

12 Femmes

Fête de Noël

Comment décorer son sapin

JMN (SceF&B)

Libreville/Gabon

CHAQUE année, c'est la panique ! La décoration du sapin de Noël a, à peine, commencé que l'on est déjà en train d'hésiter : que doit-on poser en premier ? Les guirlandes ou les boules ? Quelles couleurs sont à privilégier afin que l'ensemble soit bien harmonisé ? Afin de passer cette étape en toute tranquillité, nous vous conseillons les étapes suivantes.

Choisir un beau sapin

Pas facile de s'y retrouver entre les sapins naturels, les sapins artificiels, les sapins Nordmann, les Épicéas, les sapins coupés ou encore les sapins « en pot ». Alors lequel adopter cette année ? Tout dépend des goûts et des couleurs de chacun

Choisir le bon emplacement

Le sapin est acheté ? Il est maintenant temps de le placer. Dans le salon, là où toute la famille a l'habitude de se rassembler ? C'est une chouette idée, mais pas à n'importe quel endroit !

Alors, où placer son sapin préféré ? Près de la porte d'entrée ? Non. Le sapin perd davantage ses épines (bonjour le ménage régulier !) car il est trop souvent soumis au passage. À côté de la fenêtre ? Non plus. Si elle est grande ouverte, le risque qu'un coup de vent survienne et renverse le sapin n'est pas du tout à négliger... Et dans l'angle de la pièce ? Là oui. Le sapin est visible sans qu'il ne puisse cramer ni gêner le passage ni tomber...

Définir un thème à son sapin

Généralement, à chaque Noël, c'est la même rengaine : on décore son sapin de la même manière que les années précédentes... Et l'originalité dans tout ça ? Cette année, place à la nouveauté ! Pour commencer, il est important de définir un thème à son sapin afin qu'il soit joli et cohérent sans qu'il ne soit surchargé. Les catalogues de magasins de décoration ne manquent pas de thèmes pour s'inspirer. On veut faire dans la singularité ? On choisit son propre thème en fonction du style de son intérieur. Et si l'on veut être « in », on définit



Photo : D.Jul

Il est important de définir un thème à son sapin, afin que la décoration soit cohérente et jolie.

son thème en fonction de ces huit tendances de l'année en matière de décoration de Noël. Seule restriction : choisir deux ou trois couleurs pour son sapin. Pas plus, pas moins !

Installer les guirlandes lumineuses

Ça y est, il est temps de passer à la décoration. Première étape : l'installation des guirlandes lumineuses... et c'est toute une épreuve ! Chaque année, on ignore s'il faut commencer par le bas ou le haut, si elles

doivent être placées sur l'intérieur ou l'extérieur des branches du sapin (...), le tout sans qu'elles ne s'emmêlent à leur pose ! En fait, une guirlande lumineuse est bien posée quand elle est disposée du haut vers le bas (afin que la prise soit au pied du sapin et que le fil soit tendu et harmonieux) et de manière uniforme autour du sapin. Et pour éviter les (gros) nœuds qui nous compliquent la tâche, bonne nouvelle, il existe une astuce !

Laquelle ? Enrouler le fil de la guirlande autour de sa main en commençant à partir du bout de la guirlande côté prise.

Suspendre les grosses boules

Deuxième étape : la suspension des grosses boules. Pour les installer avec cohérence sur son sapin, il suffit de les placer de bas en haut tout en les décalant et en évitant les lignes droites. Les boules sont soit à motifs, soit brillantes ou soit mates ? Il faut les intercaler afin qu'un même motif ne soit pas côte à côte. L'objectif est que les boules paraissent être en mouvement afin de donner de la vie au sapin.

Installer les guirlandes non lumineuses

Les grosses boules sont placées, on passe à l'installation des guirlandes non lumineuses. Pourquoi ? Parce qu'elles permettent de structurer le sapin.

Premièrement, on vérifie qu'elles soient suffisamment grandes pour encercler le sapin, car elles doivent être déposées tout autour, sur les branches du bas comme du haut. Ensuite, on les place délicatement en suivant

l'alternance de leurs couleurs (les mêmes que celles définies dans le thème).

Placer les petites boules (et autres suspensions)

Là, c'est le moment de placer ses boules et autres suspensions plus petites que les précédentes. Pommes de pin, nœuds, épingles à linge, branches (...), qu'importe tant qu'on les dispose entre les guirlandes (lumineuses et non lumineuses) et respecte la cohérence des couleurs.

Habiller le haut et le pied du sapin

La décoration du haut du sapin, c'est la cerise sur le gâteau. Néanmoins, l'étoile traditionnelle que l'on a chaque année l'habitude de placer suffit amplement ; pas besoin de trop charger. Enfin, on n'oublie pas également la décoration du pied du sapin ; elle peaufine l'ensemble plus qu'on ne le croit... Là, on a plusieurs possibilités. Crèche, plaid, figurines, luges, carrousel (...), tout est possible tant que l'on reste dans l'esprit de Noël. Une fois le sapin entièrement décoré, il ne nous reste plus qu'à le contempler et à passer d'excellentes fêtes de fin d'année.

Pourquoi le chocolat est-il devenu synonyme de fête ?

JMN

Libreville/Gabon

Souvent offert aux amis, membres de famille ou comme cadeau client, le chocolat occupe désormais une grande place sous nos cieux lors des fêtes. Pourquoi a-t-on pris l'habitude de manger du chocolat pendant les fêtes de fin d'année et d'où vient cette tradition ? Éléments de réponse.

