

## L'incontournable Bûche de Noël ...

Lors de la veillée avant la messe de minuit, il était d'usage de prendre une simple collation et de se contenter de soupes, de châtaignes grillées, de crêpes et de gaufres, le tout arrosé de vin. Au retour de la messe, les familles réveillaient et le repas était des plus substantiels. On y mangeait de la saucisse ou du boudin, de l'oie ou du canard, car décembre était le mois de l'abattage du cochon et de la volaille. A Noël, on faisait aussi grande consommation de gâteaux.

Mais manque à tout cela la bûche, pâtissière ou glacée, notre incontournable dessert de Noël.

Si la tradition de la bûche en Europe remonte au XII<sup>e</sup> siècle, sa version pâtissière est plus récente. A l'origine, il s'agissait d'une belle bûche de bois. La coutume voulait que l'on aille en forêt couper une très grosse bûche qui, après avoir été bénie par le chef de famille, était mise à flamber dans l'âtre le soir de Noël, devant la famille réunie. Elle devait se consumer au moins pendant trois jours, voire douze jours dans certaines régions où elle devait tenir jusqu'à l'Épiphanie. Peu à peu cette coutume a disparu, notamment en ville où il n'existait pas de grandes cheminées. Elle fût remplacée par une petite bûche de bois ornée de bougies ; Quant à la bûche réalisée à base de génoise fourrée de crème au beurre parfumée et recouverte d'une crème façonnée pour imiter une écorce de bois, son origine n'est pas clairement établie. Il s'agirait d'un dessert datant du XIX<sup>e</sup> siècle. A cette époque, en Poitou-Charentes, le gâteau roulé à la crème de beurre est déjà une coutume de Noël. C'est dans le milieu du XX<sup>e</sup> siècle que ce gâteau sera popularisé et deviendra le dessert de Noël en France.



### Génoise - recette de 1888 –

#### Proportions :

500 grammes de sucre, 12 œufs entiers, 500 grammes de farine et 350 grammes de beurre fondu.

Mélanger, dans une bassine en cuivre, les œufs, le sucre et le parfum ; placer la bassine sur un coin du feu à chaleur douce, fouetter constamment jusqu'à ce que l'appareil soit consistant et fasse le ruban, c'est à dire qu'en soulevant et promenant le fouet au dessus de la bassine, le dessin formé par la pâte qui tombe, ne s'efface pas tout de suite. Retirer alors la bassine, ajouter la farine en l'incorporant en pluie et vivement, puis, le beurre fondu tiède. Verser la pâte dans une plaque à bords peu élevés (deux doigts à peu près) garnie au fond et autour de papier blanc beurré et faire cuire à feu doux. La génoise peut être servie, divisée en petits rectangles, arrosés d'une liqueur quelconque et saupoudrés de sucre.

