Moël, c'était connent avant?



livret de Moël 2024





Sommaire

01 Editorial

02 Noël racontée, des années 40 à 70

03 On se souvient des gourmandises et menus de lêtes

04 Recettes
Entrées

05 Recettes
Plats

Recettes

Desserts

07 Les cadeaux

Éditorial

Partons en voyage vers nos souvenirs d'enfance en période de Noël. Nous avons choisi pour cette édition de vous proposer un livret de Noël inspiré des fêtes familiales sarthoises des années 1940 à 1970. Vous trouverez le partage des souvenirs de Dominique, Corinne, Patricia, Marguerite, Geneviève, Françoise et Yvette, qui réchaufferont surement le coeur de certains d'entre vous et donneront peut-être l'envie de célébrer Noël plus simplement.

Le passé fait partie de nos vies, il est bon ne pas l'oublier et de s'y référer de temps en temps.



Pensé et réalisé par : Dominique PAUMIER, Corinne MARIOT, Patricia DESNOS, Françoise HERRAULT

Avec l'aide d'Emma LIGET et Floriane DUFEU CHARRETIER

Histoire de Noël d'une famille sarthoise

Je vais vous parler de ce temps où j'étais minot, enfant, je vais vous parler des Noëls de nos familles entre les années cinquante et soixante, avant je ne me souviens plus, après je n'étais plus minot!

Dans notre famille, Noël commençait bien des semaines avant, et l'énervement des enfants, montait! Autant Par la préparation religieuse, c'était comme ça dans les familles chrétiennes! On devait se confesser, également suivre des cours de catéchismes pendant le temps de l'Avent. A la maison, on commençait à préparer la grande et belle crèche, pleine de santons, de moutons, chacun avait le sien marqué à son nom! Et il y avait un petit berceau vide! on disait une "mangeoire".

Nous avions déposé devant le sapin nos souliers bien nettoyés et cirés et mon père y déposait pendant la messe de minuit des oranges, des crottes en chocolat avec la crème en leur milieu! On nous disait «c'est le petit Jésus qui dépose les cadeaux". Dans le berceau vide, il déposait l'enfant en porcelaine, ben oui pas de Père Noël chez nous.

Je suis le dernier d'une famille de dix enfants particulièrement choyé par mes frères et sœurs ainés qui travaillaient déjà, et il y en avait des cadeaux : des voitures miniatures, le cyclorameur, le train miniature, etc. Enfin, que du bonheur...

On peut parler des repas, loin d'être diététiques : au premier réveillon avant de partir vers l'église, on dégustait des pruneaux au lard, des galantines, des huitres, des escargots préparés par maman ! Une tranche de rôti, de la salade, une ribambelle de fromages et une tarte ou une brioche aux fruits confits! Peut être une crème!

Histoire de Noël d'une famille sarthoise

Au retour de l'Eglise, vers une heure du matin, un chocolat chaud, et on décrochait les guirlandes de biscuits sablés que nous prenions dans le sapin et quelques crottes en chocolat! Et au lit!

Oui je sais ça n'avait rien de diététique! Et attendez la suite!

Pour le repas du jour de Noël, toujours après la messe, nous invitions mémé qui habitait en face de chez nous! Et deux orphelins, toujours les mêmes! Si je compte bien: deux parents, dix enfants, plus deux orphelins, 14 personnes à table!

Souvent au menu on prenait un peu d'apéritif, du vin d'orange préparé par mémé et des charcuteries italiennes, du poisson : une part de truite au beurre blanc, puis dinde rôtie aux marrons, et ses pommes dauphines, la salade, le fromage et la bûche : La spécialité de ma mère, la bûche au chocolat pour au moins 14 personnes, fallait pas venir déranger la cuisinière pendant la préparation, le seul moment c'est quand nous dessinions sur la buche avec la fourchette. Et une grande partie de tout cela cuisiné par maman! Et le repas durait, durait!

C'est bien si ça peut évoquer des souvenirs d'un temps heureux!

