

IL ÉTAIT UNE FOIS... NOËL EN HONGRIE

Par Ditta Kausay

Pour les hongrois, Noël est une période de prospérité et de rassemblement. Un Noël hongrois, c'est avant tout une fête pour les enfants et les familles, des retrouvailles dans une ambiance magique. Depuis l'avent jusqu'au réveillon, en passant par la Saint-Nicolas, la période de Noël est riche en traditions variées. Le soir du 24 décembre est le moment privilégié où toute la famille se réunit autour d'une table colorée pour déguster un repas bien particulier

Mais commençons par le commencement...

En Hongrie, c'est la période la plus importante de l'année. Les habitants et commerçants sortent les décorations relativement tôt, (fin novembre) ceci pour en profiter le plus longtemps possible. Guirlandes lumineuses, couronnes sur les portes d'entrées, chandeliers. Les rues s'illuminent, les habitants décorent leur maison, les magasins mettent en avant leurs articles de Noël.



La première date importante est le dernier dimanche de novembre, cette année c'est le **27 novembre** : le premier jour de l'Avent marqué par la confection d'une couronne en petites branches de sapin, ornée de 4 bougies : trois violettes et une rose. Cette dernière est allumée le premier dimanche, une bougie le dimanche suivant, et ainsi suite.

L'Avent est chargé de tradition. Depuis le premier dimanche jusqu'au jour de Noël, très tôt le matin (dès 6 heures), les familles se pressent sur le chemin de l'église, pour la messe dite « Rorate ».

Toujours à partir de cette date, il y a des crèches avec des santons pratiquement partout en Hongrie devant ou dans les églises.

Prochaine date importante c'est le **6 décembre**, la fête de Saint Nicolas (« Mikulás » en hongrois). La veille au soir, les enfants mettent des souliers bien nettoyés sur les fenêtres dans l'espoir que le « Mikulás » leur apporte des chocolats, des friandises et de petits cadeaux le matin du six décembre. Le 5 décembre les grandes entreprises organisent ce jour-là une fête pour les enfants de ses employés où Saint Nicolas distribue les cadeaux. Mais attention, le Père Noël est accompagné de « Krampusz » (père Fouettard) qui punit avec son fouet les enfants qui n'ont pas été sages durant l'année.

Dans la tradition folklorique hongroise la prochaine date importante (surtout pour les filles) est le **13 décembre**, le jour de Sainte Lucie.

Les filles sont capables de jeûner pendant toute la journée en rêvant de leur prince charmant. Pour connaître le nom de leur futur mari la jeune fille doit prendre 12 papiers et écrire un prénom sur onze papiers et laisser un papier blanc. Ensuite elle les met dans une boîte. Chaque jour jusqu'à Noël, elle en pioche un et le brûle. Le papier restant le 24 décembre est le bon. Si c'est un papier blanc, elle ne se mariera pas. Cette tradition existe encore à la campagne, et étonnamment petit à petit on commence à pratiquer même dans les grandes villes, y compris à Budapest.

Ce jour-là il existe encore d'autres coutumes. Si on veut être riche l'année suivante, il ne faut pas dépenser une centime (je veux dire forint !). Si quelqu'un a la bonne idée de vous donner de l'argent, c'est un signe de chance.

Ca y est, nous sommes le **24 décembre**. Dès 15 heures les établissements publics, les magasins ferment, les rues se vident, même les transports publics sont rares. Tout le monde rejoint le foyer familial.

Comment préparons nous Noël ?

Tout d'abord Noël doit « obligatoirement » être « blanc » en Hongrie. (fehér Karácsony) Je me souviens depuis ma toute petite enfance de la question qu'on pose le plus souvent avant Noël : il va neiger à Noël n'est-ce pas ? Par la suite il faut écrire au « petit Jésus » et lister les cadeaux qu'on voudrait avoir pour Noël. En Hongrie c'est l'« Enfant Jésus » (kis Jézuska) qui apporte des cadeaux aux enfants avec l'aide des anges et non le Père Noël, comme en France.



