

FRANCE



Traditionnellement, Noël est l'occasion de se réunir en famille autour d'un repas copieux. Le foie gras, les huîtres, les escargots, le saumon fumé sont souvent au menu du repas de Noël. La dinde aux marrons est le plat traditionnel français du réveillon de Noël. Quant aux desserts, les Français sont friands de la bûche de Noël.

En Provence, le rituel des 13 desserts personnalisant les 12 apôtres et Jésus, continue d'exister. On retrouve le traditionnel pain à l'huile d'olive aromatisé aux zestes d'agrumes appelé "pompe à l'huile", les confiseries et pâtisseries locales (comme par exemple les fameux calissons d'Aix), le nougat noir et blanc, les fruits confits, en pâte, frais et secs (raisins, amandes, figues, noisettes).

En Alsace, la pâtisserie est incontournable depuis des siècles. Les gâteaux de toutes formes, les Christolles, illustrent les thèmes et personnages de Noël (nouveau-né, étoile, sapin, croissant de lune, croix, etc.). Le Mannele est tressé comme les bretzels... Depuis le XVI^e siècle, on offre toujours à la Saint-Nicolas du pain d'épices, parfumé avec de la cannelle, de la cardamome, des amandes et du miel.

Les croyants se rendent à l'église pour assister à la messe de minuit. Le 25 est un jour férié mais contrairement à d'autre pays européens, les Français travaillent le 26 décembre.

LUXEMBOURG

La dinde et le civet de lièvre sont souvent les mets dégustés au menu de Noël. Après minuit, les Luxembourgeois partagent en famille du boudin noir aux pommes et aux pommes de terre.

La bûche de Noël est le dessert le plus apprécié.

BELGIQUE



Les Belges choisissent souvent une dinde ou une l'oie pour leur repas de Noël.

Il est de coutume de déguster, selon les régions, des cougnous ou cougnolles, délicieux petits biscuits figurant l'enfant Jésus mais aussi des boukètes, crêpes à la farine de sarrasin avec des pommes. Les spéculoos, biscuits en pain d'épices en forme de personnages comme Saint-Nicolas, sont également incontournables.



BULGARIE