

Des biscuits de Noël

contre les démons et les froides nuits d'hiver

▷ Ce n'est pas seulement leur goût qui nous enchante, non! Les biscuits de Noël éveillent aussi nos souvenirs et nos émotions. Rien de surprenant donc à ce que les mêmes recettes se transmettent d'une génération à l'autre. Cependant, cette coutume qui est la nôtre de confectionner des biscuits de Noël est beaucoup plus ancienne que les milanais, coquins & Cie.

PAR MARIANNE BOTTA

Ils font partie de mes plus beaux souvenirs d'enfance, ces moments où, avec ma mère, j'avais le droit de découper les milanais à l'emporte-pièce. Naturellement, mes frères et sœurs et moi-même disposions l'emporte-pièce sur la pâte de façon qu'il en reste un maximum tout autour, que nous dégustions avec délectation. Et c'était chaque fois la même bagarre pour savoir qui allait badigeonner les biscuits au jaune d'œuf.

La confection de petits biscuits avant Noël n'est pas seulement liée au plaisir de manger, mais également à la tradition et à la nostalgie. Chaque famille, ou presque, a ses propres recettes, trans-

Dans le but de chasser les mauvais esprits et les démons, on jetait des galettes au miel dans le feu ou dans le fleuve.

mises de génération en génération, ainsi que ses trucs et astuces. Karin Messerli, enseignante en économie familiale, auteur de livres de cuisine et rédactrice d'un ouvrage sur les biscuits de Noël, a animé nombre de débats sur les «bonnes» recettes de ces petits biscuits et la manière de les confectionner. Comment doit-on, par exemple, préparer les milanais pour qu'ils soient moelleux à l'intérieur et, en même temps, croquants à l'extérieur? Faut-il les faire cuire longtemps à chaleur douce ou rapidement à une température plus

élevée? Et quand enduire les coquins de confiture. Lorsqu'ils sont encore chauds ou plutôt une fois refroidis? «Pour les milanais, les deux formes de cuisson donnent de bons résultats», affirme Karin Messerli. «Et pour ce qui est des coquins, leur goût est particulièrement raffiné si l'on étale la confiture sur les fonds encore chauds, et que l'on assemble aussitôt les deux parties du biscuit.»

Une longue tradition

Cette coutume de faire de la pâtisserie durant les jours les plus courts de l'année nous vient de l'époque préchrétienne. Le pain d'épice, en particulier, possède une longue tradition. Les Germains mélangeaient des céréales concassées avec du miel d'abeilles sauvages, puis cuisaient cette pâte sur des pierres bouillantes. Et l'on dégustait ces galettes au miel – nous les appelions aujourd'hui «pain d'épice» – à l'occasion du solstice d'hiver, ou on les suspendait à un fil dans le vent. Dans d'autres cas, on les jetait dans le feu ou dans le fleuve, dans le but de chasser les mauvais esprits et les démons. L'origine et l'ancienneté des biscuits de Noël que l'on connaît actuellement ne sont pas très claires. Hans Weiss, de Zurich, propriétaire de la boutique «Bibliotheca gastronomia» dédiées aux livres de cuisine anciens, nous déclare: «Voici quelques 120 ans, un petit ouvrage intitulé «150 biscuits de Noël» fut publié. Mais les recettes les plus populaires de ces délicieuses friandises sont connues depuis bien plus longtemps; elles figurent souvent dans le chapitre consacré aux gâteaux en général, et non sous le titre de «Biscuits de Noël». Cela dit, il apparaît donc que les biscuits que l'on sert à Noël sont pour le moins séculaires.»

Pourvoyeuses de recettes, les écoles ménagères

Les recherches effectuées par Karin Messerli montrent que la multiplicité de différents biscuits et modes de préparation a fortement augmenté



à partir des années 1900. «Jadis, de nombreuses jeunes femmes apprenaient l'art de la cuisine et de la pâtisserie dans des écoles ménagères et des séminaires pour enseignants. Afin de se familiariser avec la préparation de différentes pâtes, elles devaient maîtriser la confection d'une grande variété de biscuits de Noël.» Elles ont vraisemblablement appris, à l'exemple des étoiles à la cannelle ou de la recette des bruns de Bâle, comment réaliser une pâte à base de blancs d'œuf ou par le biais de milanais ou de coquins, le secret de biscuits au beurre délicieusement moelleux.

