



Noël ailleurs - La Belgique

Saint Nicolas et père Fouettard

Le 6 décembre, Saint Nicolas apporte ses cadeaux à tous les enfants sages. Quant à père Fouettard, il l'accompagne pour punir les enfants désobéissants.

Il est en effet devenu le saint patron des écoliers après avoir ressuscité trois 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, en n'oubliant pas de laisser des carottes pour son âne. Ils reçoivent beaucoup de friandises de chocolat et des spéculoos ce matin-là.

Dans certaines régions de Flandre, ce n'est pas St Nicolas qui apporte les jouets mais "Sint Maarten" (St Martin). Cela se passe le 11 novembre."



Saint Nicolas, Noël et le jour de l'An !
Le réveillon de Noël est une fête familiale mais comprend aussi ses temps forts en public. Certains regroupent nombreux à minuit dans la rue. C'est le cas sur la grand place de Bruxelles ou, quel que soit le climat, des milliers de personnes assistent en famille à l'illumination de dizaines de milliers de bougies à minuit précise.

De nombreuses villes de Belgique organisent des "marchés de Noël".

Dans ces communes germanophones et en partie francophones de l'est de la Région Wallonne, où le manteau blanc de l'hiver recouvrira peut-être les Fagnes, la vallée de l'Our, Malmedy ou Eupen, 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 de la Dinde de Noël, ou de l'Oie. Puis il est coutume de déguster, dans le Hainaut et à Andenne, des cougnous ou cougnolles, délicieux pains sucrés.



A Liège, on fait sauter des boukètes, qui sont des 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.



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.

Concours du roi du pâté Gaumais

Chaque année, le 26 décembre, dans le cadre de la foire aux amoureux à Virton, se déroule ce concours.

Le Pâté Gaumais est une copieuse tarte à la viande fabriquée en Gaume (viande noble de porc coupée en morceaux (min. 30 %), marinée dans du vin ou du vinaigre avec épices et herbes entourée d'une pâte levée). Il se mange chaud ou froid.

Qui en mangera le plus en vingt minutes ?

