

Noël en Hongrie

Par [JFB](#) le mer 23/12/2020 - 17:50



Noël en Hongrie est une période de prospérité et de rassemblement. Un Noël hongrois, c'est avant tout une fête pour les enfants et les familles, des retrouvailles dans une ambiance magique.

Depuis l'Avent jusqu'au réveillon, en passant par la Fête de Saint-Nicolas, la période de Noël pour les Hongrois est riche en traditions variées. Le soir du 24 décembre est le moment privilégié où toute la famille se réunit autour d'une table colorée pour déguster un repas bien particulier.



Traditions de l'Avent en Hongrie

En Hongrie, c'est la période la plus importante de l'année. Les habitants et commerçants sortent les décorations relativement tôt, (fin de novembre) ceci pour en profiter le plus longtemps possible. Guirlandes lumineuses, couronnes sur les

portes d'entrées, chandeliers. Les rues s'illuminent, les habitants décorent leur maison, les magasins mettent en avant leurs articles de Noël. Les trams ne coupent pas à cette tradition d'illumination et se parent de lumières scintillantes.

Le début officiel de l'Avent

La première bougie est allumée le premier des 4 dimanches avant Noël, « le



premier jour de l'Avent » symbole de l'attente, et marqué par la

confection d'une couronne en petites branches de sapin, qui sera ornée de 4 bougies : trois violettes et une rose. Cette dernière est allumée le premier dimanche, une bougie le dimanche suivant, et ainsi suite. Maintenant on utilise des bougies de toutes les couleurs.

L'Avent est chargé de traditions. Depuis le premier dimanche jusqu'au premier jour de Noël, très tôt le matin (dès 6 heures) les familles se pressent sur le chemin de l'église, pour la messe dite « Rorate ».

Toujours à partir de cette date il y a des crèches avec des santons pratiquement partout en Hongrie devant ou dans les églises.



blas, « **Mikulas** », jour de fête pour les enfants

Prochaine date importante c'est le 6 décembre, la fête de Saint

Nicolas qui se dit « Mikulas » en hongrois) La veille au soir, les enfants mettent des souliers bien nettoyés devant les fenêtres dans l'espoir que le « Mikulás » leur apporte des chocolats, des friandises et de petits cadeaux le matin du 6 décembre. Il écrivent aussi une lettre à Mikulas Falu » Le 5 décembre les grandes entreprises organisent ce jour-là une fête pour les enfants de leurs employés où Saint Nicolas

distribue les cadeaux. Les Mikulas se promènent aussi dans les rues et donnent quelques friandises aux enfants. Dans les familles Mikulas apporte le « Mikulas Csomag » (paquet de St Nicolas), plein de chocolats et de bonbons, avec un petit Mikulas en chocolat et un « virgacs » (bâton) donné par « Krampusz » (père Fouettard) qui accompagne St Nicolas et qui punit les enfants avec son fouet s'ils n'ont pas été sages durant l'année.

Les « Mikulas » visitent aussi les maternelles et les écoles et au lycée, les élèves échangent leurs cadeaux lors d'un bal de Mikulas.

En France Saint Nicolas est beaucoup fêté en Alsace, et surtout en Lorraine où il est le Saint Patron des écoliers ...

Sainte Lucie : La tradition des douze papiers

Dans la tradition folklorique hongroise la prochaine date importante (surtout pour les filles) est le 13 décembre. C'est la fête des lumières populaire en



Scandinavie également.

Les filles sont capables de jeûner pendant toute la journée en rêvant de leur prince charmant. Pour connaître le nom de leur futur mari la jeune fille doit prendre 12 papiers et écrire un prénom sur onze papiers et laisser un papier blanc. Ensuite elle les met dans une boîte. Chaque jour jusqu'à Noël, elle en pioche un et le brûle. Le papier restant le 24 décembre est le bon. Si c'est un papier blanc, elle ne se mariera pas. Cette tradition existe encore à la campagne, et étonnamment petit à petit on commence à pratiquer même dans les grandes villes, y compris à Budapest.

Ce jour-là il existe encore d'autres coutumes. Si on veut être riche l'année suivante, il ne faut pas dépenser un centime (je veux dire forint). Si quelqu'un a la bonne idée de vous donner de l'argent, c'est un signe de la chance.

Veillée de Noël, « Szenteste », une soirée « Sainte »



Ça y est, cette fois nous sommes le 24 décembre.

Dès 15 heures les établissements publics, les magasins, les marchés de Noël, la majorité des cafés et restaurants ferment, les rues se vident, même les transports publics sont rares. Tout le monde rejoint le foyer familial pour s'atteler aux préparatifs du réveillon de Noël et aussi à la décoration du sapin qu'on fait souvent la veille avec les enfants à l'aide de fruits, de gâteaux de pain d'épices, de biscuits.

Comment nous préparons Noël ?

Tout d'abord Noël doit « obligatoirement » être « blanc » en Hongrie. (Fehér Karácsony) Je me souviens depuis ma toute petite enfance c'est la question qu'on pose plus souvent avant Noël : il va neiger à Noël n'est-ce pas ? Par la suite il faut écrire au « petit Jésus » et lister les cadeaux qu'on voudrait avoir pour Noël. En Hongrie c'est l'« Enfant Jésus » (kis Jézuska) qui apportent des cadeaux aux enfants avec l'aide des anges et non le Père Noël, comme en France.

La veille de Noël c'est-à-dire le 24 décembre est appelée « Szent Este » (Soirée Sainte). Ce jour-là on prépare l'arbre de Noël comme un peu partout en Europe. En Hongrie les premiers arbres de Noël font leur apparition au courant du 19ème siècle, tradition apportée de l'Allemagne. Certaines familles suivent la tradition ancienne et gardent l'arbre de Noël décoré comme une surprise pour les enfants qui croient qu'il a été apporté par les anges. Quelques jours avant Noël au réveil, on apercevait des cheveux d'anges (brins d'argent) près de nos lits, signe que les anges préparent quelques choses. (Imaginez un peu la logistique pour les parents qui doivent décorer la nuit nos descentes de lit sans nous réveiller !)

