaires, Saint Nicolas a alimenté une multitude de légendes mettant en avant sa personnalité généreuse. Il aurait donné de l'argent à trois jeunes filles pauvres pour qu'elles puissent avoir une dot et se marier. De plus, il aurait sauvé de la tempête un bateau portant une cargaison de blé pour la ville de Myre.

# Mannele/Dambedei/Waeckmann...



Après les petits fours, voici une autre tradition – celle du Mannele/Dambedei pour la Saint Nicolas : Un peu d’histoire :

- Un **mannele** ou **mannala**<sup>1</sup> (de l'[alémanique alsacien](#) et du [francique lorrain](#), « petit bonhomme »), est une [brioche](#) en forme de bonhomme, préparée par les boulangers de tradition germanique pour la [Saint-Nicolas](#), ainsi que par des familles [alsaciennes](#), [lorraines](#), et plus généralement [allemandes](#).
- La pâtisserie est également nommée « **petit Saint-Nicolas** » en [Lorraine](#), **coualé** en [Lorraine romane](#) (principalement dans les [Vosges](#)) signifiant « tordu » en dialecte [lorrain](#)<sup>2</sup> rappelant ainsi la forme tortillée que prend le bonhomme et **Jean Bonhomme** en [Franche-Comté](#). En [Allemagne](#), elles sont appelées *Dambedei*, *Stutenkerl*, *Waeckmann*, etc. selon les dialectes. En [Suisse](#), on retrouve cette pâtisserie sous les noms de *Grittibänz* ou *Grättima*(nn).
- Elles sont dans la plupart des régions consommées à la [Saint-Nicolas](#). Mais dans certaines comme en [Rhénanie](#), dans la [Ruhr](#), [Hesse](#), elles sont mangées pour la saint Martin d'Hiver (11 novembre, *Sankt Martin*). Les enfants le reçoivent à la fin du cortège de Saint Martin (*Martinsszug*). On en trouve aussi aux [Pays-Bas](#), au [Luxembourg](#) et en [Autriche](#).
- La brioche peut accompagner le chocolat chaud du goûter des enfants, ou faire l'objet d'un goûter familial pour se retrouver et partager ces pâtisseries autour d'un bol de café ou de chocolat chaud. Cette brioche peut être enrichie de raisins secs ou de [pépites de chocolat](#)

# Recette du Mannele

Temps de préparation : 30 Minutes/ Temps de repos : 2h30

Puissance du four : 180°C (th 6)

- Ingrédients :

- 600 g de farine
- 1 sachet de levure sèche
- 330 ml de lait tiède
- 55 g de sucre
- 1 oeuf
- 60 g de beurre pommade

1 jaune d'oeuf pour la dorure

- 1 cuillère à soupe de lait



- Préparation des Mannele :

- Je fais tiédir le lait quelques secondes au micro-onde.
- Je délaye la levure dans le lait tiède.
- Je mets dans un bol la farine, le sel, le sucre et l'oeuf. Je commence à pétrir. J'ajoute le beurre pommade tout en continuant à pétrir.
- Puis, j'ajoute progressivement la levure mélangée dans le lait. Je continue à pétrir la pâte des Mannele. Je pétris la pâte jusqu'à obtention d'une pâte lisse, souple et non collante.
- Je couvre la pâte Mannele d'un torchon et je laisse lever la pâte environ 1h30 jusqu'à ce qu'elle ait doublée de volume.
- Une fois la pâte bien levée, je la dégaze et je forme des bonhommes de la Saint Nicolas à l'aide d'un [emporte pièce Bonhomme](#) et je dépose les Mannele sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- Je laisse lever les Mannele dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 1 heure.
- Je préchauffe le four à 180°C (Th 6).
- Je bats le jaune d'oeuf avec la cuillère à soupe de lait. Je dore les Mannele et je dispose des pépites de chocolat pour former le visage, des boutons ou décoration au choix.
- Je fais cuire les Mannele pendant 15 minutes à 180°C (Th 6).
- Je laisse refroidir les Mannele sur une grille avant de les déguster !