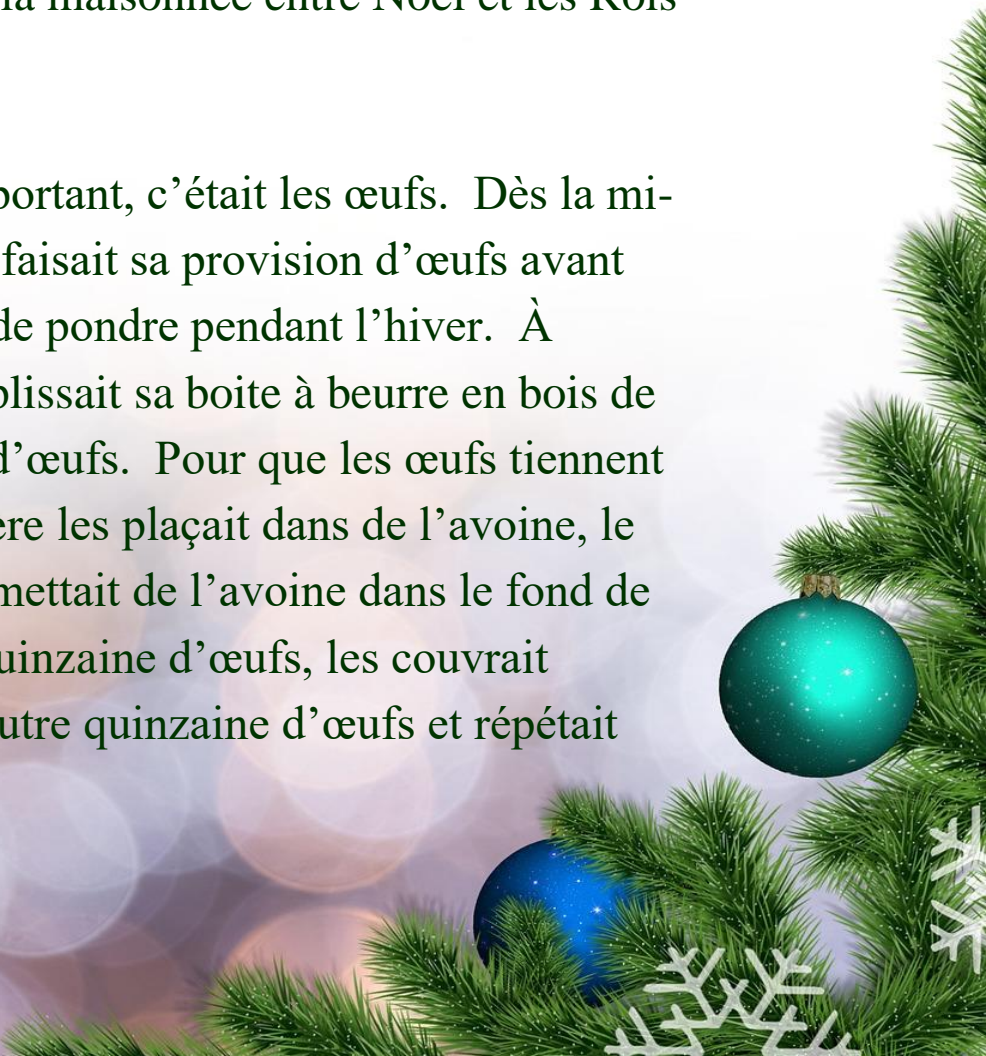


CUISINER POUR NOËL

Dans ma tendre jeunesse, il y avait beaucoup de monde à la maison. J'ai quatre frères et quatre sœurs et une de mes grand-mères demeurait chez nous. Alors, au temps des fêtes, ça faisait plusieurs bouches à nourrir.

Maman et grand-mère avaient chacune leurs recettes traditionnelles, des gâteries qu'on ne voyait qu'au temps des fêtes. Dix jours avant Noël, elles étaient affairées à cuisiner. Elles cuisinaient sans arrêt. Il leur fallait prévoir préparer suffisamment de douceurs (les biscuits et les gâteaux) pour rassasier la maisonnée entre Noël et les Rois (6 janvier).

L'ingrédient le plus important, c'était les œufs. Dès la mi-septembre, grand-mère faisait sa provision d'œufs avant que les poules arrêtent de pondre pendant l'hiver. À chaque année, elle remplissait sa boîte à beurre en bois de sept ou huit douzaines d'œufs. Pour que les œufs tiennent bien en place, grand-mère les plaçait dans de l'avoine, le petit bout en bas. Elle mettait de l'avoine dans le fond de la boîte, y plaçait une quinzaine d'œufs, les couvrait d'avoine, ajoutait une autre quinzaine d'œufs et répétait

