

VOCABULAIRE UTILE POUR NOËL À BARCELONE



GALET

Une nouille pour la soupe en forme de panier que l'on déguste la nuit du 25 décembre pendant le dîner de Noël. Elle peut avoir différentes tailles, mais si vous voulez profiter d'une Escudella de Noël traditionnelle, vous devrez choisir la version la plus grosse. Une curiosité : l'Escudella a été récemment choisie par les Catalans comme plat favori. Une affaire de nouilles?



FIRA DE SANTA LLÚCIA

C'est le marché de Noël le plus ancien de la ville et le préféré des Barcelonnais. Située au pied de la cathédrale de Barcelone, cette foire animée est le paradis pour les amateurs des fêtes de Noël. Quoi que vous cherchiez, vous trouverez à la foire de Santa Llúcia le détail parfait pour décorer votre Noël. Une recommandation: si vous pouvez, faites deux fois la promenade, une de jour et une de nuit. Cette foire a un charme unique et spécial à tout moment de la journée.



CAGANER

Une des figures les plus attachantes de la crèche est aussi une des icônes de Noël les plus appréciées des Catalans. Le caganer traditionnel est un berger vêtu d'une chemise blanche et coiffé de la barretina qui se cache entre les arbustes de la crèche pour faire ses besoins en toute tranquillité. Si pendant ces journées-là vous vous promenez sur les marchés de Noël de la ville, vous serez surpris par les différentes versions que vous trouverez de nombreux personnages populaires.



NEULES

Ces biscuits longs et cylindriques sont un must des repas de Noël catalans. Élaborés à partir d'une pâte de farine et de sucre, ils accompagnent généralement le cava ou le vin doux. Ils constituent le tandem parfait avec les tourons et, ensemble, sont le meilleur remède pour digérer le repas de Noël.



NADALA

Les Nades sont des chansons populaires catalanes qu'on chante pendant les fêtes de Noël. El desembre congelat, El dimoni escuat, El 25 de desembre ou El Rabadà sont quelques-uns des titres les plus célèbres. Pendant l'époque de Noël, il n'est pas rare de les entendre chanter partout: dans les écoles, dans la rue, à la télévision... Alors arrêtez-vous et si vous entendez quelqu'un chanter de vive voix le "Fum, Fum, Fum"* ne vous en faites pas, rien ne brûle!

* "Fum, Fum, Fum", (fumée, fumée, fumée) est une des chansons de Noël les plus populaires.



CAVALCADA

La ville de Barcelone s'habille de ses meilleurs habits pour souhaiter la bienvenue aux Rois mages d'orient: Melchior, Gaspar et Balthazar. Un grand défilé de carrosses et de personnages créent la magie dans les rues de la ville, le soir du 5 janvier. Tous les enfants attendent les Rois avec enthousiasme pour leur remettre la lettre contenant leurs souhaits en croisant les doigts pour qu'ils ne leur apportent pas de charbon*...

* Si pendant l'année les enfants n'ont pas été sages, les Rois mages, qui voient tout, ne leur apporteront pas de cadeaux mais une sucrerie ressemblant à du charbon.



CANELONS (CANNELLONIS)

Les cannellonis sont des bandes de pâtes de farine avec une forme carrée, qui une fois bouillies s'enroulent, sont farcies et couvertes de béchamel. On les sert généralement comme plat principal pendant le déjeuner de la Saint Estève, le jour après Noël. La tradition veut que qu'on les prépare avec les restes de l'Escudella, mais chaque foyer a sa recette unique et spéciale qui passe de génération en génération comme un trésor familial bien gardé.



TIÓ

Une bûche sympathique, coiffée du bonnet catalan, la barretina, et d'une couverture bien chaude, qu'il faut alimenter pendant des jours avec les délices de notre garde-manger. La nuit du 24 décembre, après un bon dîner, arrive le moment préféré des enfants: il faut lui donner un bon coup de bâton pour qu'il "chie" des douceurs et des cadeaux. Surtout, pendant que vous lui donnez les coups de bâton, n'oubliez pas de chanter sa chanson: "Caga Tió, ametlles i torró, no caguís arengades que són massa salades, caga torrons que són més bons!"



PESSEBRE

La crèche est la représentation –à petite échelle– de la nativité de Jésus à Bethléhem, avec l'adoration des bergers et des rois mages. On la construit généralement avec des éléments végétaux comme le liège, de petites branches et de la mousse, en plus des figures d'argile qui représentent les personnages présents dans cette scène. On place généralement la crèche dans la salle à manger comme élément décoratif de Noël. Si vous souhaitez construire votre propre crèche ne manquez pas d'y placer le caganer (bien caché derrière un arbuste) et le ruisseau en papier d'aluminium. Tout un classique de Noël!



TORRÓ

Les tourons sont le dessert de Noël par excellence et l'invité d'honneur de toutes les conversations festives. Le touron traditionnel se prépare avec des amandes et du miel, mais il en existe des variétés pour tous les goûts. Vous pourrez choisir entre la version molle ou dure de ces desserts, mais on vous prévient d'ors et déjà qu'il n'est pas facile de choisir!



TORTELL DE REIS

Pâtisserie en forme d'anneau plus ou moins ronde ou ovale, en pâte de brioche, farcie de massépain et décorée de fruits confits (cerises, orange...) et de fruits secs (comme les pignons ou les amandes coupées) que l'on mange en dessert le jour de l'Épiphanie. À première vue c'est une douceur, mais ne vous laissez pas tromper par les apparences, le Tortell de Reis dissimule une surprise à l'intérieur. Si en dégustant votre part vous mordez la figure d'un petit roi, vous devrez porter la couronne en carton qui accompagne la galette, mais si c'est la fève, vous devrez sortir le porte-monnaie et la payer!

JOYEUX NOËL!