



Aimez-vous les fêtes?







Le contenu



Aimez-vous les fêtes?.....4



Calendrier des fêtes françaises.....6



Les fêtes.....8



Noël.....10

Décoration de la table.....14

Tombe la neige.....16



Amis lecteurs!

Faites un voyage en France, sentez-vous l'atmosphère des fêtes, des traditions et festivals de Paris !



Aimez-vous les fêtes?

La vie paraît parfois ennuyeuse et monotone. On a envie de changements. Qu'est-ce qui nous apporte ces changements? Qu'est-ce qui permet de distraire?



Voir Paris!

Une fête?

- C'est super, une fête!
- J'adore les fêtes parce que tout le monde est gai.
- Pendent les fêtes on s'amuse, on chante, on danse et on communique avec les copains.

Une boum?

- Mes amis aiment quand je fais une boum.
- Je vais ausssi aux boums organisées par mes amis.





Se réunir?



★ Pendant les fêtes toute notre famille se réunit à table.
★ Quand les parents se réunissent, on organize les fêtes, on s'amuse.
★ J'aime surtout quand mes meilleurs amis se réunissent pour une boum chez moi

Sortir du quotidien?



★ Pour que la vie ne soit pas ennuyeuse il faut sortir parfois du quotidien.
★ La fête permet de sortir du quotidien.

Souhaiter?



★ Je vous souhaite une bonne fête!
★ D'habitude, on souhaite de la santé.
★ On fait souvent des souhaits sur les cartes de vœux.

Calendrier des fêtes françaises



En hiver

25 décembre	Noël
1-er janvier	le jour de l'An
6 janvier	l'épiphanie (la fête des Rois mages)
2 février	la Chandeleur
14 février	la Saint-Valentin
20 février	le Carnaval (date moyennne)



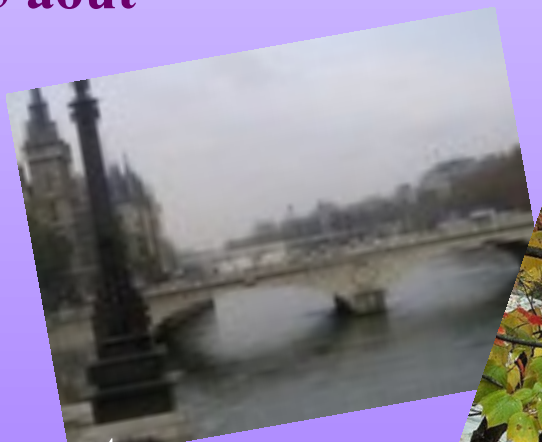
Au printemps

Avril	Dimanche et lundi de Pâques
Le 1-er avril	Poisson d'avril
Le 1-er mai	la fête du travail (la fête du mufiet)
Le 8 mai	la fête de la victoire de 1945
mai (ou juin)	Dimanche et lundi de Pentecôte
Dernier dimanche du mai	la fête des Mères



En été

premier dimanche du juin — la fête des Pères
21 juin — la fête de la musique
24 juin — la Saint-Jean
14 juillet — la fête nationale
15 août — l'Assomption





En automne

1-er novembre — la Toussaint
11 novembre — l'Armistice de 1918

Les Fêtes





Civiles

Le jour de l'An
La fête du travail
Le 8 mai
La fête nationale
L'Armistice

Religieuses

Noël
La Saint-Sylvestre
L'Epiphanie
La Chandeleur
Les Pâques
L'Ascension
La Pentecôte
La Saint-Jean
L'Assomption
La Toussaint











Familiales

Noël
Le jour de l ’An
L’Epiphanie
La Chandeleur
Les Pâques
La fête des Mères
La fête des Pères
La Toussaint

Populaires

La Saint-Valentin
Le Carnaval
Poisson d’avril
La fête de la musique







Les Fêtes



Noël



I. Noël en France

L'ambiance type de Noël en France c'est l'intérieur des maisons décorées de sapins parés de bougies scintillantes, c'est un bon feu dans la cheminée, des cadeaux aux emballages multicolores sous le sapin, des friandises sur la table, une oie rôtie dans le four qui diffuse dans toute la maison un fumet parfumé d'épices et des enfants excités qui courent dans tous les sens.

L'ambiance du réveillon de Noël est spéciale et différente de la nuit du Jour de l'An. C'est une fête de famille, la célébration des liens entre les générations réunies. Au départ, en France, ce repas nocturne, pris au retour de la messe de minuit, consistait en une simple collation se limitant à des biscuits ou à un morceau de tourtière, accompagné d'une boisson chaude. Avec les années, cette collation se trasforma peu à peu en un repas plus copieux et plus élaboré.

Cette veillé est sacrée pour les Français. Pour un soir ils oublient les rancunes, les jalousies, les disputes. Cette nuit est une nuit de paix.