POUR les fêtes de fin d'année, un des cadeaux les plus courus est sans doute le cho-

colat ! Les rayons des supermarchés sont les meilleurs indicateurs qui démontrent que cette friandise est devenue synonyme de fêtes. Elle s'invite même dans les menus avec l'incontournable bûche de Noël et n'est donc plus uniquement liée à la célébration de la Pâques. Mais d'où nous vient cette tradition d'offrir des chocolats ?

Pour la petite histoire, les fèves de cacao ont été découvertes par les Mayas et les Aztèques. Conscients de la richesse de ces graines, ils les utilisent comme monnaie d'échange avec les Espagnols, donnant ainsi une valeur inestimable au cacao.



Photo : djul

La tradition d'offrir du chocolat en cadeau lors des grandes occasions est une preuve d'estime.

De retour en Europe, les Hispaniques réservent donc ce trésor aux aristocrates et autres hobereaux. Le chocolat

est alors à l'époque un produit luxueux et prisé. Mais, c'est grâce aux talents des artisans et maîtres chocola-

tiers qui ont su travailler le cacao et créer des confiseries originales et raffinées que le chocolat est devenu un produit commercial courant. Lindt, Kinder, Milka et Ferrero sont les quatre marques qui sortent du lot et sont actuellement très prisées.

Toutefois, offrir ces gourmandises pralinées en cadeau est restée une grande preuve d'estime. Une autre explication pour cette tradition chocolatée viendrait de la fête de la Saint Nicolas. Dans de nombreux pays d'Europe, l'héritage orthodoxe veut que ce Saint apporte des friandises aux enfants, comme du pain

d'épice et du chocolat, la nuit du 6 décembre.

Autour du monde il existe plusieurs traditions différentes pour Noël dans lequel nous retrouvons le chocolat. Au Mexique, le repas traditionnel de Noël est une dinde nappée de chocolat ! C'est pourquoi, lors des grandes occasions comme les fêtes de fin d'année, nous n'oublions pas d'inviter le chocolat à nos tables pour témoigner de l'amour que nous portons à nos proches. Surtout n'oubliez pas que le chocolat offre une vague de bienfaits s'il est consommé avec modération. Alors profitez-en et passez de bonnes fêtes de fin d'année !

Trucs et astuces

Dix astuces pour réussir son repas de fêtes

Voici 10 points clés pour que le dîner de Noël ne se transforme pas en cauchemar ! Bien avant le jour J

1. Il faut avant tout tenir compte du nombre de personnes et du style des gens que vous allez inviter : on ne reçoit pas ses collègues de travail, comme sa famille ou sa belle-famille... ce qui entraîne la deuxième question :
2. Buffet, cocktail dînatoire ou repas assis ? Choisissez votre formule en fonction de votre budget, des contraintes liées au lieu de la réception : taille de votre cuisine, de la salle à manger, ambiance souhaitée, inspirez-vous des chefs...
3. Anticiper ! Composez votre menu, choisissez vos recettes. Faites vos commandes de viandes, poissons et crustacés... Pensez aux accords mets et vins. La veille du repas
4. Faites vos courses en faisant une liste pour ne rien oublier. Surtout ne modi-

fiez pas tout au dernier moment ! Vous pouvez avoir un coup de cœur, mais vous devez savoir où ce nouvel ingrédient va aller ! Enfin, veillez à avoir tout le matériel nécessaire, emporte-pièce, plaque de cuisson, mixeur... difficile de faire un gâteau si vous n'avez pas le bon moule !

La préparation du repas

5. Commencez toujours dans le sens inverse de votre menu. Les préparations sucrées demandent en général plus de temps de repos, de cuisson et de frais.
6. Préparez tous vos ingrédients et tout le matériel dont vous allez avoir besoin. C'est trop bête de se retrouver au milieu de la recette pour se rendre compte qu'on manque d'un ingrédient majeur !
7. Pour les poissons saisis ou les viandes comme le filet mignon ou le filet de veau, vous devez les marquer en cuisson avant que vos invités n'arrivent. Il faut les faire colorer sans aller

jusqu'au bout de la cuisson pour les laisser reposer et les finir au four 5 à 10 minutes avant de servir. Laissez reposer la viande rouge comme le rôti de bœuf ou le gibier avant de servir, ils seront plus tendres.

Juste avant l'arrivée de vos invités

8. Votre cuisine devra être bien organisée pour réaliser votre service. Toutes les préparations, à part celles de dernière minute, doivent être prêtes.
9. Il faut que tout ce qu'il y a à réchauffer soit déjà dans vos poêles et casseroles pour que vous ayez le moins de manipulation à faire durant le repas. Pendant le repas
10. Vous remettez progressivement vos plats à réchauffer sur le feu ou dans le four pour servir bien chaud. Si vous êtes bien organisé, vous aurez beaucoup moins de stress au moment de servir.

Mariage



Toutes les histoires d'amour sont belles. Plus jeunes, vous avez toujours cherché l'un et l'autre à donner un sens à votre vie! Et puis, Dieu a décidé de vous faire rencontrer. 10 ans plus tard, les vœux que vous avez échangés devant Dieu et devant les Hommes le 16 décembre 2006, résonnent encore en vous en ce jour de noces d'étain. Marcelle et Jeffroy Joyeuses NOCES d'ETAIN. Soyez bénis. Kpris et 130R