Des coutumes du monde entier

Il existe, tout autour du monde, d'innombrables variétés de biscuits de Noël. Chaque pays a sa spécialité, et chaque famille sa recette préférée, que l'on confectionne chaque année, durant la période de Noël. En Finlande, les biscuits de Noël s'appellent par exemple *Piparkakut* – gâteaux au poivre – ou *Joulutortut* (voir photo de droite). En Slovénie, on y trouve un pain de Noël spécial fait de diverses sortes de céréales, qui est censé posséder des forces magiques. Aux USA, la période de l'avent n'est pas célébrée de manière aussi festive que chez nous, mais aussi mères et grand-mères font de la pâtisserie avec leurs enfants et petits-enfants, confectionnant force biscuit, et des *gingerbread cookies* (pains d'épice) ou des *mint snowballs* à la liqueur de menthe poivrée. En Amérique du Sud, nombreux sont les endroits où les enfants ne reçoivent cadeaux et biscuits que le jour de l'Épiphanie, lorsqu'ils mettent leurs sou-

liers sous le lit, afin qu'ils soient remplis par les trois rois mages en route pour Bethléem.

Un retour aux sources

Alors que les ventes de pâtes prêtes à cuire et de biscuits de Noël tout faits se multiplient, nombreuses sont les familles qui continuent, dans la période de l'avent, à préparer elles-mêmes leurs biscuits de Noël. La quête de ses propres racines



Mikko Paartola

△ Et voici, pour les Finnois, un petit morceau de Noël: des Joulutortut, des petites poches de pâte en forme d'étoile, fourrées de mousse à la prune.

et de ses propres traditions est plus que jamais présente. «En définitive, ce savoir-faire, en étroite liaison avec notre culture, nous sécurise et nous conforte. Les activités, tel que préparer des biscuits dès le 1^{er} jour de l'avent, nous aident en outre à nous retrouver et à nous orienter dans le cours

de l'année», constate Karin Messerli. C'est pourquoi, l'on prépare des biscuits en famille, passant ainsi tous ensemble quelques instants privilégiés. Les enfants y prennent la plupart du temps un plaisir extrême. Et même si cela ne fait pas de chacun d'eux un confiseur émérite, cette activité collective avec leurs parents est très bénéfique, affirme Remo Largo, pédiatre et écrivain: «Ils apprennent à avoir le bon geste et améliorent leurs capacités motrices.» Cela stimule certes leur intérêt pour la préparation des aliments, mais aussi le plaisir de manger et le goût de ce qui est bon. «Cette occupation en commun resserrent les liens entre parents et enfants, et renforce l'apprentissage social», ajoute Largo. Rien d'étonnant donc à ce que, pour la plupart des parents, les milanais de leur enfance soient, encore et toujours, les meilleurs! Car les émotions sont étroitement liées aux odeurs. «Je conseille à tous les parents d'impliquer leurs enfants dans des activités telles que la cuisine, la pâtisserie ou d'autres travaux ménagers. Et c'est le pied quand papa met, lui aussi, la main à la pâte», souligne Largo.

Aucun doute: la période de l'avent est l'une des plus riches en traditions de toute l'année. Et il est surprenant de voir combien de ces anciennes coutumes subsistent encore de nos jours, même sous une forme un brin différente ou moins typique. En attendant, je fabrique chaque fois trois fois plus de pâte à milanais qu'il n'en faut, car je sais pertinemment que mes enfants moulent les biscuits de telle façon qu'il reste, pour les gourmands, plein de restes de pâte à déguster...

