

De : ASSOCIATION INTERCULTURELLE ARCACHON <a.i.a33@free.fr>

Sujet : Fête de Noël

Date : 26/12/2020 09:51:26 Europe/Paris



JOYEUX NOËL A TOUTES ET TOUS

Editorial Nous y sommes !

C'est la plus belle des fêtes et ce "Coro" spécial a pour objet non seulement de vous souhaiter une agréable fête, mais aussi de vous dire comment elle se passe dans nos pays amis. Ah ! si l'entente et la paix pouvaient exister entre tous ! Profitez au maximum de ce moment tout en faisant attention : protégez-vous ! Pour vous apprendre à parler toutes les langues....

Allemand	Froehle Weihnachten
Anglais	Merry Christmas
Bulgare	Chestita Koleda
Croate	Sretan Božić
Danois	Glaedelig Jul

Espagnol Feliz Navidad
Estonien Roomsaid Joulu Puhi
Finnois Iloista Joulua
Grec Kala Christouyenna
Hongrois Kellemes karacsonyi unnepeket
Irlandais Nollaig Shona Duit
Italien Buon natale
Letton Priecigus Ziemassvetkus
Lituanien Linksmu Kaledu
Maltais Il-Milied It-Tajjeb
Néerlandais Vrolijk Kerstfeest
Polonais Wesolych Swiät Bozego Narodzenia
Portugais Feliz Natal
Roumain Crăciun fericit
Slovaque Veselé Vianoce
Slovène Vesel božic
Suédois God Jul
Tchèque Veselé Vánoce

En Bulgarie

La fête de Noël en Bulgarie, comme en France, est un moment important de l'année lorsque la famille se réunit autour d'un dîner le soir du 24 décembre. C'est une fête à la fois ancienne et nouvelle dans le sens où elle vit de grandes transformations dans sa nature au cours du XX siècle.

La Bulgarie étant un pays chrétien orthodoxe, la fête de Noël était célébrée traditionnellement le 07 janvier jusqu'à 1967. Cette année l'Eglise bulgare abandonné le calendrier Julien au profit du calendrier Grégorien. Ce n'est pas le même cas dans d'autres pays orthodoxes comme la Russie, la Serbie et l'Arménie où Noël continue à être célébré le 07 janvier, selon l'ancien calendrier. La Bulgarie étant aussi un pays essentiellement rural au début et jusqu'au milieu du XX siècle, la coutume de célébrer Noël en janvier constituait l'usage généralement adopté.

A l'arrivée des communistes au pouvoir en 1944 il s'est cependant passé deux choses : le discrédit des pratiques religieuses (y compris Noël qui s'effaça au profit de la seule fête mondaine du Nouvel An) et la rapide transformation de la population rurale en nouvelle génération urbaine. Deux à trois générations plus tard, en 1989, la liberté politique revint et avec elle la liberté des pratiques des cultes et des fêtes religieuses. Noël se repositionna alors comme une fête très populaire, cette fois calée au 25 décembre, sans doute à l'aide des forces du marketing dont nous connaissons si bien les effets (n'oublions pas que c'est Coca Cola qui inventa l'image du père Noël que nous voyons partout).

Il y a en Bulgarie deux étapes distinctes de la célébration de Noël - le Réveillon de Noël (dit Badni Vetcher, le soir du 24 décembre) et Noël (dit Koleda ou encore Rojdestvo Hristovo (la Naissance du Christ) le 25 décembre).

