

Compilation des mails sur le thème « Art de Vivre»

15 janvier 2009

V1 Arnaud Klein

Art de vivre : <http://www.correspondants.org/texts/art-de-vivre>

Le forum : <http://www.correspondants.org/news/forum-art-de-vivre>

Les premières vidéos :

- Pressoir des cevennes
- Atlas Bois
- PEM - Artiste Mauricien

Les articles :

- 16/12/08 - [Diaporama L'Afrique de A à Z](#)
- 11/12/08 - [Fétiches](#)
- 20/10/08 - [Slowfood francophone ?](#)
- 10/10/08 - [Traditions au Canada](#)
- 10/10/08 - [Les remèdes en Afrique](#)
- 10/10/08 - [Connaissez-vous les Nanas Benz ?](#)
- 09/10/08 - [Les pratiques divinatoires en France](#)
- 09/10/08 - [Les pratiques divinatoires au Canada](#)
- 09/10/08 - [Le baiser sous le gui](#)
- 08/10/08 - [Gastronomie](#)
- 06/10/08 - [Les oeufs en Meurette](#)
- 29/09/08 - [La frite : Belge, Française, Américaine ou Canadienne?](#)
- 29/09/08 - [La gaufre belge](#)
- 28/09/08 - [Forum "Art de vivre"](#)
- 10/09/08 - [Les objets secondaires qui réactivent notre mémoire](#)
- 08/09/08 - [PEM - Artiste Mauricien](#)

Des sites sur le sujet :

- <http://www.bcbg-france.com/>
- La recette avec du poisson (thiep bou dien), avec le concentré : <http://www.kassoumay.com/senegal/thiepboudien-senegal.html>, sans le concentré : <http://www.recettes-cuisine.org/la-le-thiep-bou-dienne-recette-senegalaise-60.html> et et puis avec de la viande (thiep bou yapp) : <http://eclat-d-afrique.net/art51.php>
- collecte de recettes dans les quartiers et communes du pays de Brest sur le projet d'écritures collectives "wiki-brest" : http://www.wiki-brest.net/index.php/Cat%C3%A9gorie:Recette_de_cuisine & <http://www.participation-brest.net/article1088.html> & http://www.wikimanche.fr/index.php?title=Liste_de_recettes_de_la_Manche
- Le planteur : <http://videontv.blip.tv/file/1317965/>
- Le pâté antillais : <http://videontv.blip.tv/file/1318012/>
- Tendances "slow food" <http://www.slowfood.com/> & http://fr.wikipedia.org/wiki/Slow_Food
- les "locavores" qui eux se donnent comme cadre de ne manger que des aliments produits dans un rayon de 160 km : <http://www.locavores.com/>

- Spécialités de Bretagne :
<http://culturebreizh.online.fr/bretagne.php?lang=fr&pageid=600>
http://www.bretagne.com/fr/patrimoine/gastronomie/produits_du_terroir &
- Kig ha farz : C'est un plat simple, idéal pour les familles paysannes, car il tient au corps et est réalisé avec des produits local de base.
<http://culturebreizh.online.fr/bretagne.php?lang=fr&pageid=650>
- Kouign Aman : le meilleur est à Dournenez. Ce dessert, assez difficile à réaliser, est constitué de beurre et de sucre et est à consommer avec modération :
<http://culturebreizh.online.fr/bretagne.php?lang=fr&pageid=660>
- Filet de bar à l'andouille : un plat surprenant :
http://www.bretagne.com/fr/patrimoine/gastronomie/recettes/poissons/filet_de_bar
- les mots de Toulouse sur :
http://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_de_mots_et_expressions_de_Toulouse &
<http://villeseque.org/articles.php?lng=fr&pg=145>
- Fétiches : http://agoras.typepad.fr/regard_eloigne/2007/06/vous_avez_dit_f.html
- Voici quelques liens qui vous renseigneront sur les traditions de Noël en Bulgarie, avec des textes et des photos : <http://www.bulgaria-france.net/traditions/koleda.html> &
http://www.bnr.bg/RadioBulgaria/Emission_French/Theme_La_vie_en_Bulgarie/Material/07.12.24.+trapeza.htm &
http://ec.europa.eu/france/marseille/fichiers/decembre2006noel_fr.pdf

La Discussion

Arnaud Klein

Je vous présente un des 5 thèmes que nous lançons sur l'interculturalité en Francophonie. Vos contributions sont attendues, soit sur cette liste de discussion, soit sur le forum.

