

## l'actualité chimique

Édité par la Société Chimique de France  
250 rue Saint-Jacques, 75005 Paris  
Tél. : 01 40 46 71 60 – scf@societechimiquedefrance.fr  
www.societechimiquedefrance.fr  
**Directrice de la publication** : Gilberte Chambaud  
**Partenariats** : CNRS, Fondation de la Maison de la Chimie

### RÉDACTION

28 rue Saint-Dominique, 75007 Paris  
Tél. : 01 40 46 71 64 – redaction@lactualitechimique.org  
www.lactualitechimique.org

**Rédactrice en chef** : Patricia Pineau  
**Rédactrice en chef adjointe** : Séverine Bléneau-Serdel  
**Secrétaire de rédaction** : Roselyne Messal  
**Responsable de L'Actualité Chimique Découverte** : Minh-Thu Dinh-Audouin  
**Rubrique Livres** : Yves Dubosc  
**Secrétariat** : Martine Maman  
**Webmestre** : Pierre Miquel

### COMITÉ DE RÉDACTION

J. Barrault, X. Bataille, J. Belloni, E. Bordes-Richard, C. Cartier Dit Moulin, P. Colomban, C. de Novion, K. Fajerweg, D. Fauque, S. Félix, J.-P. Foulon, J. Fournier, Y. Génisson, T. Hamaïde, A. Hervé, N. Jaffrezic, F. Launay, J. Livage, V. Marvaud, M.-T. Ménager, C. Monneret, N. Moreau, J.-M. Paris, P. Pichat, A. Picot, H. This, H. Toulhoat, L. Valade, P. Walter, S. Younes

Publication analysée ou indexée par :  
Chemical Abstracts, base de données PASCAL

### ABONNEMENT

SCF, Martine Maman  
250 rue Saint-Jacques, 75005 Paris  
Tél. : 01 40 46 71 60/66  
abonnement@lactualitechimique.org  
Prix de vente au numéro : 20 € (port inclus)

### FABRICATION

**MAQUETTE** : Redouane Sahih, sahih.redouane@gmail.com  
Mag Design, www.magdesign.fr, mag.design@me.com  
**IMPRESSION, ROUTAGE** : N. Fortin & ses fils imprimeurs  
94800 Villejuif, fortimprimerie@wanadoo.fr

### PUBLICITÉ

FFE, 15 rue des Sablons, 75116 Paris  
Tél. : 01 53 36 20 40 – www.ffe.fr  
aurelie.vuillemin@ffe.fr

ISSN version papier 0151 9093  
ISSN version électronique 2105 2409

© SCF 2018 – Tous droits de reproduction réservés  
Dépôt légal : décembre 2018

Toute représentation ou reproduction, intégrale ou partielle, fait sans le consentement de l'auteur, ou des ayants droits, ou ayant cause, est illicite (loi du 11 mars 1957, alinéa 1er de l'article 40). Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal. La loi du 11 mars 1957 n'autorise, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article 41, que les copies et les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective d'une part, et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans le but d'exemple ou d'illustration.



## Magie de Noël : l'abondance promet l'abondance !

*Exceptionnellement, nous avons cédé la plume à Nadine Cretin pour vous enchanter avec la magie de Noël. La chimie n'est pas directement évoquée, et pourtant, nous sommes certains que vous allez y penser en dégustant les mets, friandises et gâteaux associés à ses traditions. Que cela ne gâche en rien votre plaisir car vous allez sûrement apprendre quelque chose en lisant cet éditorial. Docteur en histoire, spécialiste des relations entre le territoire et ses usages festifs, rituels et spirituels, Nadine Cretin étudie le calendrier, les origines et les manifestations des fêtes occidentales, qu'elles soient profanes ou sacrées.*