Le Réveillon de Noël (Badni vetcher) est lié à de nombreuses coutumes autour du dîner, la préparation des plats et la façon de dresser la table. Les préparatifs commencent dès le matin. Les petits pains qui seront distribués aux "kolédari" (voir plus bas) et le pain rituel du soir sont les premiers dans la liste. Ce dernier requiert une attention particulière. De forme ronde, il est décoré par le dessus avec des figures aplaties (en pâte) représentant des symboles de la prospérité et de l'abondance - des petits oiseaux, une grappe de vigne, un agneau, la maison et tout symbole qui revêt une signification positive pour la famille. Avant qu'il soit mis au four le pain est badigeonné avec du jaune d'œuf, ce qui lui donnera un aspect brillant. Une pièce est mise dans la pâte et celui qui la trouvera lors du partage du pain pourra s'estimer bien-heureux pour l'année à venir. Ce pain rituel s'appelle badnik (ба̀дник). Les petits pains destinés aux koledari s'appellent "kravaï". En forme elliptique ou ronde ils seront agrémentés après la cuisson avec divers accessoires comme des feuilles d'houblon, du buis, des noix et du popcorn.

Ensuite les femmes s'attellent à la préparation des plats. Ils seront tous végétariens, comme le veut la tradition. Leur nombre est également défini en fonction de la signification qu'on souhaite donner - sept (comme les jours de la semaine), neuf (comme le nombre de mois nécessaires pour qu'un enfant puisse naître) ou douze (comme le nombre des mois dans l'année). Les plats habituellement préparés sont des sarmi (du riz avec condiments, enroulé en feuilles de vigne ou de choux), des poivrons secs farcis, du blé bouilli, des haricots, des pruneaux secs, tikvenik (sorte de galette à la courge et aux noix)

et des plats coutumiers en fonction de la région. Le plus de plats il y a sur la table, le mieux c'est. L'on disperse également entre les plats des noix afin qu'il n'y ait pas de vide et l'abondance soit bien représentée. La place centrale sur cette table est réservée au pain rituel. Dans l'ancien temps on mettait de la paille sous la table, qui ensuite fut posé dans le nid des poules afin qu'elles pondent plus, ou au pied des arbres fruitiers.

A Badni vetcher il ne faut pas oublier le feu de bois ! Cheminée ou poêle de chauffage, toute maisonnée s'assure de disposer d'une bûche assez épaisse (poirier, chêne ou hêtre) qui sera mise dans le feu et qui devrait durer toute une nuit. Cette bûche est aussi appelée badnik. L'homme de la maison - le doyen ou le chef de famille à qui est conféré le rôle cérémonial place la bûche dans le feu et prononce les vœux - "Qu'il y ait autant de poussins, d'agneaux, de veaux et de petits enfants dans cette maison que ces étincelles dans ce feu !".

Alors que la table est fin prête, le doyen de la maison allume de l'encens sur une tuile et purifie rituellement la table festive, puis toutes les pièces de la maison. Ensuite tout le monde peut finalement s'attabler. Attention, une fois assis il ne faut plus se lever jusqu'à ce que le dîner du Réveillon soit terminé (généralement à minuit). S'il faut se lever c'est le doyen qui y va, en faisant attention de marcher courbé (pour que les épis du blé soient lourds de graines l'été suivant). Avant de commencer le dîner le doyen soulève bien haut le pain rituel de ses deux mains et prononce ses vœux : "Pour que le blé pousse partout, que les épis soient gros comme des cuillères et les graines grosses comme des cornouillers (le cornouiller mâle est un arbre rustique mesurant jusqu'à 12 m de haut et appréciant les sols calcaires. Sa longévité est supérieure à 100 ans jusqu'à 300 ans) que pousse la vigne, l'avoine et le maïs ! Que se multiplient les agneaux, les chevreaux et les veaux ! Père Dieu, soit notre hôte, dîne avec nous !" Ensuite le pain rituel est partagé. Le premier morceau est laissé près de l'icône familiale, les autres sont distribués en fonction de la hiérarchie familiale. Chacun se doit de goûter à tous les plats afin que son année à venir soit pleine. En fin de dîner chacun choisit une noix et la casse. Si elle est bonne - il ne sera pas malade durant la nouvelle année. La table n'est desservie que le lendemain. Il est également souvent de coutume de laisser un peu de chaque plat de côté pour honorer ses morts.

Au Réveillon de Noël la porte de la maison n'est pas fermée à clé.
Ainsi la maison reste ouverte pour le Christ.