Szaloncukor



Le plus souvent nous avons passés l'après-midi chez

les grands-parents pendant que nos parents préparaient l'arbre. Une fois à la maison nous pouvions entrer dans le salon seulement après avoir entendu les petites cloches sonner. Toute la famille entrait ensemble pour la première fois, pour admirer l'arbre de Noël illuminé. Les enfants et la famille déballaient leurs cadeaux. Dans la décoration de sapin il y a une chose qui existe en France sous le nom de « papillotes » c'est le « szaloncukor » (littéralement « bonbons de salon ») On les suspend au sapin et on les mange par la suite, en laissant son papier multicolore afin de laisser la touche de couleur toujours accrochée au sapin...

Table de Noël en Hongrie et traditions culinaires



... la famille se passe à table...

Les Hongrois apportent toujours un soin tout

particulier à la nappe le soir de Noël, aux couverts et aux assiettes qui seront utilisés pour l'occasion. Les couleurs sont soignées. Le rouge, le blanc, le vert, les trois couleurs du drapeau hongrois se retrouvent dans tous les décors.

Pour Noël, on mange traditionnellement de la soupe de poisson et des carpes panées accompagnées de salade de pomme de terre en général. Le poisson est aux hongrois ce que la dinde est aux français. C'est un choix également très chargé de sens et entouré de croyances. Si le poisson est le symbole de Noël pour les hongrois, il est censé apporter la prospérité et le meilleur pour l'année prochaine. En manger c'est un peu comme formuler des vœux. On prétend même que si vous déposez une écaille de poisson de Noël dans votre porte-monnaie, vous allez avoir assez (ou plus) d'argent pour toute l'année suivante. Le mouvement rapide du poisson dans l'eau symbolise la progression souhaitée pour la famille et ceux qu'on aime pour l'année

nouvelle qui se s'annonce.

Les hongrois préparent en général eux-mêmes également des biscuits en pain



ou « Mézés Puszdeli »

Ingrédients :

300 gr de farine * 150 gr de miel * 300 gr de sucre glace* 4 œufs * 20 gr de beurre *
1 cuillère à café de cannelle moulue* 1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire
mélangée à la farine* & cuillère à café env. de jus de citron.

Dans un saladier, travailler ensemble la farine, le miel, 100 gr de sucre, 1 œuf
entier, deux jaunes d'œufs ; la cannelle et le bicarbonate.

Laisser reposer la pâte obtenue pendant au moins 24 h dans le réfrigérateur
enveloppé dans un film étirable. Abaisser la pâte à 5mm d'épaisseur, découper les
petits gâteaux à l'emporte-pièces, et badigeonner avec un jaune d'œuf.

Faire cuire au four thermostat 7 sur une plaque légèrement beurrée 10 mn environ,
surveiller votre four pour qu'ils ne dessèchent pas. Les biscuits se conservent
longtemps mais ils peuvent durcir ou se ramollir.

Quelques idées de décoration : perles argentées ou petites étoiles en sucre dans le
glacage réalisé de la façon suivante : les trois blancs d'œufs restant mélangés avec
200 gr de sucre glace, et une cuillerée à café de jus de citron. Vous pouvez
également réaliser des dessins à l'aide d'une poche à douille avec une petite
ouverture en y mettant le mélange blanc d'œufs et sucre glace...

D'après « Ma Cuisine Hongroise » par Enikő Sombrin-Sasvari – Edisud -



La table de Noël ne serait pas complète sans le gâteau traditionnel
de Noël le « Beigli » qu'on prépare soi-même avant les fêtes (On peut également les

trouver dans toutes pâtisseries et salons de thé. C'est un gâteau roulé aux noix ou aux graines de pavot (le pavot symbolisait jadis l'union et le mariage).

A la fin de repas on découpe une pomme en autant de quartiers que de membres de la famille autour de la table. Ce petit rituel renforce les liens familiaux et symbolise le souhait de la famille de se réunir l'année prochaine.

Le Marché de Noël de Budapest : rendez-vous artisanal

Chaque année, Budapest propose son traditionnel Marché de Noël sur la place Saint Etienne devant la Basilique, sur la place Vörösmarty et dans les nombreux endroits du centre-ville. Vous y trouverez des cadeaux originaux et de somptueuses décorations !

De nombreux artisans vous feront découvrir leurs meilleurs produits dans l'ambiance chaleureuse et familiale des veilles de fêtes. L'esprit de Noël, c'est aussi les nombreuses animations qui sont organisées autour des exposants : dégustation de vin chaud assez semblable au « Glühwein » allemand et de spécialités gastronomiques régionales. C'est l'occasion de déguster un "Lángos" une sorte de beignet accompagné de fromage et de la crème fraîche ; le "Kürtöskalács", un gâteau cuit autrefois dans les cheminées au-dessus des braises, ou encore les marrons chauds grillés au poêle.



Marché de Noël à Budapest sur la Place Vörösmarty



Marrons grillés, spécialités hongroises et vin chaud





« Kürtöskalács » au Marché de Noël au Marché de Budapest



Illuminations dans les rues commerçantes...

Textes : Ditta Kausay, Guide professionnelle francophone à Budapest, à qui nous souhaitons de pouvoir rapidement faire à nouveau découvrir avec passion sa ville aux touristes du monde entier, et français plus particulièrement !

Photos du Web et Office de Tourisme de Budapest

- 567 vues

Catégorie
Découverte