Domíníque





Noël dans les années 1940

« Sous l'Occupation, Noël était moins opulent et tourné vers la solidarité »

Des cadeaux faits à la main, un repas moins copieux et une solidarité avec les prisonniers... Emmanuel Thiébot, historien de la Seconde Guerre mondiale installé dans le Calvados, revient sur la manière dont on fêtait Noël, il y a 80 ans, sous l'occupation nazie.

Il y a 81 ans, en 1943, les Français s'apprêtaient à fêter, sans le savoir, leur quatrième et dernier Noël sous l'occupation nazie. En ce Noël 2023, l'historien, spécialiste de la Seconde Guerre mondiale, revient sur ces fêtes célébrées sous couvre-feu à Falaise, Caen et ailleurs dans le Calvados et en zone occupée.

Avant Noël de 1940, il y a eu celui de 1939, la Drôle de guerre, où on envoyait de quoi améliorer l'ordinaire des soldats au front. Des gants ou des chaussettes par exemple. Après la défaite, cet aspect de solidarité, qu'on retrouvait dans le discours de Noël de Pétain, est repris. À l'école, chaque classe est marraine d'un prisonnier et envoie un colis de Noël à son prisonnier.

En novembre 1942, l'inspecteur d'Académie, en accord avec la délégation calvadosienne du Secours national, fait dresser une liste d'enfants à inviter aux spectacles et divertissements organisés spécialement pour eux les 29 et 30 décembre de la même année. Sont concernés « les enfants de tués et de prisonniers, de sinistrés et de réfugiés, de travailleurs français en Allemagne, de chômeurs et de nécessiteux ».

Et dans les familles ?

C'est moins festif que d'habitude. La guerre est quand même présente et c'est un moment frustrant. On manque de beaucoup de choses. Pour le repas, il faut anticiper deux ou trois mois auparavant pour avoir de quoi améliorer l'ordinaire. Il y a les tickets de rationnement et les familles n'en ont pas plus au moment de Noël. Le repas est moins opulent mais c'est un moment où on essaie de l'améliorer par rapport à celui du quotidien. C'était peut-être un peu plus facile à la campagne, notamment avec les fermes, que dans les villes. Ceux qui ont de l'argent peuvent aussi s'approvisionner sur le marché noir.

Fêter Noël en famille signifie aussi qu'il faut être capable de faire dormir tout le monde. Pas pour des raisons liées à la consommation d'alcool, mais en raison du couvre-feu. Globalement, il entre en vigueur à 23 h pour se terminer à 6 h.

Offrait-on des jeux et des jouets aux enfants?

C'est une coutume qui existe avant guerre. Mais comme pour le reste, il devient difficile d'acheter des jeux. Dans la presse de l'époque, on trouve des conseils pour permettre aux parents de réaliser des jouets avec peu de choses. En revanche, la tradition de l'orange à Noël, il faut l'oublier. Elle fait partie des produits en pénurie, d'autant que c'est un fruit de luxe à cette époque.

C'est la même chose pour les décorations. Dans les villes, les automates et les guirlandes lumineuses existent déjà, mais en temps de guerre, tout cela disparaît. Là encore, on trouve des conseils dans les journaux pour confectionner ses propres décorations.

Emmanuel Thiébot, historien de la Seconde Guerre mondiale, ARCHIVES OUEST-FRANCE



On se souvient, des gourmandises de Noël...













Les soupers de Noël

Huitres et citron

Andouilles grillées à la purée de pois

Poulet truffé

Salade

Pois au sucre

Pommes flambantes

Hors-d'aeuvre

Boudin grillé sauce moutarde

Oie aux marrans

Truffes au naturel

Pain d'épices, salades de fruits

Les repas de réception

4 Hors -d'oeuvre : beurre, olives, caviar, saucisson
Pieds de mouton poulette
Levrault sauté
Rosbif aux champignons farcis
Salade
Dartois aux pommes