En France, la façon dont on fête Noël varie beaucoup d'une région à l'autre. Et ce n'est pas tout. Même la façon de nommer le père Noël varie: *pére Chalande, Homme Noël, Barbassioné, père Janvier, saint Nicolas...*





Le temps de Noël pouvait varier selon les régions et s'étendre du début du mois de décembre jusqu' à la Chandeleur. Le plus souvent, il désignait les douze jours qui vont de Noël aux Rois. Cette période pouvait porter des noms différents selon les régions: Calendo en Provence, Chalende en Dauphiné, Nadal en Languedoc, Nan en Anjou, Poitou, Charente, Nedelec en Bretagne, et le plus répandu de tous: Noël.



Les rennes du Père Noël

Selon la tradition, le père a 8 rennes. Les rennes qui tirent le traîneau du Père Noël ont chacun un nom, ils s'appellent: *Dasher, Dancer, Prancer, Vixen, Comet, Cupid, Dunder et Blixen.* Le petit dernier Rodolphe, le célèbre renne au nez rouge, est né un peu plus tard en 1939, Son appartition est justifiée par le fait que le Père Noël doit affronter des conditions météorologiques si mauvaises qu'il risque d'être en retard dans ses livraisons nocturnes. Gràce au nez lumineux de ce renne, il peut s'orienter dans la turbulence hivernale et mener à bien sa distribution de cadeaux.







Les couleurs de Noël.

Les couleurs traditionelles de Noël sont bien sûr le rouge, couleur de chaleur et de lumière, et le vert couleur des feuillages, de l'espérance, mariés à l'or du soleil.

Quel que soit la couleur choisie pour décorer la maison et la table de Noël, il est important de choisir un thème pour sa décoration.

Ce soir, là on privilégie les belles matières: cristal, brocarts, organdis tulle, soie, taffetas mais vous pouvez opter également pour des tissus rustiques et des matières naturelles: lin, toile blanche, épis de blé.

Les repas festifs.

Au XIXe siècle, au menu activités de la fête familiale de Noël figuraient, bien entendu, les repas festifs. Qu'elle soit en milieu urbain ou en milieu rural, qu'elle appartienne à la bourgeoisie ou au monde ouvrier, chaque famille s'organisait, à la mesure de ses moyens, pour garnir sa table des plats les plus appétissants.

Au XIXe siècle, en France dès que les grands froids commençaient à s'installer en novembre, on "faisait boucherie". On abattait ainsi porc, bœuf, veau et vollailles afin d'approvisionner la maisonnée en viandes de toutes sortes. Ces boucheries d 'automne devaient suffire à combler les besoins de la famille durant tout l'hiver.



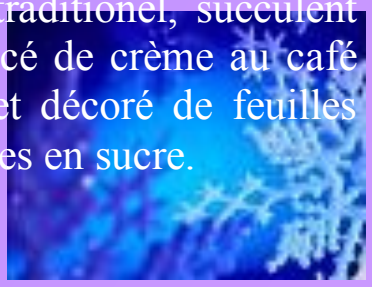
Durant les fêtes, en France, on mange de la dinde, des marrons, du jambon, de l'oie, du rôti de porc, des huîtres et du foie gras. Le gâteau roulé appelé la "bûche" est encore présent, de nos jours, dans certaines régions.



La bûche de Noël

La coutume voulait que, la veille de Noël, on aille chercher une énorme bûche de bois franc, appelée bûche de Noël, et qu'on la rapporte à la maison en grande pompe. Le soir de Noël, le maître de maison la plaçait dans l'âtre, procédait à des libations, en arrosant le tronc d'huile, de sel et de vin cuit et récitait des prières de circonstance. Dans certaines familles, c'est les jeunes filles de la maison qui allumaient la bûche avec les tisons de celle de l'année précédente, qu'on avait pris soin de conserver précieusement. Dans d'autres familles, c'est plutôt à la mère que revenait ce privilège. Les cendres de cette bûche avaient, dit-on, la propriété de protéger la maison de la foudre et des pouvoirs malé fiques du diable.

Aujourd'hui, la bûche de Noël est devenue un traditionel, succulent gâteau roulé, glacé de crème au café ou au chocolat et décoré de feuilles de houx et de roses en sucre.

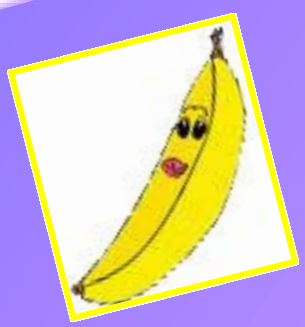


Recette de la "bûche à la banane"

Pour réaliser cette rectte, il faut:



- 150g de beurre
- 150g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 300g de farine
- sachet de levure
- sachet de sucre vanillé
- 3 bananes bien mûres
- Sucre glace et bonbons en forme de banane pour la décoration
- Epluchez les banannes et écrasez-les. Dans un saladier, mélangez le beurre (ramolli), le sucre et les œufs. Ajoutez la farine, la levure et le sucre vanillé puis les bananes.
- Beurrez et farinez un moule à cake, versez-y la préparation puis laisser cuire 45 à 60 mn au four à 175°. Lorsque le gâteau est cuit, laissez-le refroidir et démoulez-le. Pour la décoration, découper 2 bandes de papier de 4 cm de large sur 50 cm de long et posez-les en croix sur la bûche. Saupoudrez de sucre glace, enlevez les bandes de papier et décorez avec les bonbons. Cette bûche ressemble à un vrai paquet cadeau!