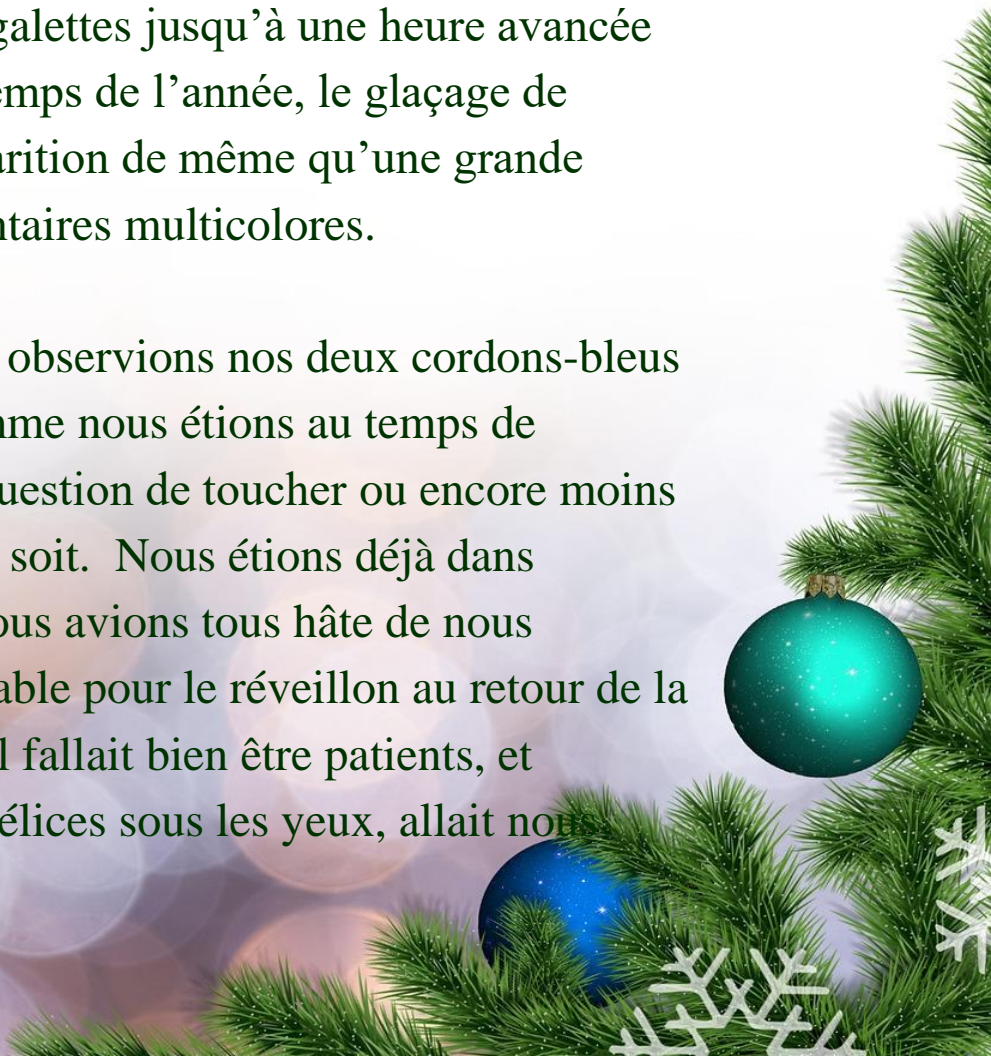


l'opération jusqu'à ce que la boîte soit pleine. Ces œufs étaient conservés au frais, dans la cave.

Grand-mère et maman avaient chacune leurs recettes personnelles. À chaque année, nous trouvions sur la table les « drop cakes » de grand-maman et ses fameux « mokas ». Maman nous préparait une bonne quantité de tartes aux raisins et quelques gâteaux au chocolat qu'appréciait tout spécialement papa.

Dans la semaine avant Noël, c'était le temps du glaçage des gâteaux et des biscuits de toutes sortes que nous appelions des « galettes » en Acadie. À chaque soir, les deux cuisinières de la famille s'installaient sur la grande table à dîner et décoraient les galettes jusqu'à une heure avancée dans la soirée. En ce temps de l'année, le glaçage de couleur faisait son apparition de même qu'une grande variété de perles alimentaires multicolores.

Nous, les enfants, nous observions nos deux cordons-bleus devenues artistes. Comme nous étions au temps de l'Avent, il n'était pas question de toucher ou encore moins de goûter à quoi que ce soit. Nous étions déjà dans l'ambiance de Noël. Nous avions tous hâte de nous retrouver autour de la table pour le réveillon au retour de la Minuit. En attendant, il fallait bien être patients, et l'attente, avec tant de délices sous les yeux, allait nous



paraître bien longue. À vrai dire, nous avons déjà attendu presque un an avant de voir réapparaître ces gâteries du temps des fêtes.

Enfin arrivait la veille de Noël. En soirée maman et grand-mère préparaient la table pour notre retour de la messe de Minuit. Il y avait de tout pour satisfaire nos petits ventres affamés. À voir cette abondance de bonnes choses à manger, nous ne rêvions qu'au retour de l'église.

La messe de Minuit avec tous ses chants et la messe de l'aurore nous paraissaient interminables. Arrivés à la maison, nous pouvions enfin goûter à tout. Tartes, pâtés à la viande, gâteaux et biscuits multicolores : tout était si bon. Les deux cuisinières étaient contentes de constater qu'encore une fois leur cuisinage avait semé la joie dans la maison. Comme de raison, notre Noël gastronomique se continuait jusqu'aux Rois.

Après les fêtes, s'il lui restait des œufs, mémère faisait ses fameux flans aux œufs. Mais, ce n'est probablement pas ce que vous pensez...

Éloi DeGrâce

Décembre 2020

