

Advent Advent das 3. Licht'lein brennt

- Les préparatifs pour la Fête de Noël continuent – Après la couronne de l'Advent, les petits fours, la saint Nicolas, il règne déjà un air de fête. Mais Noël ne serait pas Noël sans un sapin ! Dans chaque villages, villes, les Marchés de Noël continuent à fleurir et à proposer des décorations, des santons pour la crèche, des bougies sans oublier le traditionnel « Vin chaud avec toutes ces odeurs d'épices (cannelle/Orange etc...)



Le Sapin de Noël



- Un ancien rite païen voulait qu'on honore un arbre, autour de la date du solstice d'hiver, car ce dernier symbolise la vie. On célébrait ainsi la renaissance du Soleil.
- Au XIe siècle, on décorait déjà des arbres qu'on garnissait de pommes rouges et on disait qu'il faisait référence à l'arbre du paradis. Ensuite, c'est en Allemagne que la coutume a véritablement pris naissance.
- Vers 1520, on décorait les arbres avec des confiseries, des pommes et même des petits gâteaux et on plaçait déjà, à cette époque, une étoile au sommet pour rappeler celle de Bethléem. Aussi, au XVIe siècle, on rapporte une légende voulant que Martin Luther, un prêtre allemand, ait offert un sapin à ses enfants le jour de la veille de Noël pour qu'ils se souviennent des merveilles de Dieu.
- Au XVIIe siècle, l'illumination des sapins débute. Les moyens entrepris sont plus complexes que d'y installer des guirlandes lumineuses comme aujourd'hui. On remplit des coquilles de noix d'huile dans lesquelles on dépose, à la surface, une mèche qu'on allume. Certains garnissent l'arbre de petites chandelles attachées sur les branches. Évidemment, ce n'était pas très sécuritaire...
- En 1738, un premier sapin de Noël est installé au Château de Versailles sous l'initiative de l'épouse de Louis XV, roi de France. Un siècle plus tard, en 1837, c'est aux Tuileries qu'on dresse un sapin grâce à la duchesse d'Orléans qui a des origines allemandes. Vers 1871, des immigrants provenant d'Alsace-Lorraine, quittant leur province allemande, viennent s'établir en France et y introduisent la coutume un peu partout au pays. Au même moment, la tradition est aussi intégrée en Grande-Bretagne, puis aux États-Unis et au Canada.

LE VIN CHAUD — L'histoire

- **Le vin chaud ... quelle histoire !**
- Ce sont bien les romains qui ont inventé ce breuvage... alors qu'on ne fêtait pas encore Noël ! Voici leur recette : vin + miel + poivre + mastic + nard + laurier + safran + dattes et noyaux de datte, le tout à faire bouillir longuement ! C'était la potion magique pour conquérir tout le pourtour méditerranéen ... mais qui a trouvé sa limite aux abords d'un village breton !
- Au XII^e s., Chrétien de Troyes cite une recette proche de la romaine, mais avec en plus piment et clous de girofle.
- Au XV^e s. , nous avons des recettes allemandes : vin du Rhin + sucre + miel + cannelle + gingembre + cardamome et clous de girofle. Nous avons même une cruche à vin chaud de 1420 en argent plaqué or !
- Jusqu'au XVII^e s., le vin chaud est une boisson aristocratique qui va peu à peu se populariser (vers 1750), surtout dans les pays scandinaves : le « glögg » en Suède, le « glogg » au Danemark le « glögi » en Finlande et le « Glühwein » en Allemagne.
- Jusque là, le vin chaud était un breuvage d'hiver, ce n'est qu'à la fin du XIX^e s. qu'il est rattaché à la période de Noël, surtout grâce aux marchés de Noël. En France on l'appelle « vin à la française » et en Italie « vin brûlé ».



RECETTE - Vin Chaud



- **Enfin, la recette du marché de Noël d'Eaubonne !** *Secret à garder en ne la révélant qu'à une seule personne à la fois).*
- - 1 bouteille 75cl de côte du Rhône (ou beaujolais, pinot noir, grenache ou merlot)
- - 30 gr de sucre – 1 c-caf. Cannelle ou 1 baton – 2 étoiles anis étoilé – 2 clous de girofle- -quelques fèves de cardamome – une rondelle de gingembre frais – 1 rondelle de citron et d'orange (non traités)
-
- Idéalement : laisser macérer ces produits une nuit ; porter à 80-90° , sans ébullition puis filtrer et
- Cette recette est volontairement peu sucrée, certains vont jusqu'à 200gr de sucre, chacun peut adapter à son goût mais pensez au diabète ! On peut également utiliser du vin blanc ou 1/3 blanc 2/3 rouge, toutes les fantaisies son permises, mais et n'oubliez pas le traditionnel « Stollen ».
- C'est à regret que je ne pourrai pas vous préparer ce sympathique breuvage cette année, mais entraînez-vous, un concours sera ouvert l'an prochain !
- **Joyeux Noël à tous !** *Pierre D.*



CHRISTSTOLLEN – PAIN D'ÉPICES

- Voici quelques spécialités à savourer avec un bon vin Chaud – On vous donner RDV au prochain Marché de Noël ...

Download from
Dreamstime.com

This watermarked comp image is for previewing purposes only.

ID 274

© Ma