

Joyeux Noël, mes amis,

Mille neuf cent cinquante-quatre, le 24 décembre, il est 6 heures, avec maman, on se lève, sans faire de bruit et rapidement nous nous dirigeons vers l'Église pour la messe du matin, c'est comme ça chez nous, et tout de suite après « l'ite missa » ma mère et moi nous dirigeons vers le marché.

La gastronomie, la préparation du repas de Noël n'est pas une liste de mets que l'on aligne sur un bout de papier pour ne pas l'oublier. Mais un moment important où il faut réfléchir à l'équilibre d'un repas suscité par un événement d'importance, LA FOI en un DIEU, transmis par nos parents, et en l'occurrence, la naissance de Jésus.

Et nous voilà de retour chez nous en passant chez MIZZI le riche disait-on, rue du 61^{em} de Ligne, par opposition à l'autre MIZZI, pas si pauvre que cela, mais mal situé commercialement parlant.

Une fois le pain acheté, c'est le moment de « ma gourmandise », un longuet de 25 cm sur 3 de diamètre, juste cuit, juste moelleux pour supporter une fine couche de beurre fait maison baignant dans de l'eau fraîche pour lui éviter le contact néfaste avec l'air. Hum !

La rue Valée nous amène au Marché couvert, chez Mangouste notre boucher-charcutier préféré, où nous attend une splendide poule faisane, un petit perdreau, une caille, et un « chacha » ; le tout en provenance de St Antoine ou notre boucher à quelques relations.

De plus sur notre commande il y a quelques jours ma mère avait noté, un p'ti peu de chair à saucisse mélangée « porc/veau » aux parfums de girofle, muscade, pointe subtile d'ail et de menthe fraîche
Merci M. Mangouste.

L'essentiel étant acheté, les champignons de paris les p'tites pommes de terre nouvelles et les haricots verts en boîte dans le panier, nous remontons par la rue Kleber derrière le théâtre romain jusqu'à notre maison rue Peschard D'Ambly (1^{er} Maire de Philippeville) au n°1 constitué de 2 volées d'escaliers très peu connus des « Filivillois ».

Nous voici donc ma maman et moi après un solide petit déjeuner (les longuets) chacun devant sa tâche.

Ma mère préparant pour le réveillon que nous faisons à 20 heures, en vue de la veillée et de la messe de minuit, à minuit, les entrées, crudités, charcuteries maison jambon et fromage de tête de sanglier, jambon de rôti de porc, pâté fin de foie de porc cuit au bain-marie, etc.

Les 13 desserts avec les traditionnelles dattes et noix fourrées à la pâte d'amande, mais aussi au chocolat seront pour le retour de la messe. La buche maison fera le dessert, mais tous nous attendons la réalisation de notre mère : Une maison en biscuit avec fenêtres, portes-cheminée, etc. (Voir photo, réalisation plus récente).

Pour moi, commence un long travail de désossage du gibier, tous les gibiers, en commençant par une incision sur le dos et ne garder que le paletot sans os. Une fois fait, j'étale celui du faisand légèrement salé sur la table et je le recouvre d'une couche de farce, et j'empile dessus le perdreau qui reçoit les mêmes soins, puis la caille et enfin le « chacha » que je remplis de farce. Ouf j'ai mal aux mains, mais il faut continuer.

Avec du fil à coudre je ferme le « chacha » en reconstituant sa forme première, puis de même avec la caille, le perdreau et la poule faisane.

Imaginez une fois cuit avec autour de lui dans le four, quelques oignons, tomates coupées et petit salé le tout pour « donner du jus en plus » :

Une tranche juteuse, moelleuse, de cet assemblage de gibier aux goûts et parfums différents !

Pour un repas de réveillon dans le futur.

Amitiés, avec en ce qui me concerne, la Paix du Christ sauveur du monde.

Gérard (alias Bouns)