Art de vivre chez les francophones : cuisine, métiers, objets fétiches,...

Le monde francophone est connu pour son art de vivre qui est parfois très différent d'un pays à l'autre. La cuisine et la gastronomie ne représentent pas la même chose en Gironde et en Casamance, certains métiers traditionnels nous apprennent beaucoup sur une culture qu'elle soit du Québec ou au Mali, les objets fétiches que nous avons près de nous sont révélateurs de notre existence.

Correspondants.org lance un échange international sur le thème des Arts de vivre en Francophonie en utilisant 4 supports multimédias (vidéo, photo, audio, texte).

Nous vous invitons à venir discuter sur le forum :

<http://www.correspondants.org/news/forum-art-de-vivre>

Vous pouvez déjà voir sur le site correspondants.org les premières mises en commun :

Les premières vidéos :

Pressoir des cevennes

Atlas Bois

PEM - Artiste Mauricien

Les premiers articles :

Les objets secondaires qui réactivent notre mémoire

Des sites sur le sujet :

<http://www.bcbg-france.com/>

**

Jean-Michel Cornu

Ce serait intéressant autour de ce thème de partager ensemble des recettes de cuisine et des reportages sur des métiers traditionnels. Il y a quelques années, avec mon association Vidéon, nous avons fait de petites émissions présentant une recette d'un pays : "coin cuisine". Patricia qui participe à cette liste y a participé en amenant des recettes et en les présentant. Je vais tâcher de les récupérer pour vous les proposer. Dimanche, tu dois avoir sûrement également des vidéos sur des métiers burkinabés ? Pierre, tu dois avoir quelques idées savoureuses à nous transmettre de l'île Maurice. Pour vous tous, n'hésitez pas à nous envoyer des textes, photos, enregistrements audios ou vidéos sur vos recettes, les métiers traditionnels, un objet fétiche qui a une grande importance dans votre communauté...

**

Denis Van Riet

Voici une recette typique de notre belle région de Bourgogne : Les oeufs en Meurette

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 à 25 minutes

Ingrédients pour 3 personnes :

- 6 oeufs
- 6 tranches de pain
- 100 ml de vinaigre
- 50 g de beurre

Sauce :

- 3 oignons
- 150 g de lardons fumés
- 1 bouteille de vin rouge corsé
- 1 cuillère à soupe de farine
- Thym et Laurier

Préparation :

Couper de belles tranches de pain, les faire sauter au beurre et les réserver (les mettre de côté)
Dans une cocotte mettre les oignons ciselés avec le beurre, ajoter les lardons fumés. Quand tout est doré, ajouter une cuillère de farine, remuer le tout en ajoutant le vin, le thym et le laurier.

Faire réduire la sauce, laisser épaissir. La sauce est cuite quand on ne sent plus l'odeur d'alcool du vin.

Casser les oeufs et les pocher dans l'eau vinaigrée frémissante. Les laisser environ 2 min 30 puis les égoutter sur du papier absorbant.

Dresser les oeufs sur les tranches de pain, napper de sauce et servir aussitôt.

**

Denis Van Riet

Sauf erreur de ma part, les deux denrées de base sont le riz et le mil.

Les fruits sont aussi très variés.

**

Denis Van Riet a écrit :

Le Sénégal a la réputation d'offrir la meilleure cuisine d'Afrique de l'Ouest.

Je crois savoir que le thiep bou est son plat national.

**

Babou Ndeye

Bonjour je pense que je peux vous aider car je suis sénégalaise. en fait le thiebou djin de nom français riz au poisson voila c à base de riz et de poisson et il existe deux sortes de un avec de la tomate concentrée et un autre sans c pas très compliqué à faire par c'est un peu long à faire et c'est une suite d'étape pour quelqu'un qui l'a jamais fait c'est pas evident de le faire tout seule mieux vaut le faire avec quelqu'un qui sait le faire sinon le plat est accompagné de légumes carottes, choux; navet, aubergine, piment igraine; on peu mettre pas mal de légumes. voila en gros ce que je peux te dire sur ce plat sans rentrer trop dans les détails de la préparation.

