

NOËL EN
ALSACE



la petite fabrique

NOËL EN
LORRAINE



la petite fabrique

NOËL EN
CHAMPAGNE



la petite fabrique

NOËL EN
BOURGOGNE



la petite fabrique

NOËL EN
FRANCHE-COMTÉ



la petite fabrique

NOËL EN
SAVOIE



la petite fabrique

NOËL EN
PROVENCE



la petite fabrique

NOËL EN
CORSE



la petite fabrique

NOËL AU
PAYS BASQUE



la petite fabrique

NOËL EN
GIRONDE



la petite fabrique

NOËL EN
AUVERGNE



la petite fabrique

NOËL EN
LIMOUSIN



la petite fabrique

NOËL EN
BRETAGNE



la petite fabrique

NOËL EN
NORMANDIE



la petite fabrique

NOËL DANS LE
NORD



la petite fabrique

On y confectionne au moment de Noël une brioche en forme de Jésus, appelée guénieu. Avant la messe de minuit, on déguste des gaufres. Le fameux Champagne est bien sûr sur la table des fêtes. Moins connus, les sucres rouges, confiseries en forme de saint Nicolas, sont fabriqués seulement à cette période.
Bon Noëye !

Le 6 décembre, on fête en grande pompe saint Nicolas, patron de la Lorraine ! Il apporte cadeaux et friandises aux enfants sages. On dit qu'à l'hiver 1858, la sécheresse entraîna une pénurie de pommes rouges dont on avait coutume de décorer les sapins. Un souffleur de verre des Vosges aurait alors créé les boules en verre pour les remplacer. *Frohe Weihnachten !*

Chaque dimanche de l'Avent, on allume une des quatre bougies de la couronne de l'Avent, faite de pommes de pin et de tranches d'oranges séchées. Durant les longues soirées, on confectionne en famille les *bredele*, un assortiment de délicieux biscuits secs, en attendant que le *Christkindel* apporte les cadeaux le soir de Noël.
Gleckika Wianachta !

Bien avant le Père Noël, c'est le père Chalande, un vieux monsieur au chapeau pointu et à la barbe de paille, qui passait par la cheminée pour apporter les cadeaux. En l'attendant on dégustait des rissoles, délicieux petits beignets fourrés à la compote de pommes ou de coings.
Buona Shaland !

Accompagnée de son âne Marion, la Tante Arie, bonne fée protectrice du Pays de Montbéliard, ne descend de sa montagne que le 24 décembre pour distribuer les cadeaux aux enfants sages et déposer des bottes de brindilles devant la porte des garnements.
Bon Nâ !

Avant d'être supplanté par le Père Noël, c'était le père Janvier qui apportait les cadeaux pendant la nuit du 31 décembre. À Noël, des petits lutins cachaient des friandises dans une grosse bûche creusée que les enfants devaient s'amuser à récupérer. Au menu de Noël, on trouve souvent des escargots !

À l'origine, le charbonnier Olentzero annonçait le retour du soleil. Coiffé d'un béret, sac de charbon au dos et visage noir de poussière, il distribuait des bûches aux pauvres à l'approche de Noël. Aujourd'hui, il est attendu par les enfants à qui il offre des bonbons.
Eguberrri on !
(littéralement : joyeux jour nouveau !)

Le plus grand succès de la chanson française est.. *Petit papa Noël !* Elle a été rendue célèbre par le chanteur Tino Rossi, originaire de Corse. Dans certaines régions, on pratiquait les sept veillées, coutume qui consistait à rendre visite à sept familles du village.
Bon Natale !
(à prononcer *Bon Nadalé !*)

Bergers et brebis participent à la messe de minuit après avoir défilé dans les rues, chargés de présents : c'est ce qu'on appelle le pastrage. Après l'office, on déguste treize desserts ! Les santons provençaux ont été inventés à Marseille. Ils étaient à l'origine faits en mie de pain, puis façonnés en argile rouge.
Bon Nouvè !

La veille de Noël, on confectionnait une galette de pain aux vertus magiques censée soigner les hommes et les bêtes malades. Les pauvres recevaient des cornabœufs, pains en forme de corne de bœuf. La nuit de Noël, les bœufs avaient d'ailleurs, dit-on, le don de la parole et cessaient de ruminer au douzième coup de minuit pour ne pas réveiller l'enfant Jésus.
Bon Nouvè !

La veille de Noël, on dressait la table, avec une nappe bien blanche et au centre d'une brioche, on plaçait un chandelier en cuivre. La chandelle de Noël passait de main en main, pour que chacun, du plus âgé au plus jeune, puisse l'allumer. Elle brillait pendant tout le souper de Noël, et était rallumée au matin du premier jour de l'an, puis à l'Épiphanie.
Bon Chalendas !

Un peu avant Noël, des gerbes de paille sont embrasées pour marquer le solstice d'hiver. C'est *Lo Halha de Nadau*, un rituel d'abondance et de protection des récoltes, censé éloigner les esprits malins. On dit aussi que ces feux devaient guider les rois mages jusqu'à l'enfant Jésus. La plus célèbre *Halha de Nadau* a lieu à Bazas en Gironde.
Boun Nadau !

Coquille, cuniole ou encore cougnou : c'est le nom donné à la brioche, parfois agrémentée de raisins secs ou de pépites de chocolat, qu'on offrait aux enfants à Noël en plus de l'orange. Sa forme rappelle celle de l'enfant Jésus emmailloté. Dans le Nord, on célèbre aussi la Saint-Nicolas, le 6 décembre.
Joieux Noé !

On allumait une très grosse bûche de chêne qui devait se consumer si possible jusqu'au Nouvel An afin que les récoltes soient abondantes. Les mamans y accrochaient des fruits confits et des dragées pour les enfants. En Normandie, le Père Noël est souvent appelé Barbassioné.
Jostous Noué !

En breton, le Père Noël s'appelle *Tad-kozh an nedeleg*. Le Noël breton a beaucoup hérité des traditions celtiques. La légende dit que durant les douze coups de minuit, on peut entendre le son des cloches des villes englouties et que les menhirs sortent de terre pour boire l'eau des sources.
Nedeleg laouen !