

- Épisode 45 -



#45



- Le repas de Noël -

Situation : Écouter et comprendre une rubrique sur le repas de Noël des Français

Claire : C'est l'heure de notre rubrique spécial Noël et aujourd'hui nous allons parler de gastronomie et de traditions culinaires. Et pour cela, nous accueillons notre chroniqueuse Charline. Bonjour Charline !

Charline : Bonjour Claire. En effet, les fêtes de fin d'année approchent à grands pas et les Français sont en plein préparatifs.

Claire : Dans un contexte d'inflation, comment les Français dépensent-ils leur argent ?

Charline : Même si le sentiment d'inquiétude dû à la hausse des prix reste bien présent, notamment en ce qui concerne l'alimentation, les Français ne semblent pas décidés à sacrifier leurs fêtes de fin d'année. Selon une étude récente, le budget moyen consacré à Noël en 2023 est de 549 euros par personne soit une baisse de 19 euros par rapport à 2022. En tête des dépenses, on retrouve bien évidemment les cadeaux et le repas. En moyenne, les Français prévoient de dépenser 332 euros pour les cadeaux et 120 euros pour le repas. Pour ne pas dépasser le budget, certaines stratégies sont privilégiées comme faire ses achats pendant les périodes promotionnelles ou faire des cadeaux uniquement aux enfants. Chez les jeunes, la tendance est également à l'achat de produits de seconde main.

Claire : Le budget prévu pour le repas reste conséquent. Que vont manger les Français ?

Charline : Traditionnellement, Noël est l'occasion de se réunir en famille autour d'un repas chaleureux et copieux. Le foie gras, les huîtres, les escargots, le saumon fumé sont souvent au menu du repas de Noël. La dinde aux marrons est le plat traditionnel français du réveillon. Quant au dessert, les Français sont friands de la bûche de Noël. Côté boissons, les bulles restent incontournables. 22% des ventes annuelles du champagne se font en période de Noël.

Claire : Qu'en est-il des traditions régionales ?

Charline : Et bien, certaines régions ont conservé leurs traditions particulières tandis que d'autres se sont peu à peu perdues. Par exemple, en Provence, le rituel des 13 desserts personnalisant les 12 apôtres et Jésus, continue d'exister. On retrouve le traditionnel pain à l'huile d'olive aromatisé aux zestes d'agrumes appelé « pompe à l'huile », les confiseries et pâtisseries locales comme par exemple les fameux calissons d'Aix, le nougat noir et blanc et les fruits confits, en pâte, frais et secs. Du côté de l'Alsace, la pâtisserie est reine depuis des siècles. Les petits gâteaux et sablés de toutes formes, les Bredele, illustrent les thèmes et personnages de Noël. Autre spécialité, le Mannele, ce petit pain au lait en forme de bonhomme que l'on offre à la Saint-Nicolas. Sans oublier le pain d'épices, parfumé avec de la cannelle, de la cardamome, des amandes et du miel.

Claire : Tout ça ouvre l'appétit ! Merci beaucoup Charline.