**

Patricia Randria

J'ai voulu aussi en savoir plus !

Alors, la recette avec du poisson (thiep bou dien),
avec le concentré : <http://www.kassoumay.com/senegal/thiepboudien-senegal.html>
puis le sans concentré : <http://www.recettes-cuisine.org/la-le-thiep-bou-dienne-recette-senegalaise-60.html>
et puis encore avec de la viande (thiep bou yapp) : <http://eclat-d-afrique.net/art51.php>

**

Babou Ndeye

Patricia le 2eme lien explique bien la recette c exactement ça

**

Michel Briand

On a organisé une collecte de recettes dans les quartiers et communes du pays de Brest sur le projet d'écritures collectives "wiki-brest" :

http://www.wiki-brest.net/index.php/Cat%C3%A9gorie:Recette_de_cuisine

A l'expérience c'est un sujet qui se prête très bien à une première écriture sur le web pour des personnes peu habiles avec les outils du numérique. On va aussi utiliser des fêtes de quartier comme la "fête de la soupe" pour des collectes thématiques :

<http://www.participation-brest.net/article1088.html>

Peut-être pourrait-on faire des liens si vous connaissez d'autres espaces d'écriture ouverte dans d'autres régions francophones ? Dans l'ouest de la France il y a des projets analogues de wiki territoriaux sur plusieurs départements (La manche, les cotes d'armor, le maine et loire) et sur Rennes et Lorient, avec aussi des recettes de cuisine sur wiki-manche :

http://www.wikimanche.fr/index.php?title=Liste_de_recettes_de_la_Manche

**

Denis Van Riet

Malgré l'aspect communautaire de la fête de Noël, son caractère sacré resta fortement imprégné dans les traditions des francophones du Québec.

Dans la culture traditionnelle, la fête de Noël s'avérait particulièrement propice à l'émergence de nombreuses croyances.

Transmises de génération en génération par le biais de la tradition orale, ces croyances concernaient principalement les animaux domestiques, la récitation des Mille Ave, les pratiques divinatoires, le baiser sous le gui, la révélation des trésors cachés, la messe des trépassés, les funérailles du démon et bien d'autres !

Vous en savez certainement bien plus.

Alors n'hésitez pas à en faire partager l'ensemble de la communauté des correspondants du réseau international francophone.

Coutumes, traditions et croyances du Québec ou de votre pays d'origine ou de résidence.

**

Bettina Lehrhaupt

Connaissez-vous :

LES NANAS BENZ????

Originaires du Togo, les nanas Benz sont des femmes d'affaires qui ont fait fortune dans le commerce des pagnes, ces tissus africains portés principalement par les femmes sous forme de robe longue ou tailleur. On les appelle ainsi parce qu'une fois fortune faite, elles s'achètent systématiquement une voiture de la marque allemande Mercedes Benz. Dans les années 1970-80, les nanas Benz détenaient jusqu'à 40% des affaires commerciales du Togo. Bien qu'illettrées, elles allaient acheter des pagnes et autres vêtements pour dames chez des fabricants occidentaux et revenaient les vendre sur tout le marché de l'Afrique de l'Ouest. Ces femmes étaient aussi la cible des « roméos » (terme humoristique utilisé pour « amant ») togolais qui voulaient soutirer leurs richesses. Ces hommes, généralement jeunes et beaux, étaient appelés des « bourses nanas Benz ». Malheureusement, depuis les années 90 les nanas Benz sont sur le déclin non seulement à cause de la dégradation de la conjoncture économique du pays mais aussi parce qu'elles ne bénéficient plus des nombreux avantages que leur offrait le système politique à parti unique en vigueur à l'époque au Togo. Elles espèrent cependant retrouver bientôt leur gloire passée.

**

Jean-Michel Cornu

Voici quelques recettes antillaises présentées sous la forme d'une émission TVG appelée "coin cuisine :

Le planteur : <http://videontv.blip.tv/file/1317965/>

Le pâté antillais : <http://videontv.blip.tv/file/1318012/>

**

Audrey Richard Laurent

Sur le thème de l'art de vivre j'ai commencé à réfléchir aux recettes qui viennent de ma région, la Bretagne en me demandant si ces recettes traditionnelles pouvaient également être qualifiées de "Slowfood" et si il y avait un "Slowfood francophone".