Potage bisque

4 Hors -d'oeuvre : beurre, olives, caviar, saucisson

Vol-au-vent de quenelles

Saumon au court bouillon, sauce genevoise

Dinde truffée

Choux-fleurs frits

Salade

Bûche de Noël

Sommaire des recettes

Les entrées

Roulés de pruneaux au lard	p.3
Rillettes d'Oie	p.4
Boudin blanc, aux marrons et girolles	p.5
Les plats	
Oie farcie	p.7
Boeuf Wellington	p.8
Suprême de Poularde aux éclats de truffes	p.9
Les desserts	
Buche de Noël à la crème au beurre au chocolat	p.11
l'Histoire de la bûche de Noël	p.12
La brioche de Noël	p.13
Les douceurs de Noël	
La guirlande de biscuits de Noël	p.15
La soupe au chocolat	p.16
Les clémentines confites	p.17



Les repasse Noël



Les entrées

Roulés de pruneaux au lard

Recette proposée par Dominique Paumier

10 personnes

Préparation: 15 minutes

Cuísson: 10 mínutes



500 g de pruneaux dénoyautés 20 tranches de lard fin





- Commencez par préchauffer votre four à 150°.
- 2 Coupez les tranches de lard en deux et roulez-les autour des pruneaux, de manière bien serrée. Adaptez la quantité de lard selon vos préférences.
- 3 Munissez-vous des bâtonnets en bois et piquez-les pour maintenir le lard.
- 4 Enfournez vos amuse-bouches de pruneaux aux lards pendant 10 minutes puis laissez-les refroidir avant de les déguster.



Rillettes d'oie

Recette proposée par Françoise Herrault

6 personnes Préparation : 20 minutes

Ingrédients

1 oie de 4 kg 800 g d'échine de porc désossé 600 g de lard frais Sel et poivre Thym et laurier Baie de genévrier



- Enlevez la peau de l'oie et désossez-la pour obtenir 1,2 kg de chair. Conservez la graisse taillée en petits morceaux.
- 2 Hachez grossièrement le porc et le lard. Dans une cocote, faites fondre la graisse de l'oie, faites y revenir les viandes, l'oie et le porc. Ajoutez 10 g de sel. Poivrez à votre convenance.
- 3 Joignez les 6 baies de genévrier, les deux branches de thym et 2 feuilles de laurier. Couvrez et laissez cuire à feux doux, pendant 3 heures. Tournez très délicatement avec une cuillère en bois.
- 4 Au terme de la cuisson, retirez le thym et le laurier. Ecrasez les viandes à la fourchette et mettez en pot.
- 5 Laissez refroidir à température ambiante, 4 à 5 heures. Puis les remettre au réfrigérateur.

Boudin blanc aux marrons et girolles

C'est un plat traditionnel français que l'on accompagne généralement de marrons et/ou de pommes fondantes

Ingrédients

6 boudins blancs 150g de giroles 20g de beurre 10cl de bouillon de volaille 25cl de crème 1 échalote sel, poivre



6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson: 10 minutes

- 1 Nettoyez les champignons à l'aide d'un chiffon ou d'une petite brosse (ne les passez surtout pas sous l'eau!).
- Ciselez les échalotes. Réservez.
- 3 Dans une grande poêle, faites fondre le beurre et faites-y revenir l'échalotte, les boudins blancs, les champignons et les marrons.
- 4 Faites revenir les ingrédients pendant 5 à 10 minutes puis versez la crème et le bouillon.
- 5 Laissez réduire. Salez, poivrez et dégustez bien chaud



Les plats tes recettes

Oie farcie

Recette proposée par la maman de Françoise

Ingrédients

1 oignon 1 carottes 1 gousse d'ail 1 belle échalote 500 g de champignons 1 boite de lardons 2 c.à soupe huile olive



4 personnes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 3 heures

Préparation

- Préchauffez le four à 180°. Pendant que le four se met à température, préparez la farce.
- 2 Dans un saladier, malaxez à la main, la chair à saucisse, le foie coupé au couteau, les gésiers, les marrons et l'échalote.

Mettre la mie de pain à tremper dans un peu de lait. Mélangez le tout et farcir l'oie et refermez-la avec un point de couture surjet.

- 3 Dans le fond d'un plat beurré, placez la carotte et l'oignon préalablement émincé. Posez l'oie sur les condiments et badigeonnez-la de beurre et d'huile d'olive.
- Faites cuire pendant 2 heures à 180°.