Dès le début du mois de décembre, alors que l'obscurité et le froid s'imposent dans l'hémisphère nord, les maisons changent. Comme les jardins et les rues, elles s'illuminent, tandis que la verdure entre dans nos salons et habille nos portes. Décorés, les quartiers commerçants s'animent et l'Armée du Salut chante avec entrain les noëls que nous connaissons depuis l'enfance. Les marchés de Noël, installés pour un mois sur les places des villes, exhalent une merveilleuse odeur d'épices et de vin chaud. Quant aux cuisines, leurs parfums sont engageants et les petits gâteaux sont accrochés dans le sapin, au grand plaisir des enfants. Indépendamment de la célébration de la naissance de l'Enfant Jésus, toujours très respectée par les chrétiens, Noël et les jours qui suivent jusqu'à l'Épiphanie le 6 janvier (les « douze jours » disait-on) marquent l'époque du solstice d'hiver et la reprise d'une nouvelle année que l'on veut prometteuse.

### Des rites porte-bonheur

Comme de nombreuses pâtisseries de l'époque dont le nom est dérivé de *cuneolus*, « petite pointe » en latin, tels les *quigneux* (Franche-Comté) ou les *cugnots* (Picardie), les biscuits de Noël, petits gâteaux épicés, sont porte-bonheur. Leur forme contient souvent un ou plusieurs bouts pointus (losanges, étoiles, croissants de lune, cœurs, sabots...), car la pointe était réputée annuler les sorcelleries. C'est d'ailleurs ce qui a fait la fortune du

houx. Les pointes de ce végétal, si beau l'hiver avec ses baies rouges, étaient censées éloigner les mauvais esprits. Les gâteaux ont également la forme de bonshommes, comme les *mannele* ou *mannala* alsaciens de la Saint-Nicolas (6 décembre) et, selon certains, ce « cannibalisme » traduirait les angoisses profondes liées aux nuits interminables.

Les enfants des tournées passaient chanter leurs vœux de porte en porte à partir de la Saint-Thomas, le 21 décembre autrefois. « Au gui l'an neuf ! » promettaient les petits quêteurs encore au début du XX<sup>e</sup> siècle. On pratique toujours ces tournées dans certains pays, comme en Angleterre avec les *Christmas Carols*. Pour remercier, on donnait aux enfants des friandises – des biscuits, des pommes, des noix, des bonbons – ou de la monnaie. C'était en réalité plus qu'un merci. Il était important de leur donner quelque chose pour se mettre en échange leurs vœux de son côté. Si l'on ne donnait rien ou si l'on n'ouvrait pas la porte, les enfants proféraient des malédictions, ce qui prouve la valeur magique de ces tournées. Répandues en Europe depuis un temps immémorial, ces quêtes ont lieu en époque de passage, d'Halloween, veille de la Toussaint, jusqu'au 1<sup>er</sup> mai.

Ce geste de générosité aux portes des maisons explique l'un des sens du cadeau de Noël : on est inconsciemment heureux de donner aux autres, et pas seulement aux

enfants. On ouvre son cœur, comme on ouvre son porte-monnaie, et Noël est vraiment une fête de la générosité, comme l'avaient déjà souligné au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle Charles Dickens, avec son *Conte de Noël* (1843) dans l'Angleterre industrialisée, ou le conteur danois Hans Christian Andersen avec *La Petite Fille aux allumettes* (1845). Ainsi, les opérations charitables à l'égard des pauvres ou des malades se multiplient à cette époque, tels le Téléthon, les repas offerts aux SDF ou les ventes de charité, de la même façon que les cartes de vœux se vendent au profit d'organisations humanitaires comme l'UNICEF.

### Des mets à profusion pour de grandes tablées

À Noël, on mange beaucoup, ce qui est une façon de se rassurer, car ces repas sont porte-bonheur : l'abondance promet l'abondance. Qu'ils aient lieu à Noël ou à une date voisine, ces festins, gros soupers ou réveillons de l'époque concernent les familles, alors que la Saint-Sylvestre se fête plutôt entre amis. Ils rassemblent souvent les éloignés et la chaleur de l'affection réchauffe au plus profond de l'hiver. Encore dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, l'évocation des chers disparus était la règle lorsqu'on mettait à brûler une énorme bûche en bois dans la cheminée le soir du 24 décembre – en Bretagne, on s'agenouillait un instant devant –, ou encore lorsqu'on plaçait cérémonieusement des chandelles sur la table à leur intention. Dans la nuit, on laissait quelques mets sur la table pour les ancêtres. L'Au-delà était très présent à Noël, et cette fête peut être douloureuse encore aujourd'hui pour ceux qui ont perdu des proches