Ce mouvement très médiatisé en ce moment s'oppose à l'apologie du "tout-fast". C'est un pied de nez au "fast-food" et à la mal-bouffe.

"Le Slow Food est un mouvement fondé en Italie en 1986 par Carlo Petrini en réaction à l'émergence du mode de consommation Fast food. Le mouvement cherche à préserver la cuisine écorégionale ainsi que les plantes, semences, les animaux domestiques et les techniques agricoles qui leur sont associés.

Les objectifs de l'association Slow Food sont divers :

- S'opposer aux effets dégradants de l'industrie et de la culture du fast food qui standardisent les goûts ;
- Défendre la biodiversité alimentaire au travers des projets de l'Arche du Goût et des Sentinelles
- Promouvoir les effets bénéfiques de la consommation délibérée d'une alimentation locale et de nourriture indigène ;
- Promouvoir une philosophie de plaisir ;
- Encourager le tourisme attentif et respectueux de l'environnement et les initiatives de solidarité dans le domaine alimentaire (voir aussi écotourisme).
- Réaliser des programmes d'éducation du goût pour les adultes et les enfants ;
- Travailler pour la sauvegarde et la promotion d'une conscience publique des traditions culinaires et des mœurs ;
- Aider les producteurs-artisans de l'agroalimentaire qui font des produits de qualité "

source Wikipédia

Ce mouvement peut paraître contestable mais il a toute fois la qualité de vouloir préserver le patrimoine comme par exemple le camebert au lait cru et donc de la mondialisation et la standardisation.

Cette tendance "slow" a aussi des répercussions dans d'autres domaines: on parle de slow-design, slow-tech et de slow-wear.

<http://www.slowfood.com/>

http://fr.wikipedia.org/wiki/Slow_Food

Il y a aussi un autre mouvement appelé les "locavores" qui eux se donnent comme cadre de ne manger que des aliments produits dans un rayon de 160 km.

<http://www.locavores.com/>

Pour en revenir à la Bretagne, les spécialités les plus connues sont les galettes et les crêpes qui sont différentes d'une région à l'autre. Il y a aussi le far breton, le caramel au beurre salé, le gâteau breton, le lait ribot, le far au pruneau et bien sûr la base : le beurre salé.

<http://culturebreizh.online.fr/bretagne.php?lang=fr&pageid=600>

Venez aussi goûter nos fraises de Plougastel, nos artichauts et choux-fleurs du Léon, notre

andouille de Guémené, notre cidre fermier brut ou doux... En tout cas, avec toute la richesse de notre agriculture, de nos produits laitiers, de nos élevages et de la pêche, vous avez de quoi satisfaire vos papilles.

Mais dépêchez-vous la mono-culture est là!

http://www.bretagne.com/fr/patrimoine/gastronomie/produits_du_terroir

Voici quelques recettes que je vous laisse essayer :

Kig ha farz : C'est un plat simple, idéal pour les familles paysannes, car il tient au corps et est réalisé avec des produits local de base.

<http://culturebreizh.online.fr/bretagne.php?lang=fr&pageid=650>

Kouign Aman :

Le meilleur est à Dournenez. Ce dessert, assez difficile à réaliser, est constitué de beurre et de sucre et est à consommer avec modération.

<http://culturebreizh.online.fr/bretagne.php?lang=fr&pageid=660>

Filet de bar à l'andouille :

Un plat surprenant.

http://www.bretagne.com/fr/patrimoine/gastronomie/recettes/poissons/filet_de_bar

**

Michel Briand

Oui mais pas n'importe quel produit de Bretagne ...

Attention à éviter les produits de l'élevage industriels (porcs, tomates, légumes du Léon) élevé à coup d'antibiotiques et cultivés à forces de nitrates et de pesticides qui ont pollués sols et rivières :-)

attention à la mention bio sinon à vos risques et périls ..

un autre breton :-)

**

Denis Van Riet

Dans l'Art de vivre il y a aussi le Savoir-vivre !

Quand nous regardons la vie autour de nous, nous pourrions penser que la civilisation est prise en flagrant délit de régression. Pourtant les guides et « académies » du savoir vivre connaissent un franc succès depuis de nombreuses années !

