Le réveillon de Noël : quel lien avec la fête chrétienne ?

18/12/2014 à 9h00

La Messe de minuit était ordinairement précédée d'un repas maigre (en Provence, on le nommait le gros souper) ; elle était suivie d'un repas gras qu'on était convenu d'appeler, dans toutes les provinces de France, le réveillon.

Ce repas avait sa raison d'être par suite du jeûne de la veille, de la privation de sommeil, de la longueur des offices de la nuit, qui souvent duraient plusieurs heures – la grand'messe de minuit était précédée des trois Nocturnes des Matines et suivie des Laudes – et aussi des fatigues d'une longue route parcourue pour venir à l'église. Telle a été l'origine du réveillon.



Le réveillon de Noël traditionnel

de nos régions

Dans l'Orléanais, le réveillon avait des mets et des chants traditionnels ; le porc composait le menu de ce festin. C'était sous toutes les formes et par parties que la victime était servie sur la table. Partout son sang apparaissait sous la forme de boudin succulent, et sa chair hachée sous celle de crépinettes, sorte de saucisses longues qui, dans certaines communautés, étaient servies à chaque personne, dès le retour de la Messe de minuit. La fin du repas était égayée par le chant de Noëls locaux.

Dans les familles angevines, il était d'usage, à Noël, de tuer un des porcs mis à l'engrais. Dès le matin, le boucher, accompagné de ses valets, se rendait à domicile et, après avoir saigné, épilé le porc, puis taillé sa chair, se mettait à faire force saucisses et boudins, car il fallait en envoyer à tous les parents et amis. Le soir arrivé, une grande chaudière d'airain était posée sur le feu. Cette chaudière était remplie de la chair du porc coupée en petits morceaux et destinés à faire des rilleaux. Le chef de la famille se signait, jetait de l'eau bénite sur le feu, puis plaçait dans la chaudière trois mesures de sel.



A l'aube du jour, les rilleaux étaient cuits, et alors on se délassait, dans ce gai repas, des veilles de la nuit. Le Bulletin historique et monumental de l'Anjou nous révèle qu'ensuite on partait pour l'église paroissiale, en emportant sur un large plateau un magnifique jambon couvert de verdure. Ce jambon était déposé devant le maître-autel. Un prêtre, en habit de chœur, venait le bénir et prononçait une prière consacrée à cette cérémonie, prière qu'on retrouve encore dans nos anciens rituels du Moyen Age. Après la bénédiction, le jambon était reporté à la maison et suspendu dans l'âtre de la cheminée ; il y restait jusqu'à Pâques. Ce jour-là, il était décroché et mis sur la table autour de laquelle la famille venait s'asseoir et rompait avec cette viande bénite l'abstinence du Carême.

Dans les Hautes-Alpes, Noël est le grand jour de réunion familiale. Au marché qui précède la fête, les femmes se pourvoient d'une bougie par ménage, car, le soir de Noël, on ne s'éclaire ni avec le bouillon-blanc trempé dans l'huile, ni avec le bois résineux qui sert là de lumière. Il est de coutume de manger, après la Messe de minuit, des soupes de pâté qu'on appelle sazanes ou creusets. Le chef de la famille prend le premier un verre plein de vin et porte la santé de tous les siens ; le verre passe ensuite de main en main, la même santé se répète et, à la fin du repas, chacun à son tour y boit à ceux des membres de la famille que la nécessité retient absents.

Dans le Var, après la Messe de minuit, les tourtes, gros gâteaux ronds faits avec du miel, de la farine, de la confiture, de l'huile, dérident tous les fronts.

En Armagnac. Devant la souche de Noël, en partant à la Messe de minuit, on laisse « mijoter » le pot de la daube, qui est la base du réveillon. La daube est un plat national et bien gascon : elle se compose d'un morceau de bœuf cuit dans une sauce noire, faite avec du vin rouge et force condiments. On ne comprendrait pas, en Armagnac, un dîner de Noël sans la

daube. Les familles les plus pauvres se paient ce luxe gastronomique, et si leur misère était trop grande pour pouvoir se donner ce régal, de charitables voisins se font un devoir de le leur procurer. Le réveillon se complète avec de longs morceaux de saucisses cuites sur le gril, toujours avec les charbons de la souche. On termine par les châtaignes grillées, arrosées de vin nouveau.



La daube

Dans notre beau Béarn, tout se passait très simplement : les amis se réunissaient, on chantait des Noëls béarnais, en attendant la Messe de minuit. On nous faisait rôtir des marrons et on nous faisait boire de cet excellent vin blanc qu'aimait tant le bon Henri (Henri IV, le Béarnais) ; seulement on nous le donnait à très petite dose, car il porte. Puis on nous mettait au dodo, en nous promettant de nous réveiller au moment voulu… Et le lendemain grand désespoir de n'avoir pas été réveillé à temps, mais le tour était joué. « Et l'on nous menait voir le petit Jésus dans sa Crèche, où nous lui promettions d'être sages. Ceci se passait dans ma petite enfance, il y a trois quarts de siècle ».

Dans les montagnes du Gévaudan (Lozère), on arrive à trois heures du matin de la Messe de minuit. On prend un air de feu

et on se met à table. Depuis des siècles, le menu est toujours le même : oreille de porc, riz au lait, saucisse, fromage. Le tout était jadis arrosé de Vivarais, vrai nectar que les vieux seuls ont connu. Aujourd'hui, c'est le Languedoc qui figure à la table de nos montagnards.

En Corse, dans les familles pauvres, on mange, au réveillon, la traditionnelle polenta (bouillie de farine de châtaignes ou de maïs), avec des tranches de porc tué exprès la veille.



La polenta

Dans le pays bizontin, on prend, au retour de la Messe de minuit, un peu de vin chaud, avec une petite tranche de pain, c'est la « mouillotte ». Pour la journée de Noël, on fait une grande fournée de gâteaux. Jadis, en montagne, quand on mangeait habituellement le pain d'avoine et d'orge, on préparait, pour Noël, des pains d'orge mélangée d'un peu de froment : chacun avait sa michotte. La mère de famille avait soin d'en faire une de plus pour le premier pauvre qui passait : on l'appelait la « pâ Dé » (la part à Dieu).

Dans les campagnes du pays de Caux (Seine-Maritime), le réveillon est réduit aux plus modestes proportions. Pendant que, dans l'âtre, se consume la traditionnelle bûche de Noël, on se contente d'un frugal repas où figure parfois, chez les pauvres, une « fricassée » d'oiseaux pris, le soir à la

« soutarde » ; on termine aussi quelquefois par une tasse de « flippe », boisson chaude et composée de cidre doux, d'eau-de-vie et de sucre réduits au feu.

En Alsace, le réveillon se fait avec des saucisses, des jambons, des boudins arrosés de vin blanc. C'est le *Kuttelschrnauss*.

Dans nos provinces méridionales, il n'était pas de fête, en Languedoc et en Béarn, où l'antique gardien du Capitole ne figurât à la place d'honneur : on faisait une consommation considérable d'oies grasses. Le plus souvent, le réveillon se composait d'une bonne soupe aux choux, dont la marmite avait été enterrée sous la cendre, avant le départ pour la Messe de minuit, d'une oie rôtie, d'une saucisse fraîche et d'un pâté de foie gras.

Source