Crêtes de coq à l'anis (40 pièces)

- 1-2 CS de graines d'anis (env. 12 g)
- 2 œufs
- 1 CS d'eau chaude
- 250 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- ½ citron non traité, dont le zeste a été finement haché
- 250-275 g de farine
- ¼ de C à thé de poudre à lever ou une pincée de bicarbonate de soude
- du beurre et des graines d'anis pour la plaque

Préparation

Faire griller les graines d'anis en les retournant, jusqu'à ce qu'elles développent leur arôme typique. Puis les frotter délicatement dans un linge de cuisine afin d'enlever les poils. Battre les œufs, l'eau et le sucre en poudre pendant 10 min jusqu'à obtenir une crème claire et mousseuse. Ajouter l'anis, le sel et le zeste de citron. Mélanger la poudre à lever ou le bicarbonate de soude à de la farine, tamiser puis mélanger. Réunir tous les ingrédients pour en faire une pâte. Laisser reposer 1 heure au frais. Beurrer légèrement une plaque, la parsemer de graines d'anis grillées.

Façonner la pâte

Former un rouleau de pâte de 10-15 mm de diamètre. Découper le en tranches de 5-6 cm de longueur. Entailler en biais chaque tranche et, recourber légèrement. Déposer les crêtes de coq sur la plaque et les laisser sécher une nuit, sans les couvrir.

Cuisson

20-25 min dans le milieu du four préchauffé à 150 degrés.

Recette de Karin Messerli. Extraite du livre: «Eigelb und Puderzucker. Weihnachtsguetsli Backen, Verpacken, Verschenken». Editions WERD, ISBN 3-85932-361-X

LES CLASSIQUES SUCRES DE NOËL

A Noël, les Suissesses et les Suisses préfèrent déguster des biscuits classiques. Et comme toujours, ce sont les milanais, les bruns de Bâle, les étoiles à la cannelle et les coquins qui tiennent la corde!



Traditionnellement, les coquins ont un couvercle percé de trois trous ronds, et cette sorte de «visage» les rend très populaires. Les coquins ne jouissent en revanche pas encore d'une très longue tradition; ce n'est qu'au début du 10^{ème} siècle qu'ils ont commencé à s'imposer. Il semble qu'on les ait tout d'abord préparés dans des écoles ménagères et des séminaires, en tant que biscuits classiques faits de pâte sablée, que l'on fourrait en été de confiture maison. Dans la plupart des recettes, on recommande d'employer de la confiture de framboise.



On prépare l'étoile à la cannelle durant l'avent dans toute la Suisse. C'est au 16^{ème} siècle que l'on situe l'apparition de l'étoile de Noël, et Coire serait son berceau. Tout au long du Moyen Âge, la cannelle était exportée en Europe et considérée comme une marchandise très précieuse, ce qui explique pourquoi les étoiles à la cannelle étaient, à l'origine, uniquement réservées aux nobles. Dans les livres de recettes helvétiques, les étoiles à la cannelle n'apparaissent qu'à partir de la seconde moitié du 19^{ème} siècle.



Le milanais fait partie des biscuits classiques depuis le 18^{ème} siècle. Lors de la réception du nouvel an, il était alors d'usage, dans la coutume bâloise, d'offrir à ses hôtes des milanais pour accompagner le vin aux épices (hypocras). Entretemps, le milanais sera bientôt fabriqué, au temps de l'avent, dans toutes les parties de la Suisse. Depuis des années, il est le biscuit de Noël le plus apprécié. Son nom signifie qu'il est originaire d'Italie et qu'il est arrivé en Suisse au 16^{ème} siècle, dans les poches des immigrants italiens. Mais il n'est pas certain qu'il vienne de la ville de Milan où on y trouve certes une pâte sablée rappelant celle des milanais, mais qui contient cependant des fruits confis et des amandes.



Plusieurs textes indiquent que l'origine du brun de Bâle se situe dans cette ville, où il est confectionné depuis le 18^{ème} siècle. Il se peut cependant que l'original de ce biscuit nous vienne des cuisinières de Baden, qui jadis venaient faire la cuisine pour les grandes familles bâloises. Il existe d'innombrables recettes du brun de Bâle, et des plus variées et plus d'une famille croient dur comme fer que la sienne est la recette originale. Point litigieux: le chocolat. Il est des recettes qui exigent du chocolat en tablettes, d'autres qui conseillent d'utiliser du cacao ou un mélange des deux. Et aucun accord non plus quant au type de fruit oléagineux (noisette, amande..) à utiliser!

Images coquins, étoile à la cannelle & milanais: Betty Bossi; image brun de Bâle: Hug AG