

# Repas de Noël en France, apéros et entrées

## Les repas de Noël en France

Bonjour, je suis Annie de JoinUsinFrance.com, et aujourd'hui je veux *vous* parler de [Noël en France](#).

Ah, Noël, *c'est* un temps magique. En plus, *en* France nous avons des traditions *de* bons repas de fin d'année bien à *nous* qui ne ressemblent pas à ce que font nos voisins européens.

Dans ma famille, *cette* année, nous *commencerons* le repas du Réveillon de Noël—donc le 24 décembre au soir—par un petit apéritif au champagne avec quelques amuse-bouches (nibbles) simples.

Ensuite, nous allons passer à table. La table est toujours superbe avec des accents de rouge et doré, dressée (set) avec soin par *ma* belle-sœur et mon frère. La table est toujours *mise* en avance pour *ces* grandes occasions car il est important que tout *soit* bien en place et que ça brille !

Le repas commence par des huîtres. Tout le monde *n'aime pas* les huîtres, mais on *en* consomme 80.000 tonnes entre Noël et le jour de l'an en France, donc nous ne *serons* pas seuls ! On compte généralement entre 4 et 6 huîtres par personne. L'huître peut *se déguster* (tasted) avec du pain de seigle (rye) beurré ou tout simplement avec un peu de jus de citron. Et un vin blanc sec, *bien entendu* ! C'est souvent du bourgogne aligoté. Les huîtres sont *mon* pêché mignon, *j'adore* !

Ensuite vient le foie gras, là aussi les Français sont champions ; sans foie gras, Noël ne vient pas ! Le foie gras se mange sur un pain brioché avec une touche de sucrée, et avec un vin blanc moelleux (sweet), ce qui veut dire un vin blanc légèrement sucré comme du Jurançon ou un Sauterne *par exemple*.

Puis ce sera du magret de canard, nous sommes Toulousains (from Toulouse), le canard est roi chez nous. J'espère qu'il n'est pas question de servir un magret entier par personne parce que sinon nous allons nous rendre malade, c'est énorme un magret entier ! Le canard s'accompagne d'un vin rouge et d'un gratin dauphinois. Vous connaissez le gratin dauphinois ? Pommes de terre à la crème et au fromage. C'est délicieux, mais c'est vraiment pas léger !

## Christmas Meals in France

## Les repas de Noël en France, partie 2

## Christmas Meals in France, part 2

Comme plat principal, d'autres familles *choisiront* peut-être du boudin blanc avec des pommes cuites ou du faisan (pheasant) au porto ou même des noix (nuts) de Saint-Jacques à la crème *servies* avec une belle salade. Le homard *est* aussi très *apprécié* pour le Réveillon de Noël. J'avoue (admit) que les noix de Saint-Jacques sont mon plat *préféré* pour *ce* genre d'occasion. *C'est* très cher, mais c'est vraiment délicieux.

Puis, il y *aura bien sûr* un beau plateau de fromages, qui dans ma famille, doit forcément *inclure* soit un beaufort soit un comté, un roquefort, un brie et un fromage de chèvres cendré. Bien sûr, avec le fromage, on repart au vin rouge et on mange du pain : *de la* bonne baguette bien croustillante ou un pain plus rustique, c'est comme on veut.

Ensuite, les desserts. Oui, j'ai bien dit LES desserts ! La bûche de Noël qui peut *être* pâtissière ou glacée, ou bien du pain d'épice, ou bien une mousse, ou des mignardises (mini pastries), ou bien une salade de fruits exotique. En Provence, on mange 13 desserts pour le Réveillon : *ces* desserts peuvent inclure des croquants, des oreillettes, nougat noir ou nougat blanc, pâte de coing, mendiants, pomme, poire, mandarine, dattes, raisins blancs, noisettes, calissons d'Aix, chocolats de Noël, bref, la liste est longue !

Vous *aurez bien compris* que le repas du Réveillon de Noël dure longtemps. On commence vers 20 heures et on mange et boit jusqu'à 1 heure du matin au moins, donc un repas qui s'étale (spread out) sur 4 ou 5 heures. On fait des pauses, on parle et on rit beaucoup (le vin *aidant* !). Le repas du Réveillon est aussi très cher. On achète des ingrédients de bonne qualité car ce n'est pas tous les jours qu'on mange comme ça. Et heureusement que c'est pas tous les jours qu'on mange comme ça !

Translation

Quand il y a des enfants, on *s'arrête* pour les cadeaux aussi ; je vous parlerai de ça au [prochain épisode](#). Si vous voulez voir de photos de tous ces bons plats, allez sur [joinusinfrance.com/food](http://joinusinfrance.com/food). *Voilà*, j'espère que je *vous ai donné* faim, et je vous souhaite un Joyeux Noël. À la prochaine fois !

*French text, sound file, and photo by Annie Sargent of [Join Us in France](#), an English-language podcast about French travel and culture.*