La veille de Noël c'est-à-dire le 24 décembre est appelée « Szent Este » (Soirée Sainte). Ce jour-là, on prépare l'arbre de Noël comme un peu partout en Europe. En Hongrie les premiers arbres de Noël font leur apparition au 19^{ème} siècle, tradition apportée de l'Allemagne. Certaines familles suivent la tradition ancienne et gardent l'arbre de Noël décoré comme une surprise pour les enfants qui croient qu'il a été apporté par les anges. Quelques jours avant Noël au réveil on apercevait des cheveux d'anges (brins d'argent) près de nos lits, signe que les anges préparaient quelque chose (imaginez un peu la logistique pour les parents qui doivent décorer la nuit nos descentes de lit sans nous réveiller !). Le plus souvent, nous passions l'après-midi chez les grands-parents pendant que nos parents préparaient l'arbre. Une fois à la maison nous pouvions entrer dans le salon, mais seulement après avoir entendu les petites cloches sonner. Toute la famille entrait ensemble pour la première fois, pour admirer l'arbre de Noël illuminé. Les enfants et la famille débattaient leurs cadeaux. Dans la décoration du sapin il y a une chose qui n'existe pas en France c'est le « szaloncukor » (papillottes). On les suspend au sapin et on les mange par la suite, en laissant son papier multicolore afin de laisser la touche de couleur toujours accrochée au sapin. J'avoue, c'est un peu kitch, mais cela fait partie de mon enfance.

Après avoir déballé des cadeaux, la famille passe à table.

Les Hongrois apportent toujours un soin tout particulier à la nappe le soir de Noël, aux couverts et aux assiettes qui seront utilisés pour l'occasion. Les couleurs sont soignées. Le rouge, le blanc, le vert, les trois couleurs du drapeau hongrois se retrouvent dans tous les décors.



Pour le réveillon de Noël, les spécialités culinaires sont multiples.

Pour Noël, on mange traditionnellement de la soupe de poisson et des carpes panées avec de la salade de pomme de terre. Le poisson est le symbole de Noël pour les hongrois, il vous apporte la prospérité et l'amélioration pour l'année prochaine. Si vous mettez une écaille de poisson de Noël dans votre porte-monnaie, vous aurez assez d'argent pour toute l'année suivante. Le mouvement rapide du poisson dans l'eau symbolise la progression souhaitée pour la famille dans l'année à venir.

Les Hongrois préparent en général eux-mêmes également des biscuits de pain d'épices.

La table de Noël ne serait pas complète sans le gâteau traditionnel de Noël le « Bejgli » qu'on prépare soi-même avant les fêtes. On peut également les trouver dans toutes les pâtisseries et salons de thé. C'est un gâteau roulé aux noix ou aux graines de pavot (le pavot symbolisait jadis l'union et le mariage).

A la fin de repas on découpe une pomme en autant de quartiers que de membres de la famille autour de la table. Ce petit rituel renforce les liens familiaux et symbolise le souhait de la famille de se réunir l'année prochaine.



Le marché de Noël

Chaque année, Budapest propose son traditionnel marché de Noël sur la place Saint Étienne devant la Basilique, sur la place Vörösmarty et dans les nombreux endroits du centre-ville. Vous y trouverez des cadeaux originaux et de somptueuses décorations !



De nombreux artisans vous attendent pour vous faire découvrir leurs meilleurs produits dans l'ambiance chaleureuse et familiale des veilles de fêtes. L'esprit de Noël, c'est aussi les nombreuses animations qui sont organisées autour des exposants : dégustation de vin chaud et de spécialités gastronomiques régionales. C'est l'occasion de déguster un "Lángos" une sorte de beignet accompagné de fromage et de la crème fraîche ; le "Kürtöskalács", un gâteau cuit autrefois dans les cheminés au-dessus des braises, ou encore les marrons chauds grillés sur le poêle.

J'ai retrouvé une vieille recette de ma grand-mère que j'aimerais partager avec vous :

Recette de Truite farcie au foie d'oie pour 12 personnes

360 g de foie d'oie, sel, poivre moulu, 5 cl de cognac, 6 truites, 1 dl de vinaigre, 2 petits pains, 5 cl de vin blanc, 5 cl de crème fraîche, persil, 2 œufs, 120 g de beurre.

Couper la veuille le foie en petits cubes, saler légèrement et macérer dans le cognac auquel on ajoute du poivre. Nettoyer, vider les 6 truites qu'on aurait choisies de même taille. Les laver avec de l'eau coupée de vinaigre. Couper les petits pains en cubes et les mettre à tremper dans la crème à laquelle on aura ajouté le vin, saler, saupoudrer de persil, bien mélanger avec les œufs puis avec le foie. Saler les truites, les garnir avec la farce, les envelopper chacune dans une feuille d'aluminium et faire cuire à four moyen pendant 20 minutes environ. Ouvrir les papillotes, sortir les truites et les disposer dans un plat, les asperger de beurre fondu et les servir accompagnées de pommes de terre persillées, et si l'on veut, de mayonnaise ou de la sauce tartare.

Boldog Karácsonyi Ünnepeket - Joyeux Noël