S'il arrive que la politesse soit une coquille vide de sens, le savoir-vivre ne peut se passer de politesse. Le philosophe, André Comte-Sponville, auteur du « Traité des grandes vertus », nous dit que bien élevé c'est d'abord être poli et observe que les parents n'auraient plus le courage de reprendre des milliers de fois leurs jeunes enfants pour leur faire répéter « merci », « pardon », « bonjour » s'ils n'avaient pas compris que la politesse était le sésame qui ouvre les portes d'une possible vie en société !

Dans ce cadre, je vous propose un court et simple quizz. Répondez à ces questions (Vrai/faux) et les réponses vous parviendront demain !

- Si un homme entre devant une femme dans un bar ou un restaurant, il est mal élevé ?
- Lorsque l'on est invité à dîner chez des amis à 19h, il est indispensable d'arriver pile à l'heure ?
- Une fois à table et avant de commencer le repas, il est de bon ton de souhaiter un « bon appétit » aux convives ?
- Pour déguster une salade, j'utilise ma fourchette et un petit morceau de pain. Je ne coupe jamais les feuilles avec un couteau ?
- En France, lorsque l'on dresse le couvert, on place les fourchettes de manière à ce que les dents touchent la table ou la nappe ?
- Il faut attendre que la maîtresse de maison commence à manger avant d'entamer soi-même le plat servi ?
- Lorsqu'un homme et une femme montent les escaliers, où se place l'homme ?

**

Denis Van Riet

Voici les réponses que vous attendiez avec impatience !

- Faux. Pendant longtemps les cafés et les restaurants étaient considérés comme des lieux potentiellement mal famés. Un homme devait donc précéder une femme dans ces endroits afin de la protéger contre de mauvaise rencontre ! Une coutume qui perdure !
- Faux. Il existe ce que l'on appelle « le quart d'heure de politesse (ou académique) », qui consiste à arriver dans les 15 minutes après l'heure indiquée. On laisse ainsi à la maîtresse de maison la possibilité de terminer de se préparer et de finaliser sa table en toute tranquillité. En revanche, lorsque l'on a RV dans un restaurant, seules 5 minutes sont tolérées !
- Faux. Même si aujourd'hui cette expression largement utilisée est ressentie comme un geste de convivialité, elle est souvent mal perçue dans le beau monde. Une fois de plus, la raison se trouve des usages du passé. Cette invitation rappelait un besoin animal de se nourrir et équivalait à souhaiter « une bonne digestion » ou « un bon transit » !
- Vrai. Encore une règle de politesse qui remonte au temps où les couverts étaient en argent. Le vinaigre oxydait le métal et donc l'abîmait. Certes c'était également le cas avec les fourchettes, mais les pointes étant moins longues qu'une lame de couteau, il était moins cher et moins difficile de les réargenter.
- Vrai. Avant, lorsqu'on sortait l'argenterie des grands jours, les armoiries des familles étaient gravées au dos des couverts et devaient ainsi être exposées. On a gardé cette habitude. C'est le contraire en Grande-Bretagne où les armoiries étaient gravées à l'intérieur !
- Vrai. Cependant, il arrive que la maîtresse de maison soit interrompue par une obligation, téléphone, sonnette à la porte et ne voulant pas faire attendre ses convives déjà attablés, elle pourra simplement poser sa fourchette dans son assiette afin de signifier à ses invités qu'ils peuvent commencer le repas.
- Faux. Un homme doit suivre une femme qui monte les escaliers et la précéder en descendant pour parer à toute chute éventuelle de Madame !

Nous attendons toujours avec impatience vos coutumes locales ou régionales.

Faut-il enlever ses chaussures ou son chapeau en entrant à la maison ou dans un lieu de culte, le rite des cadeaux, faut-il les ouvrir immédiatement ou non ? Bref, une multitude de sujets.

**

Marie-Anne Delahaut

Intéressant mais j'ai un autre avis pour deux points :

- 6. Il faut attendre que la maîtresse de maison commence à manger avant d'entamer soi-même le plat servi ?
Cela est logique et signe de politesse vis-à-vis de la personne qui a préparé le repas (femme ou homme). Et d'autres personnes peuvent se lever pour rendre des services ! De même, les invités doivent être bien mal polis pour commencer à manger si cette personne doit continuer à œuvrer...
- 7. Lorsqu'un homme et une femme montent les escaliers, où se place l'homme ?
J'ai toujours appris que l'homme précède la dame pour ne pas être indiscret en la regardant monter l'escalier, ce qui serait très inconvenant et impoli. Dans la même optique, l'homme descend bien l'escalier devant la femme.