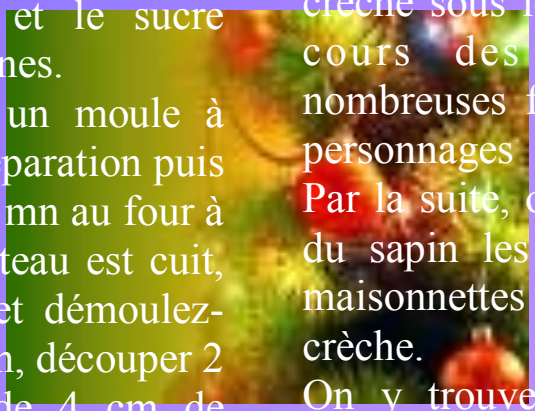




La crèche

Le goût des crèches est attesté en France des le XVII^{e} siècle. Dans les maisons aristocratiques et bourgeoises, on voit apparaître des préfigurations de la crèche domestique, sous la forme de boîtes vitrées décorées, apppelées grottes ou rocailles.

La coutume de monter une crèche sous le sapin se généralisa au cours des années 1930. De nombreuses familles pour abriter les personnages achetés sur le marchè. Par la suite, on vit apparaître au pied du sapin les villages, constitués de maisonnettes dispersées autour de la crèche.



On y trouve de représentations de l'enfant Jésus, ou des scènes de la vie du Christ et des saints. Les figurines, réalisées en cire, en mie de pain ou en verre filé, apparaissent dans un décor imaginaire de fleurs, de cascades, d'animaux évoquant le paradis.



Décoration de la table

Mets une nappe blanche, n'oublie pas les fleurs. Pour indiquer à tes amis leurs places mets sur la table des cartes avec les noms: Michel, Aline, Serge etc. Place le gâteau de Noël au milieu de la table. N'oublie pas les bougies!





Pas de fête sans un joli bouquet! Tu as déjà acheté des fleurs, n'est-ce pas? Il te faut un vase. Alors prends une demie-orange vide. Perce des trous.

Pose la demie-orange sur une assiette pleine d'eau. Mets les fleurs dans ce vase. C'est bien joli!



Recettes



Tu peux faire toi-même des gâteaux, des friandises. Il est bon de les offrir à tes amis. Voici quelques recettes dont tu peux te servir.

DES POIRES-HÉRISSONS

C'est une recette aussi bonne que belle! Pour six personnes il te faut 3 grosses poires, 100 grammes de chocolat, 50 grammes de noisettes, 100grammes de beurre, 12 petits bonbons.

- Coupe le chocolat en morceaux, mets-le dans une casserole.
- Mets la casserole sur le feu doux.
- Ajoute le beurre.
- Mélange bien.

Coupe chaque poire en deux morceaux.

- Trempe les poires dans le chocolat.
- Pose les poires sur une assiette.
- Décore les six "hérissons" de noisettes.
- Deux petits bonbons présentent les yeux de tes "hérissons".

Bon appétit!

LA TARTE AUX FRUITS

Il te faut dix cuillères à soupe de farine, trois cuillères à soupe de beurre, deux cuillères à soupe de sucre, un peu de sel et des fruits: pommes, poires, prunes, cerises.

- Fais la pâte.
- Aplatis la boule de pâte avec un rouleau.

Mets la pâte dans une tourtière beurrée.

- Pose les fruits sur la pâte: pommes, poires, prunes, cerises.
- Coupe les pommes et les poires en morceaux.
- Mets du sucre sur les fruits.
- Mets la tourtière au four pour 15 ou 20 minutes. On va manger ta tarte avec appétit!

Tombe la neige

Tombe la neige
Tu ne viendra pas ce soir
Tombe la neige
Et mon coeur s'habille de noir
Ce soyeux cortège
Tout en larmes blanches
L'oiseau sur la branche
Pleure le sortilège

Tu ne viendra pas ce soir
Me crie mon désespoir
Mais tombe la neige
Impassible manège

Tombe la neige
Tu ne viendra pas ce soir
Tombe la neige
Tout est blanc de désespoir
Triste certitude
Le froid et l'absence
Cet odieux silence
Blanche solitude

Tu ne viendra pas ce soir
Me crie mon désespoir
Mais tombe la neige
Impassible manège