Comme partout dans le monde chrétien le 25 décembre l'on célèbre la Nativité (en bulgare Rojdestvo Hristovo), communément appelé Koleda (Колѐда) en Bulgarie. C'est une fête qui tient une place très importante dans le calendrier des fêtes populaires bulgares. Comme en France la famille allait jadis plutôt à la messe dans l'église puis se réunissait autour d'un déjeuner festif. Noël marque la fin de l'Avent et l'on peut manger à nouveau de la viande, notamment le cochon abattu la veille.

Les jours de Noël sont liés à de nombreuses croyances et coutumes d'antan qui ne sont plus observés.
Les voici :

Les sales jours

Le 25 décembre démarrent aussi les 12 jours dits "sales", qui verront apparaître les mauvais esprits et les démons. Afin de se préserver des forces maléfiques, les gens respectaient nombre d'interdits - ne pas sortir de la maison avant le premier chant du coq, les femmes s'abstenaient de leurs occupations habituelles - broderie, tissage, filature, tricotage, lessive. Même les rapports intimes étaient proscrits sous peur d'enfanter un "mauvais" homme. Si un enfant devait naître durant ces 12 jours, les femmes lui cousaient une chemise sous 24 heures pour qu'il ne se transforme pas un démon (karakondjou).

L'augure de l'année à venir en fonction du jour de Noël.

Diverses croyances sur l'augure de l'année à venir découlaient en fonction du jour dans lequel advenait Noël. Si c'était un lundi, l'hiver serait long et froid, le printemps et l'été pluvieux et l'automne sec. La fertilité serait moyenne mais en revanche les gestionnaires auraient du succès dans leurs affaires. Si c'était un mardi l'hiver serait très enneigé, le printemps très pluvieux et l'automne sec. Il n'est pas recommandé de voyager sur les mers. Si c'était un mercredi l'hiver serait froid et long, le printemps sec mais une grande fertilité serait au rendez-vous, année paisible. Si c'était un jeudi l'hiver serait doux, le printemps et l'été bien éventés; le miel et les légumes seraient rares et les fruits abondants. Les hommes au pouvoir s'alterneraient. Si c'était un vendredi l'hiver serait très froid, l'été pluvieux et l'automne sec. Les vignes seraient chargées, les hommes au pouvoir seraient acclamés. Si c'était un samedi l'hiver serait très enneigé, le printemps éventé et l'été pluvieux. La fertilité serait médiocre et des catastrophes naturelles seraient possibles. Si c'était un dimanche l'hiver serait doux, l'été sec et l'automne éventé. Les hommes au pouvoir seraient mis à mal .





Georgui Yovkov est notre ami bulgare. Il est toujours sans travail vu que le tourisme, comme ici, est gêné par la crise du Covid; En Bulgarie, il n'y a pas comme ici une couverture sociale pour le chômage. De plus, il est handicapé vu que la cassure de sa jambe il y a quatre mois a des difficultés à se ressouder. Mais il espère être en forme pour reprendre ses activités de guide au printemps siNous pourrions revenir le voir en Septembre si tout va bien pour faire à nouveau pour les nouveaux membres le tour de la Bulgarie.



EN ARMENIE !

Ici c'est Guévorg qui nous attend! Lui aussi a de sérieuses difficultés car si les conditions sont moins difficiles (sa femme, Lucie travaille et apporte donc un salaire) , il n'en demeure pas moins qu'il attend avec impatience du travail pour guider les touristes dans son beau pays. Il aimerait revenir à Arcachon, mais pour le moment c'est impossible. Alors nous communiquons avec Skype ne serait-ce pour lui remonter le moral! Il en avait bien besoin lors de notre dernière communication.

L'Arménie est le premier Etat chrétien au monde. Il fête Noël le 6 janvier car ici ce sont les orthodoxes et l'église d'orient.

Le Noël est un temps de rassemblement familial en Arménie.