**

Richard Delmas

Des cultures des Suds nous avons conservé à Toulouse et environs plus ou moins lointains, cévennes, causses, rouergue, pyrénées, une ouverture aux visions et musiques des autres, en particulier andalousie, catalogne, castille, lombardie, piémont, val d'aoste, mais aussi plus éloignées d'afrique du nord, roms, etc.

Ce qui se traduit dans les expressions de la langue d'aujourd'hui encore très utilisées tous les jours sur les marchés et au café, au stade (le ruuby...)

Comme "a visto de naz", à vue de nez, etc, etc

atal !,....(alors quoi)

vous en connaissez certainement

les mots de Toulouse sur :

http://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_de_mots_et_expressions_de_Toulouse

j'y ajoute en cette période ce proverbe occitan

| |
|---|
| Un mès avant, un mès après Nadal, la frèd es bouno, ni tirés pas mal. |
|---|

| |
|---|
| Un mois avant et après la Noël, le froid est bon, ne t'en fais pas. |
|---|

vous en trouverez d'autres sur :

<http://villeseque.org/articles.php?lng=fr&pg=145>

buonaserrata

**

Denis Van Riet

Fétiche : Objet naturel, animal divinisé, bois, pierre, idole grossière qu'adorent les nègres (Dictionnaire Petit Littré)

Les sculptures et les masques africains nous mettent en présence de la culture de l'autre en nous imposant, à nous occidentaux, une très forte impression d'étrangeté.

Très longtemps, ces objets firent l'objet d'une exclusion généralisée du monde de l'art. Aujourd'hui les arts premiers sont à la mode. Le terme « fétiche » est cependant largement utilisé pour les décrire, mais n'est-ce pas là aussi une forme d'exclusion ? Cette terminaison n'a probablement d'autre fondement qu'une aveugle obéissance à l'usage colonial, aux langues francaises parlées par les Européens et à la culture occidentale. L'objet fétiche n'est-il pas le produit d'une longue histoire chargée de mépris et d'incompréhension ? Pourrait-on comparer nos reliques religieuses à ces objets que l'on retrouve à tous les niveaux de nombreuses religions d'Afrique noire ? Sémantiquement, fétiche veut dire « fait de la main de l'homme ». L'expression nous arrive du Portugal au XVème siècle, « fetissos », ramenant à des idées d'artificialité, de maîtrise du sort ou encore de maléfice ! Il fut ensuite utilisé à tort sur le continent Africain. A partir du XIXème siècle, la pensée évolutionniste et le positivisme vont attribuer aux fétiches une interprétation animiste qui placera le fétichisme au pied de l'échelle d'évolution des religions. Freud placera le fétiche comme un objet de pulsion et d'adoration ! Si la critique du fétiche persista jusqu'au XXème siècle c'est parce qu'un fétiche a toujours incarné un mystère incompréhensible : celui du pouvoir des objets matériels à être des objets sociaux collectifs. Or ces objets, les individus en font l'expérience : ils incarnent pour eux de véritables vertus ou des valeurs déterminées.

Source :

http://agoras.typepad.fr/regard_eloigne/2007/06/vous_avez_dit_f.html

Nous avons tous nos objets fétiches. Qu'ils remontent à notre petite enfance (animaux en peluche, objets, ...) ou le résultat d'une expérience plus récente (images pieuses, ...).

Faites nous part de votre expérience en la matière. Quel est votre objet fétiche qui vous accompagne dans la plupart de vos déplacements ? Quelle est pour vous sa signification ?

**

Richard Delmas

En cette période de fêtes, tout d'abord tous mes meilleurs voeux de joie à l'ensemble des correspondants...

et si nous échangeons sur les repas de fêtes ?