 Déposez-la sur une grille lèche frite et continuez-la pendant 1 heure à 170°C.

 Ne pas oublier de la badigeonner régulièrement de beurre fondu.

Rôti de Bœuf Welligton



Ingrédients

1 rôti de 900 g de filet de bœuf dans le centre non ficelé 60 g d'oignons 60 g d'huile d'olive 1 pâte feuilletée 180 g de champignons de Paris Herbes de Provence 1 c.à soupe d'origan



6 personnes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 15 minutes

- Salez et poivrez le filet des deux côtés. Le cuire à la poêle, 5 min de chaque côté. Laissez refroidir.
- 2 Faites revenir les oignons grossièrement hachés, les champignons en morceaux et les herbes dans de l'huile. Ensuite, hachez finement le mélange en duxelles.
- 3 Etalez la pâte feuilletée en une abaisse de 3 mm. Répartissez la moitié de la duxelles de champignons, posez le filet dessus, puis le recouvrir du reste de duxelles. Refermez la pâte feuilletée sur le filet (souder les bords avec de l'eau) et dorez-la avec un jaune d'œuf battu.
- 4 Mettez à cuire à four chaud (250°C) pendant 15 à 20 min, selon la cuisson désirée.

Suprêmes de poularde aux éclats de truffes

Recette proposée par Françoise Herrault

4 personnes

Préparation: 30 minutes

Cuísson: 20 mínutes

Ingrédients

4 suprêmes de poularde ou poulet 1 truffe ou quelques copeaux de truffes 20 cl de crème fraîche 1/2 verre de vin jaune 1 c.à soupe d'huile d'olive Sel et poivre



Préparation

- Salez et poivrez les suprêmes. Poêlez-les minutes de chaque côté dans l'huile chaude. Réservez-les au chaud. Versez le verre de vin jaune, délacez les sucs à l'aide d'une spatule. Laissez évaporer votre sauce et au dernier moment versez la crème fraîche.
- 2 Faites réduire 5 minutes votre sauce et mettre votre truffe râpé. Découpez les suprêmes, disposez-les sur les assiettes et nappez de sauce.
- 3 Déposez deux rondelles ou des copeaux de truffes sur les suprêmes et décorez-les d'une ou deux feuilles de roquettes. Vous pouvez servir avec l'accompagnement de votre choix.

L'accompagnement idéal est un risotto aux aux éclats ou miette de truffes.





Les des gerts

Bûche à la crème au beurre moka

Recette proposée par Chantal Monard, tante de Floriane



Ingrédients

Biscuit: 4 oeufs

125g de sucre en poudre

80g de farine

Extrait de vanille

Crème au beurre café : 150g de beurre doux 100g de sucre en poudre 2 jaunes d'oeufs 2 à 3 cuillères à café de ca

2 à 3 cuillères à café de café soluble (ou pour une bûche au chocolat : 4 à 6 c à c de chocolat en poudre)



8 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson: 1 heure

Préparation

Préparation du biscuit.

Mettez le sucre dans une terrine avec la vanille, ajoutez les jaunes d'œufs et travaillez au fouet.

Battez les blancs en neige.

Incorporez la farine tamisée au mélange jaunes d'oeufs et sucre, puis ajoutez délicatement les blancs en neige battus. Faites cuire dans un moule à cake à four doux (ventilé à 170°C) pendant 1h..

Réalisation de la crème au beurre
 Mélangez les jaunes et le sucre pendant
 10 minutes.

Faites réduire le beurre en crème à la fourchette et l'incorporer au mélange. Ajoutez le café le plus fin possible (ou le chocolat selon votre parfum).

3 Coupez le biscuit en 2 ou 3 tranches sur la longueur, puis garnissez de crème au beurre et recouvrir de crème également. Place à la décoration avec des boules de mimosa, champignons en sucre et petit sapin de Noël en plastique!

Histoire et tradition de la Bûche de Noël

La tradition de la bûche de Noël trouve ses origines dans une coutume païenne du Moyen Âge, principalement en Europe du Nord, où l'on brûlait de grandes bûches pour célébrer le solstice d'hiver et réchauffer les foyers.

