

CAHIER CONSO MES COURSES DE NOËL

TEXTE ESTÉRELLE PAYANY

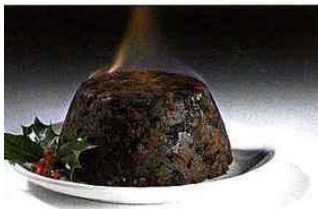
Les spécialités de Noël

Allez, on va pas se gêner ! Les autres aussi ont des coutumes drôlement bonnes, on leur pique et on se régale. Happy Christmas !



CRAZY CRACKERS

Au Royaume-Uni, ces grandes papillotes trônent à côté des assiettes, le jour de Noël, depuis 1850. Il faut s'y mettre à deux pour les ouvrir d'un coup sec, chacun tirant de son côté. La papillote libère un petit gadget ou une friandise avec un sonore bruit de pétard !
Le bon choix : ceux de la marque Regent's Park (3). 20 € la boîte de six crackers.



THE CHRISTMAS PUDDING

En Angleterre, il serait im-pen-sa-ble qu'il n'apparaisse pas sur la table de Noël ! Ses riches saveurs d'épices, de mélasse et d'alcool sont incroyables. On le flambe au cognac au moment de l'apporter sur la table.
Le bon choix : le Christmas pudding d'Éric Bur, (22 €). Et ceux, au cognac ou au whisky de l'épicerie anglaise.

LE PAIN D'ÉPICE

S'il est associé à l'Avent et à Saint-Nicolas, le pain d'épice a, hélas ! perdu son caractère festif. Autant en choisir un excellent.
Le bon choix : le génial pain d'épice de Monsieur Mazurier (10,50 €) se trouve en Alsace chez Antoine Westermann ! Et celui au poivre (4,70 €) de Fossier est extra avec du foie gras.

DER STOLLEN

Originaire de Dresde, en Allemagne, ce pain aux fruits confits fourré de crème d'amande a une forme qui rappelle celle de l'enfant Jésus. Vive Noël !
Le bon choix : en supermarché, vérifiez l'absence d'œufs et de sirop de glucose-fructose ! Celui de Tante Emma, à Paris, (livraisons en France) est sublime.

IL PANETTONE

Une tradition milanaise qui remonterait au xv^e siècle ! Toujours au levain et garni d'agrumes et de raisins secs, il s'apprécie nature au petit déjeuner, en pain perdu au goûter, ou creusé, rempli de glace et flambé, en dessert du réveillon.
Le bon choix : celui de Pierre Hermé aux marrons peut rendre fou (de bonheur). C'est Iginio Massari, réputé être le meilleur fabricant de toute l'Italie, qui lui a appris la technique !



LES 12 GRAINS DE RAISIN

Aux douze coups de minuit, le soir de la Saint-Sylvestre, les Espagnols avalent 12 grains de raisin en faisant 12 vœux. Une joyeuse coutume à adopter fissa !
Le bon choix : non aux raisins du bout du monde, oui au chasselas de Moissac AOC, dont une partie de la récolte est spécialement conservée pour être dégustée pendant les fêtes de fin d'année.



LE VIN CHAUD

Sur les marchés de Noël, on se réchauffe à coup de glögg en Suède, de glögi en Finlande ou de Glühwein en Allemagne.
Le bon choix : le mélange Quai Sud (8,50 €) à faire chauffer avec le vin, et le sirop d'épicerie de Provence (6,28 €).

LES SPÉCULOOS

Distribués en Belgique et aux Pays-Bas le 6 décembre pour la Saint-Nicolas, ces biscuits aux épices et au sucre candi se consomment durant tout l'Avent. Essayez-les dans un tiramisu !
Le bon choix : la marque Lotus est un classique. Les plus réputés sont ceux de Dandoy, à Bruxelles. On les trouve aussi à l'épicerie de Bruno, à Paris !



LE RIZ AU LAIT

Au zeste de citron au Portugal, avec une amande (qui donne droit à un cadeau) au Danemark : dans ces deux pays, le dessert traditionnel, c'est du riz au lait.
Le bon choix : un sachet qui contient tout ce qu'il faut, sauf le lait et la cuillère en bois ! Une bonne idée des établissements Lion.

DOUX JÉSUS DE MORTEAU

Forme XXL de la saucisse de Morteau, le Jésus (qui perd parfois son s final) est dégusté pendant les fêtes de fin d'année. La viande est introduite dans du boyau naturel et la forme du Jésus fait vaguement penser à un bébé emmailloté, comme celui de la crèche, d'où son nom. À savourer poché dans une bouteille de poulard.
Le bon choix : celui des Salaisons Faivre dont le tuyé (la cheminée à fumer les saucisses) n'a pas cessé d'être attisé depuis 1890 pour des saucisses et des Jésus au top !

Voir nos adresses page 138.