En provenance mais aussi dans toute l'Occitanie, on s'efforce d'avoir les 13 desserts au repas de Noël,

la liste varie mais en général, elle comprend (selon wikipedia) :

la [pòmpa a l'òli](#) : une brioche sucrée plate à l'huile d'olive ;

les [mendiants](#), représentant les différents [ordres religieux](#) catholiques ayant fait vœux de pauvreté : [noix](#) et noisettes pour les [Augustins](#), figues sèches pour les [Franciscains](#), amandes pour les [Carmes](#) et raisins secs pour les [Dominicains](#) ;

les [pommes](#) ;

les [poires](#) ;

le verdaù (melon vert conservé dans le grain) ;

le [nougat](#) noir et le nougat blanc ;

les sorbes ;

les raisins frais.

Autres desserts non « officiels » que l'on peut mettre :

les [mandarines](#) ;

confiseries : [chocolat](#), [fruits confits](#), [calissons](#)... ;

la pâte de [coing](#) ou d'autres fruits ;

les [bugnes](#), ou merveilles, ou [oreillettes](#) : beignets à la fleur d'oranger ;

les [dattes](#).

d'autres infos et photos sur :

<http://www.web-provence.com/13-desserts.htm>

et chez pour les fêtes, on prépare quels mets ?

**

Denis Van Riet

Le repas de Noël est souvent synonyme de repas copieux dont on ne voit pas la fin.

Occasion de retrouver la famille (proche et éloignée) parfois éparpillée à travers le monde pour raisons professionnelles et/ou économiques.

Selon les moyens et disponibilités de chacun, s'il n'est pas possible de se déplacer les outils de vidéo conférence comme Skype seront très utiles.

En Belgique, le moment le plus important se déroule le 24 décembre au soir pour la veillée de Noël. La soirée s'écoule à l'écoute des chants de Noël <http://fr.lyrics-copy.com/chants-de-noel.htm>, l'assemblée mange des mets plus rares selon les goûts, huîtres

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Ostr%C3%A9icole>, foie gras

<http://video.google.com/videoplay?docid=-2589191888807291941>, homard

<http://www.recettesdecuisine.tv/recette-i116-f9/homard/recette+homard.html>, du gibier à

poils <http://www.goosto.fr/recette-de-cuisine/produit/gibiers-poil-10002196.htm> ou gibier à

plumes <http://www.goosto.fr/recette-de-cuisine/produit/gibiers-plumes-10002195.htm>... et à

minuit (pour ceux qui ne sont pas à la messe de minuit

http://fr.wikipedia.org/wiki/Messe_de_minuit), on ouvre les cadeaux à minuit.

Le matin du 25 décembre, on mange le traditionnel "Cougnoux ou cougnolle"

http://www.marmiton.org/recettes/recette.cfm?num_recette=41217, un pain qui ressemble à la

brioche et contenant soit des raisins secs, soit des pépites de sucre (soit les deux). Sur le pain est collé un petit Jésus rose en sucre fondant.

A midi une délicieuse dinde farcie <http://www.goosto.fr/recette-de-cuisine/dinde-farcie-noel-10000564.htm>, voire une dinde farcie aux marrons http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/1/fr/recettes/dinde_marron.html.

Comme dessert, la traditionnell bûche de Noël http://www.marmiton.org/recettes/recette_intermediaire.cfm?inter_id=7 glacée ou non.

Pour arroser cela, du champagne http://fr.wikipedia.org/wiki/Vin_de_Champagne et/ou un bon vin de circonstance.

**

Irina Vassileva

Pour compléter le thème sur les repas de fête, voici quelques informations sur les traditions en Bulgarie où la veille de Noël, le 24 décembre au soir, on sert 7, 9 ou 12 plats différents, mais qui sont obligatoirement végétariens - et délicieux ! - puisque c'est le dernier jour du carême (qui dure 40 jours, jusqu'au 25 décembre). Le repas en famille commence très tôt et il est entièrement servi à table (personne n'a le droit de se lever de table pour faire le service pendant ce repas) ; un couvert supplémentaire est disposé également pour l'étranger qui passerait et qui serait donc le bienvenu. La table n'est desservie que le lendemain matin. C'est seulement le lendemain qu'on peut déguster des plats plus riches.

Voici quelques liens qui vous renseigneront sur les détails, avec des textes et des photos :

<http://www.bulgaria-france.net/traditions/koleda.html>

http://www.bnr.bg/RadioBulgaria/Emission_French/Theme_La_vie_en_Bulgarie/Material/07.12.24.+trapeza.htm

http://ec.europa.eu/france/marseille/fichiers/decembre2006noel_fr.pdf