

# Noël outre mer

## Martinique et Guadeloupe : Noël en chansons

A partir de décembre, c'est le retour de la saison sèche dans les îles sœurs ! Les Antilles françaises vivent alors au rythme des *Chanté Nwèl*, les chants de Noël antillais traditionnels. Ici, « Mon beau sapin » ou « Petit papa Noël » connaissent une toute autre version : celle des créoles. Peu à peu, les paroles traditionnelles ont été adaptées aux lieux ; ainsi, le « beau sapin » devient « beau filao », un arbre d'origine australienne qui pousse aux Antilles. Les mélodies ont également été adaptées aux rythmes afro-caribéens et sont accompagnées de clappements de mains et d'instruments traditionnels ou moins traditionnels (synthé, batterie, guitare). On s'en donne à cœur joie durant la période de l'Avent, surtout les soirs de weekend. On chante et on joue des instruments de musique avec sa famille, ses amis, ses voisins...



En Guadeloupe, il y a la fête de Nwèl Kakado, le 1<sup>er</sup> vendredi de l'Avent à Vieux-Habitants (Basse-Terre). Parmi les festivités, on trouve l'élection de la Reine de la crèche, des illuminations et des dégustations de plats anciens. Car qui dit Noël dit évidemment cuisine ! L'occasion rêvée de goûter au ragôût de cochon, au boudin créole ou au punch coco. En Martinique, on se régale aussi du chadec glacé, un délicieux agrume confit.

## La Réunion: Noël sous les flamboyants

A cette époque, le plus spectaculaire, ce sont les gigantesques flamboyants fleuris, aux fleurs rouge vif. On vient ici à Noël pour les voir. Un chant de Noël réunionnais leur fait d'ailleurs honneur : « Noël en plein Océan, Noël sous les flamboyants, Noël en rouge flocons, Noël à la Réunion. »



C'est aussi la saison des fruits et notamment celle du letchi, véritable fruit de Noël dont les Réunionnais raffolent (la même chanson les cite d'ailleurs dans un couplet !). Ils ornent les tables des réveillons de Noël et du Nouvel an.

Le 31, à minuit, les deux îles s'animent de grands feux d'artifices (le must : les voir sur l'eau, depuis un bateau). Toutes les familles s'en donnent à cœur joie, munies de pétards. C'est véritablement la fête partout, et surtout sur la plage.

## La Polynésie : Noël en blanc et rouge

C'est l'été en Polynésie. Les décorations sont donc principalement florales pour cette fête.

L'arbre de Noël est appelé « aito », ce qui signifie arbre de fer. Dans de nombreux endroits, comme les mairies, les écoles, ou encore chez les particuliers, on trouve un vrai sapin vert. Par contre les décorations peuvent être plus tahitiennes, avec des coquilles d'huitre perlière, des plumes, de la nacre ou encore en pandanus (plante tropicale avec de longues feuilles fines et vertes).



Les tahitiens s'habillent généralement en blanc, ou blanc et rouge, les couleurs traditionnelles de Noël. Ainsi, pour la messe de Noël, les femmes seront en blanc et les hommes soit tout en blanc, soit en blanc et rouge. La messe du 24 décembre est très importante, lors de celle-ci, on peut entendre de nombreux chants traditionnels appelés himène.

Le ma'a (le repas en tahitien) est très souvent composé d'un cochon grillé ou de poisson cru. En dessert, on peut déguster le poe qui est un plat à base de purée, souvent de banane, d'amidon et de lait de coco. Des chants et des danses accompagnent ce repas et bien sûr, chacun attend Tane Metua Noera, le père Noël !

Joyeux Noël, « ia'oa'oa'i te noera », à tous.

## La Guyane

C'est la petite saison des pluies à cette époque, mais il fait environ 30° ! De multiples communautés se côtoient en Guyane et Noël est fêté uniquement par les communautés de tradition chrétienne. Les gens se réunissent pour les «Chanté Nwèl», chantés en créole guyanais, et les crèches apparaissent un peu partout. La tradition veut que le dernier jour de classe avant les vacances de Noël tous les enfants ainsi que leurs parents soient habillés de rouge et blanc et qu'ils aient un chapeau de Père Noël sur la tête. Le côté festif et musical des célébrations religieuses étonne : une très forte participation, une proportion importante de jeunes, et des chants en français et en créole, très rythmés et ponctués de percussions, dans un élan spontané.



Pour le repas de Noël, le festin est à base de viande de porc. A l'apéritif, avec un Ti' Punch ou un Punch coco, on sert bien sûr des boudins, des petits pâtés de Guyane, du fromage de tête, des saucisses et du pâté de porc, des accras de morue, de giraumon, et le traditionnel jambon de Noël badigeonné de sirop épicé, couvert de tranches d'ananas et caramélisé. Suivent ensuite le pot au feu, le cochon rôti, accompagné de riz vapeur et de couac, sorte de farine de manioc qui remplace le pain. On y ajoute aussi des spécialités des autres communautés. Et pour finir, on propose une bûche que l'on aime faire maison, des salades de fruits, ou des gâteaux traditionnels.

Enfin, il ne pourrait pas y avoir de Noël sans pétards et feux d'artifices et tout le monde, petits et grands, participe à cette tradition pour annoncer la naissance de Jésus.

## Saint Pierre et Miquelon : l'île de Noël

A cette époque bien sûr, la neige est présente et fait ressortir les couleurs des maisons. Les habitants s'investissent dès la fin novembre pour décorer leurs maisons. Toitures, fenêtres, jardins, tout est illuminé pour le plus grand plaisir des promeneurs. Il faut dire que la nuit tombe très vite... On trouve aussi parfois les crèches en extérieur dans les jardins. L'intérieur des maisons est aussi très décoré. Cette abondance de décors est due à une influence canadienne dont les îles sont très près. C'est donc une ambiance assez magique qui règne dans les villes.



Les animations y sont nombreuses : illuminations, patinage, concours de maisons décorées et de sapins. Il y a aussi la parade de Noël. C'est un défilé où la mère Noël et le père Noël se mêlent à la population jusqu'à la mairie. Là, on peut faire des photos avec eux. Il y a peu d'habitants sur ces îles, cela donne une possibilité originale puisque l'on peut inviter le père Noël à venir chez soi, ce qu'il fait bien volontiers s'il en a le temps !

Côté cuisine, c'est très traditionnel : dinde, saumon fumé, oursins, foie gras mais on note aussi l'influence du continent proche puisque le pain d'épices se fait à la mélasse (jus de sucre de canne).