Autrefois, la bûche symbolisait la célébration du solstice d'hiver, marquant le début de l'hiver rigoureux. Les foyers brûlaient de grandes bûches pour se réchauffer, réunissant familles et voisins autour d'un feu convivial. Plus tard, cette tradition a évolué, les bûches étant décorées de mousses pour rappeler ces coutumes, devenant également des ornements de Noël sur les tables festives.

Ce n'est qu'en 1945 que la bûche de Noël fut présentée sous la forme actuelle, à savoir un gâteau roulé. Traditionnellement, cette gourmandise est composée de biscuit génoise couvert de crème au beurre et décoré de feuilles de houx.

Mais aujourd'hui, ce gâteau se décline en mousse de fruits, en génoise au chocolat, en nougats glacés, ou en tiramisu et de bien d'autres façon.

source: https://www.festinoel.com/



Quel biscuit?

Génoise, biscuit de Savoie, roulé ou encore Joconde

La génoise est inventée au 18ème siècle par le pâtissier génois Battista Cabona pour l'ambassade de la république de Gènes. Cette pâte battue aérienne, à base de sucre, d'oeufs entiers, de beurre et de farine, devient ainsi rapidement incontournable lors de grandes réceptions et de galas!

Le gâteau ou biscuit de Savoie est un gâteau d'origine savoyarde, élaboré au XIVe siècle pour le comte Amédée VI de Savoie. Sa pâte battue le différencie par ses blancs montés en neige et son absence de beurre.

Le biscuit Joconde, aussi appelé génoise Joconde ou simplement joconde, est une pâte battue à biscuits, proche du biscuit de Savoie, plus aéré et mousseux.

Le biscuit roulé peut être à la foie un biscuit de Savoie, une génoise ou encore un biscuit Joconde, son nom évoque uniquement la présentation du gâteau : roulé.

12

Brioche de Noël

Recette proposée par Floriane Dufeu Charretier

Ingrédients 350 g de farine de blé T55

350 g de farine de blé T55 50 g de sucre 1 cuillère à café de sel fin 4 œufs entiers 170 g de beurre fondu 2 cuillères à soupe d'eau froide 20 g de levure (fraîche) de boulanger

Pour le décor (facultatif):

Sucre glace Morceaux de citron et orange confites



6 personnes

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 30 minutes

Repos:12 heures

- Versez la farine en fontaine dans un récipient, au centre, mettre le sel, le sucre, les oeufs, le beurre fondu, et la levure de boulanger délayée dans 2 cuillères à soupe d'eau froide.
- Mélangez bien. Fermez le récipient et laissez lever la pâte une nuit dans le bas du réfrigérateur.
- Farinez la table, étalez la pâte en carré (elle colle un peu) et plier-la en 4, pour obtenir un carré épais.

 Étalez-la sur la longueur pour avoir une bande de pâte large comme la main.

 Roulez la pâte à nouveau sur ellemême, séparez-la en 3 ou 4 boules.

 Mettez les morceaux côte à côte dans un moule à cake beurré et laissez remonter 2 à 4h selon la température de la pièce.
 - 4 Faites cuire à four non préchauffé pendant 30 min. Th.5 ou 150° et démouler 5 min. plus tard.



Les douceurs de Noël

La guirlande de biscuits de Noël

Recette proposée par Dominique Paumier

Pour 25 pièces

Préparation : 25 minutes

Cuisson: 15 minutes

Ingrédients

250 g farine
25 g de beurre ramolli
50 g de sucre
1 œuf
1 pincée de sel
1 c. à soupe d'eau de fleur
d'oranger
25 g de cacao amer



- Préchauffez le four à 180°.

 Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et 1 pincée de sel.
- Creusez un puit, cassez l'œuf, ajoutez le beurre ramolli et mélangez jusqu'à obtenir une pâte souple.
- 3 Séparez la pâte en deux. Incorporez 1 c.à soupe d'eau de fleur d'oranger dans l'une et le cacao amer dans l'autre. Enveloppez chacune dans un film étirable et réservez 1 h au frais.
- 4 Etalez les deux pâtes sur le plan de travail fariné sur 1/2 cm d'épaisseur. Les emporte piècer en forme d'étoile.
- 5 Faites un trou dans le haut d'une de leurs branches avec la pointe d'un couteau.
- 6 Placez les étoiles sur une plaque à pâtisserie, enfournez pour 15 minutes. Laissez-les tiédir et intercalez-les sur un fil.



Soufe au Chocotati Ingrédient 200 gr Rocolat noire 15 of de creine lo el de laiñ 4 Tranches de Pairs 1 stagez le chocolat au dessus d'un saladier Versez la crème et le lait dans une casselore Portez à ébulition. 2 Lorsojne le mélange frémit, versez. le sur le choeslat et métanger biers. 3 Romettre ce métange Sur le jour faire Frimir à nouveau 4 Laissez mijoter quelquet minutet avec le fain 5 Serves chand et dégustes. Haman de Françoise y dette Gulain

Les Clémentines confites

Recette inspirée par Guy Giraud

Pour 6 personnes

Préparation: 5 minutes

Repos:1 semaine



Préparation

- Lavez les clémentines et mettez-les à tremper dans une bassine d'eau.
- 2 Au bout de ce temps, faites bouillir 1 litre d'eau avec 1 kg de sucre. Faites bouillir quelques min et plongez-y les clémentines. À la reprise de l'ébullition comptez 8 min puis coupez le feu.
- 3 Laissez ainsi jusqu'au lendemain puis égouttez les clémentines. Remettez le sirop à bouillir. Faites bouillir quelques min et plongez-y de nouveau les clémentines.
 - À la reprise de l'ébullition comptez 8 minutes puis coupez le feu.
- 4 Le lendemain, piquez les clémentines au cure-dent et renouvelez la cuisson. Au total, vous devez cuire ainsi les clémentines 7 fois, en ajoutant à chaque fois dans le sirop 6 c. à soupe de sucre supplémentaire.
- Pour finir, égouttez les clémentines sur une grille et patientez 1 semaine. Conservez ensuite dans une boite hermétique, pendant plusieurs mois.

Ingrédients

14 clémentines corses non traitées 1.5 kg de sucre 1 gousse de vanille



Les cadeaux

Vélo, Trotinette, Cyclorameur, Voiture à pédales



Vêtements tricotés (pull, écharpe, gants)

Patins à 4 roulettes
Baigneurs blancs, noirs
Dinettes
Billes

Peluches, kiki

Berceau en bois pour les baigneurs Robes pour poupées réalisée par ma grand-mère Voiture de collection à traction Maison de poupées faites par mes frères

Train électrique Légo





Les cadeaux

Face aux pénuries de jeux et de décorations pendant la Seconde Guerre mondiale, la presse de l'époque délivrait des conseils pour des cadeaux faits maison. EMMANUEL THIÉBOT-JOUETS DE NOËL, «LE PETIT ÉCHO DE LA MODE», 10 DÉCEMBRE 1939



jaune. Métrage : chien, 0 m. 80 vos enfants! en 60; caneton, 0 m. 80 en 45. 400278. ÉLÉPHANT et LAPIN. L'éléphant sera en

Métrage : áne, 0 m. 85 en 60; chien, 0 m. 75 en 60.

400278. OURS et CHAT. L'ours se fera en velours velours ou drap; le lapin, en moleskine. ou peluche; le chat, en moleskine ou drap. Métrage : ours, 0 m. 95 en 60; chat, 0 m. 85 en 60. Métragé: éléphant, 1 m. 25 en 60 ; lapin, 0 m. 75 en 60.

Ces modèles existent en PATRONS-MODÈLES. Prix: 4 francs: franco, 4 fr. 25.

MOLESKINE, en 115 de large: 22 francs le mètre en bleu ou rose. - Adresser commandes au Service d'Ouvrages du « Petit Echo de la Mode ».

"Quelques jours avant Noël nous avions tous en tête la chanson de Tino Rossi, du petit papa Noël, qui nous accompagnait pendant nos veillées, en épluchant les marrons"