Si les Catholiques en fêtant le Noël félicitent l'un l'autre en disant simplement: "Joyeux Noël", les apostoliques arméniens disent :

"Kristoss dzenav yev haydnétsav ! "(Christ est né et s'est révélé!)

"Tsezi, mezi, medz avedis!" (Pour vous, pour nous, c'est une grande nouvelle!)

pour annoncer deux bonnes nouvelles : la naissance et le baptême du Jésus-Christ.

En Arménie la célébration de la nativité de Jésus-Christ commence la veille de Noël, le 5 janvier, avec une messe dans toutes les églises et se poursuit le 6 janvier par une grande messe. Les croyants apportent le feu de l'église à la maison pour que la lumière du Christ les accompagnent toute l'année. Noël est une fête que les Arméniens aiment célébrer en famille. Pour les Arméniens vivant en Arménie, toute la famille se déplace à l'Eglise puis se retrouve autour d'un bon repas. A cette occasion on trouve sur les tables du riz avec des fruits secs, du poisson, du vin rouge, des gâteaux. Cependant, en ce qui concerne les Arméniens de la diaspora dont le chiffre dépasse les 10 millions, le 6 janvier n'étant pas un jour férié, la tâche se révèle plus compliquée. A cause de cela certains ne fêtent pas Noël le 6 janvier, mais bien le 25 décembre pour des questions de praticité.

Pourquoi les Arméniens apostoliques fêtent le Noël le 6 janvier ?

Le christianisme a été importé en Arménie par les apôtres Simon, Thaddée et Barthélémy. C'est en 301 après J-C que l'Arménie adopte le christianisme comme religion d'Etat et devient ainsi le premier Etat chrétien au monde. Le 25 décembre correspondait à une fête païenne, celle de la naissance du Dieu solaire Mithra. La décision de faire coïncider la fête de la Nativité avec une fête païenne était donc une mesure judicieuse pour rendre plus facile la conversion des derniers sujets réticents. L'Église arménienne est quant à elle toujours restée fidèle à la tradition chrétienne des premiers siècles en conservant la date du 6 janvier, tout comme l'Église d'Éthiopie. D'autres églises ne célèbrent pas Noël le 25 décembre, comme les Églises orthodoxes,

russe et copte, mais pour une raison différente. Ces églises utilisent le calendrier Julie, qui est en décalage de 13 jours par rapport au calendrier grégorien imposé en 1582 par le pape romain Grégoire XIII, d'où une célébration le 7 janvier pour ces églises.

Concernant le repas de Noël, aucun plat d'entrée ou de plat principal n'est typique de cette période de l'année. De plus, deux mondes s'affrontent : la cuisine arménienne de l'Arménie actuelle basée sur la grillade de poissons et de viandes (les brochettes appelées « khorovadz ») et la cuisine arménienne de la diaspora qui puise ses origines en Turquie, au Liban, en Syrie, en Grèce. C'est ainsi que les mezzés comme les feuilles de vigne et légumes farcis (« dolma/տոլմա»), les feuilletés au fromage (« bereks»), le taboulé, le « basteurma (un type de saucisson) se retrouvent sur la table de Noël des arméniens d'occident et non d'orient. Les plats sont toujours accompagnés de lavash, ce pain traditionnel arménien qui met les arméniens d'Arménie et de la diaspora d'accord. Le dessert de Noël, mangé à la fois en Arménie et dans la diaspora est sans aucun doute le « anouch », une bouillie de blé et de fruits secs aromatisée à la cannelle et à l'eau de rose. Les autres desserts orientaux comme les baklavas, les kadayifs et les loukoums se mangent également à Noël, surtout chez les arméniens de la diaspora.



*Notre ami Guévorg attend avec impatience les touristes. Hélas pour lui, il a eu le Covid avec Lucie. Mais ses enfants n'ont pas été touchés!
Bonne fête à eux*

**ՀնրհաՎոր Նոր տարի և Սուրբ Ծնունդ
Bonne Année et Joyeux Noël !**



Si vous souhaitez vous désinscrire de notre newsletter, cliquez [ici](#)

