

Noël en Italie

Contrairement à de nombreux pays européens qui débutent les festivités des la fin du mois de novembre, les Italiens, eux, attendent jusqu'au 8 décembre pour démarrer le décompte qui les mènera jusqu'au réveillon. Pourquoi le 8 ? Parce que c'est **la fête de l'Immacolata Concezione**, un jour férié très important au cours duquel les familles décorent leur **sapin de Noël**, font **la crèche**. La grande majorité des foyers transalpins respectent cette coutume et décorent religieusement leur crèche, 9 jours avant le 25 décembre, jour qui symbolise la naissance de Gesù Bambino, l'enfant Jésus.

C'est Saint François d'Assise qui créa la première crèche en 1223 à Greccio, il voulait que le mystère de l'Incarnation soit ressenti intimement par ces humbles paysans. Il dit à l'un de ses amis : « Cette année, je veux célébrer Noël dans la grotte. Tu y installeras une mangeoire pleine de foin. Fais venir un bœuf et un âne. Il faut que cela ressemble à la crèche où est né Jésus. » Et tous les habitants de la ville vinrent entourer les frères et assister à la Messe de Minuit. Ils étaient si nombreux avec leur cierge et leur lanterne, que le bois était éclairé comme en plein jour. La Messe fut dite au-dessus de la mangeoire qui servait d'autel. L'année suivante les habitants de Greccio avaient raconté avec tant d'admiration, les merveilles de cette belle nuit de Noël que, un peu partout, on se mit à reconstituer dans des grottes ou des étables, la scène touchante de la naissance de Jésus.

Le 24 décembre, les Italiens se rendent en famille à **la messe de minuit** et chantent des cantiques traditionnels.

Le repas du réveillon ou la **cena della vigilia**, se compose essentiellement de poissons, fruits de mer, de légumes et de nombreux plats qui peuvent différer selon les régions : comme la pasta e broccoli in brodo di arzilla à Roma, le frittelle di baccalà à Naples, gli spaghetti con la mollica e le alici en Calabre... Pour les amateurs de viande, il faut attendre le 25 pour déguster les plats carnés. Et comme on est en Italie, les pâtes sont à l'honneur. Farcies, en lasagnes, au four... Les recettes sont aussi diverses qu'il existe de familles italiennes ! Côté desserts, en revanche, il en est un qui met tout le monde d'accord : le panettone ! L'incontournable que l'on met sur toutes les tables du pays dont on retrouve les premières traces dès le XVème à Milan.

Les enfants découvrent enthousiastes, si « **Gesù Bambino** » (le Petit Jésus) ou le « **Babbo Natale** » (Papa Noël) est passé durant la nuit pour les gâter. Dans la tradition italienne, c'était le Petit Jésus qui apportait les présents et ce n'est qu'à la fin de la seconde guerre mondiale qu'il a été question du Père Noël.

Toute la journée, dans la rue ou au téléphone, résonnent les « Buon Natale ! » et « Auguri, Auguri ! » et le lendemain est un jour férié. En effet, le 26 décembre fait l'objet d'une célébration spécifique. C'est **il giorno di Santo Stefano** qui est l'occasion de lancer une nouvelle période de festivités qui se dérouleront dans les rues et qui s'achèveront à la **Befana** (l'Épiphanie), le 6 janvier, quand les décorations de Noël seront rangées jusqu'à l'année prochaine.

La plupart des Italiens bénéficient d'une semaine de vacances entre Noël et le jour de l'An : c'est la **settimana bianca** (la semaine blanche).

Le réveillon **du Nouvel An**, en Italie est célébré avec **des pétards et des feux d'artifice** de toutes sortes qui illuminent le ciel pour accueillir la nouvelle année. Tous les Italiens sont dans les rues où ont lieu des concerts et des spectacles de rue. Il est d'usage de porter des **sous-vêtements rouges** pour que la nouvelle année soit pleine d'amour et de chance. Attention cependant, les sous-vêtements rouges usagés doivent être jetés le lendemain !

Beaucoup ont l'habitude de jeter de vieux objets par les fenêtres, comme s'ils voulaient jeter tout le négatif de l'année écoulée, espérant mieux de l'avenir. A minuit, autour d'un vin mousseux, baisers et embrassades sous une branche de gui en se souhaitant une bonne année.

Une autre tradition est de quitter la maison le 1^{er} janvier avec un peu d'argent en poche, cela apporte du bien et promet une année pleine d'argent et de richesse.

C'est aussi de bon augure de rencontrer un vieil homme ou une personne avec une bosse, car le vieil homme promet une longue vie et le bossu porte bonheur.

Dans certaines régions d'Italie, il est bon de rencontrer une personne du sexe opposé en tant que première personne de la nouvelle année. Les personnes vivant dans la même maison sont exclues.

Traditions culinaires

Manger des lentilles

Manger des lentilles le soir du réveillon du Nouvel An signifie offrir une année pleine de richesse et d'abondance. La tradition découle probablement du fait que les lentilles ont une forme similaire à de petites pièces de monnaie et ont également un grand pouvoir nutritionnel. Les lentilles sont souvent accompagnées de cotechino ou de zampone, encore une fois parce que ce type de viande est « gras et riche » et par association d'idées, il fait référence à la richesse espérée pour la nouvelle année à venir.

Manger de la grenade

La grenade est un symbole de fidélité et de fécondité. En manger avec votre partenaire promet une année pleine de propreté et de dévouement.

Quand vient **l'Épiphanie**, on célèbre la **Befana**, la généreuse sorcière aux souliers rouges, lors de la nuit qui précède le 6 janvier. La coutume veut que les enfants qui sont sages reçoivent dans leur chaussette accrochée près de la cheminée, des friandises, tandis que les plus dissipés découvrent du charbon (en réalité du sucre noir) Ce jour-là, on prépare de petits biscuits appelés les befanini, en l'honneur de la sorcière. Selon la tradition, les Rois Mages en partant à la recherche de l'enfant Jésus, trouvèrent sur leur chemin une vieille femme qui, en dépit de leur demande, refusa de les accompagner. Très vite la mégère regretta cette décision et se mit en route, après avoir préparé une fournée de gâteaux pour se faire pardonner. Or, elle s'égara sur la route de Bethléem et distribua ses pâtisseries dans l'espoir de frapper un jour à la bonne porte.

Avec l'Épiphanie qui est aussi la fête de la Befana, l'Italie clôt ainsi les festivités et marque le début d'une nouvelle année.

Quelques idées de recettes pour un menu festif italien.

En entrée, jouer la carte fraîcheur avec un carpaccio de concombres à l'aneth. Pour ceux et celles qui trouveraient cela un peu léger, vous pourrez aisément accommoder ce plat avec du saumon ou un autre poisson à votre goût.

Pour le plat principal, un succulent carré de veau jardinier.

En dessert, tentez le pan fort (panforte) qui vous réglera les papilles par son savoureux mélange d'épices, de miel, de fruits secs et de fruits confits. Entre le traditionnel panettone, l'indétrônable tiramisu et le florilège des glaces typiquement italiennes, vous n'aurez que l'embarras du choix !

Buon Natale