dans l'année, pour les personnes isolées ou malades. La coutume des grands repas de l'époque concerne toute l'Europe, plongée dans le dénuement de l'hiver, ce qui prouve qu'elle est ancienne. Déjà au IV<sup>e</sup> siècle, les Romains connaissaient à la veille des Calendes de janvier la *tabula fortunata*, c'est-à-dire « la table qui portait chance », où l'on servait à profusion mets et boissons à la veille de la nouvelle année. En Alsace, encore au courant du XX<sup>e</sup> siècle, il fallait à la table de Noël un élément de l'eau, un élément de l'air, un élément de la terre. Notre menu type, qui s'est imposé en France dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, respecte ces données avec les huîtres, le saumon fumé, le foie gras et les volailles (qui ont des ailes). Auparavant, les menus variaient selon les régions, et le porc, tué pour l'occasion, était fréquent. Différents des biscuits cités, les desserts de Noël, fourrés de fruits secs, d'épices, de pâte d'amande, comme le *pudding* anglais ou le *Stollen* allemand, traduisaient à eux seuls la profusion. Inspirée de la vraie qui brûlait dans la cheminée, la bûche-dessert ne date que de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, mais plus représentatifs sont les fruits secs (raisins, pruneaux, abricots, figues...) – les « mendiants », car leur couleur rappelle celle de la bure des moines des ordres mendiants (franciscains, dominicains) –, des fruits frais, des nougats blancs et noirs, des fruits confits parfois, et une fougasse, pompe à l'huile ou *gibassié*. Le nombre précis de ces desserts n'est pas très ancien et ne date que des années 1920. Mais c'est devenu la tradition et elle est immuable !

**Nadine Cretin**

#### Références

- Armengaud C., *Le diable sucré. Gâteaux, cannibalisme, mort et fécondité*, Éditions de La Martinière, 2000.
- Bertrand R., Boyer J.-P., Dorival G., *La Nativité et le temps de Noël. Antiquité et Moyen-Âge*, vol. 1, et *XVII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle*, vol. 2, Colloque international, 7-9 déc. 2000, Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme d'Aix-en-Provence, PUP, 2003.
- Bertrand R., Fournier L.-S. (dir.), *Les Fêtes en Provence autrefois et aujourd'hui*, Presses Universitaires de Provence, 2014.
- Brégeon-Poli B., *Va pour treize ! : la « tradition » des desserts de Noël en Provence*, *Terrain*, 1995, 24, p. 145.
- Cabantous A., Walter F., *Noël, une si longue histoire...*, Payot, 2016.
- Charabot A., *La pâtisserie à travers les âges. Résumé historique de la communauté des pâtisseries*, Auguste Réty, Meulan, 1904.
- Cretin N., *Noëls des provinces de France*, Le Pérégrinateur, Toulouse, 2013.
- Flandrin J.-L., Montanari M., *Histoire de l'Alimentation*, Fayard, 1996.
- Lalouette J., *Jours de fête. Jours fériés et fêtes légales dans la France contemporaine*, Éditions Tallandier, 2010.
- Leser G., *Noël-Wihnachte en Alsace : rites, coutumes, croyances*, Éditions du Rhin, Mulhouse, 1989.
- Perrot M., *Ethnologie de Noël. Une Fête paradoxale*, Grasset et Fasquelle, 2000.
- Provost G., *La fête et le sacré. Pardons et pèlerinages en Bretagne aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Le Cerf, Paris, 1998.
- Van Gennep A., *Le folklore français*, tome 1, vol. 7, Robert Laffont, coll. « Bouquins », (1958) 1998-1999.
- Van Gennep A., Guichard B., *Le folklore français*, tome 1, vol. 8, Robert Laffont, coll. « Bouquins », (1988) 1998-1999.
- <https://nadine-cretin.com>

