

Nuit de Noël: suivez l'étoile !



Nuit de Noël: suivez l'étoile !

Le sapin clignote de toute sa rampe programmée, les Père Noël se croisent dans les rues, on achète le saumon fumé du Pacifique et la bûche glacée en prévision du réveillon...

Il est loin le Noël des années 30 dont les anciens se souviennent...

« Il n'était pas de tradition de « faire l'arbre de Noël » dans nos campagnes. Les enfants alignaient leurs soques à semelles de bois au pied de la cheminée, car c'est par là que descendait le Père Noël ; ils y croyaient dur comme fer, s'interrogeant tout de même... Il devait bien se salir dans cette cheminée noire de suie...

Ce n'était pas un Père Noël très riche. On évoque l'orange dans le soulier... Les filles avaient parfois une poupée à la tête de porcelaine, quel drame lorsqu'on la laissait tomber et que la tête se brisait !

Pour les bourses plus modestes, on n'achetait que la tête et les mamans confectionnaient le corps en tissu.

On pensait surtout utile en achetant un plumier avec son porte-plume et trois crayons de couleur ou un tablier...

Nous allions à l'église pour la messe de minuit.

La cloche tintait et s'engageaient alors sur les chemins gelés et parfois couverts de neige, les paroissiens mais aussi ceux qui n'allaient pas habituellement à l'église mais dérogeaient à la règle pour la messe de Noël.

On allumait les lampes-tempêtes, on chaussait les gros souliers, les grosses soques à semelle de bois clouté, ce qui permettait de marcher plus facilement sur des chemins, en mauvais état le plus souvent et de plus souvent glacés ou recouverts de neige.

On essayait d'y aller ensemble et on se donnait rendez-vous à tel croisement, les enfants, les hommes, les femmes, deux ou trois familles se retrouvaient pour emprunter la longue montée qui conduisait au village.

A un endroit, on quittait la route pour emprunter un petit sentier depuis le château, les uns derrière les autres.

Au bout, on trouvait des surprises...

Dans la journée, nous les enfants avons ramassé des citrouilles que nous avons vidées et que nous avons percées de trous pour les yeux et la bouche ; pour le nez, on ajoutait un bout de tanoc (épi de maïs).

Pour la bouche, nous collions une feuille blanche à l'intérieur pour représenter les dents.

A l'intérieur, nous avons placé des bougies, ce qui rendait les « visages » un peu effrayants.

Nous placions ces citrouilles au bout du carrelot après un virage pour surprendre les passants et leur faire peur.

Les auteurs étaient vite identifiés car un jeu consistait à graver nos noms sur les citrouilles quand elles commençaient à pousser ; en grandissant, les noms grossissaient aussi et nous désignaient comme les auteurs de la farce !

Avant de rentrer dans l'église, un papi nous faisait observer le ciel et nous montrait notamment l'étoile polaire et des constellations que l'on voyait si la nuit était bien noire.

Les paroissiens entraient ensuite dans l'église glacée – il n'y avait pas de chauffage -, admiraient la crèche placée sous l'escalier qui montait à la tribune.

Le grand lampadaire suspendu au plafond composé d'une vingtaine de bougies était allumé.

Les personnes s'installaient sur leur prie-dieu attitré pour ceux qui en avaient un.

Les autres s'entassaient sur les bancs.

Il y avait beaucoup de monde, ce qui faisait enrager le curé qui ne manquait pas de souligner qu'il n'avait pas l'habitude de voir autant de fidèles mais il disait cela avec le sourire.

La messe était dite avec les chants accompagnés par l'harmonium.

On rentrait ensuite à la maison, glacés par le froid de l'église.

Mais quand on arrivait, on trouvait dans l'âtre la bûche de Noël, une bûche qu'on mettait dans la cheminée le soir de Noël et qui devait tenir le plus longtemps possible.

On se réchauffait en attendant le réveillon de minuit.

Le menu était toujours identique : une soupe-garbure, quelques tranches de jambon et de boudin, un peu de pâté pour commencer.

La pièce-maîtresse était la daube.

Ma grand-mère était aux aguets car c'était son œuvre.

La préparation de la daube était tout un cérémonial.

On utilisait pour la préparer le meilleur vin de la cave et non la piquette de tous les jours !

On appelait piquette le breuvage de 4, 5 ou 6 degrés confectionné avec les raisins qui avaient déjà donné leur jus auxquels on ajoutait de l'eau.

Je me souviens que ma grand-mère demandait qu'on lui porte du Jurançon, à l'époque un excellent vin qui faisait 12 ou 13 degrés.

Elle préparait sa daube dans une toupine en terre qui mijotait près du feu contre les cendres plusieurs jours recouverte d'une assiette enveloppée de papier journal.

Dessus était posée une grosse pierre ramenée des Pyrénées, toujours la même pierre que ma grand-mère utilisait aussi pour chauffer son lit après l'avoir placée dans la cheminée.

Quand la daube arrivait sur la table, nous nous servions et ma grand-mère attendait notre verdict.

Il fallait dire qu'elle était meilleure que l'année passée.

Elle protestait en disant qu'elle n'avait pas bien mijoté, que le feu s'était éteint...mais elle était ravie des compliments.

Nous la dégustions avec de grandes tranches de pain de 4 kilos.

Parfois, on y ajoutait une grosse volaille, souvent une dinde qu'on faisait cuire à la broche devant un grand feu. La graisse tombait dans un plat et on en recouvrait la volaille.

C'était de la volaille élevée en plein air !

Les légumes, on en avait eu dans la garbure, il n'y avait donc pas de légumes d'accompagnement !

On passait directement à la pâtisserie.

Il s'agissait des pastis gascons bien feuilletés fabriqués la veille par ma grand-mère.

Elle étalait sur la table la pâte qui devait être fine comme du papier à cigarette.

Elle faisait cuire le gâteau dans le four de campagne.

Les pommes avaient trempé toute la nuit dans l'armagnac.

Le gâteau était d'un beau diamètre.

On pouvait aussi déguster parfois du tourteau, c'est-à-dire la couronne briochée cuite toujours dans le grand four.

Pour l'accompagner, ma grand-mère préparait des îles flottantes avec le lait de nos vaches et de la vanille naturelle.

Le repas s'achevait, le ton s'élevait, on se remémorait les Noël passés, on parlait de la Saint-Sylvestre à venir.

Mon grand-père allait chercher une bouteille poussiéreuse avec un gros bouchon et il servait l'armagnac.

« Il a au moins 100 ans... » disait-il, ce que l'on contestait et ce qui le mettait en colère.

La table était déblayée rapidement pour laisser la place au tapis et au jeu de cartes, la bourre où l'on jouait un peu de monnaie pour pimenter le jeu.

La cuisine se remplissait alors de fumée car les convives fumaient de grosses cigarettes roulées.

C'est ainsi que se terminait la nuit de Noël souvent au petit matin...

Pierre DUPOUY



Illustration : dessin de Pierre Delinière