

## La Bûche de Noël

### À la découverte de la pâtisserie

En France, le gâteau traditionnel des repas<sup>1</sup> des fêtes de Noël<sup>2</sup> est la Bûche<sup>3</sup>. Pourquoi la bûche? La petite explication du choix<sup>4</sup> de la bûche serait<sup>5</sup> à cause de la modernisation des maisons. En effet<sup>6</sup> avec le temps, les radiateurs<sup>7</sup> ont remplacé le bois<sup>8</sup> dans les cheminées.

Il y a longtemps<sup>9</sup> pour Noël, on coupait la plus grosse bûche<sup>10</sup> et on la brûlait<sup>11</sup> dans la cheminée. La porte de la maison était ouverte et le pauvre entraît et il se réchauffait<sup>12</sup>. Très souvent la bûche était bénie<sup>13</sup> et cette tradition était pratiquée partout en France: dans le sud c'était le bois d'olivier<sup>14</sup>, dans le nord c'était le hêtre<sup>15</sup> ou le chêne<sup>16</sup>. Si maintenant dans beaucoup de maisons la bûche de bois a disparu, elle a été remplacée par la bûche à la crème<sup>17</sup>.

L'apparition du gâteau roulé traditionnel pour Noël remonterait au XIXème siècle. Il serait apparu<sup>18</sup> dans l'ancienne région française de l'ouest appelée : Poitou-Charentes. Mais c'est en 1945 que la tradition aurait commencé grâce à un pâtissier.

À l'origine<sup>19</sup> la bûche est un gâteau avec une génoise roulée<sup>20</sup> à la crème au beurre avec un parfum café, chocolat etc. La génoise avait un peu d'alcool comme le rhum. En général, la décoration traditionnelle de la bûche est composée de petits champignons<sup>21</sup> en meringue, de petits lutins<sup>22</sup>, de petites scies<sup>23</sup>, de petits cadeaux et d'un Père Noël. Elle est dégustée le 24, le 25 décembre surtout.

---

<sup>1</sup> Repas: meals

<sup>2</sup> Noël: Christmas

<sup>3</sup> La Bûche: the log cake

<sup>4</sup> Choix: the choice

<sup>5</sup> Serait: would be

<sup>6</sup> En effet: indeed

<sup>7</sup> Les radiateurs: electric heaters

<sup>8</sup> Bois: wood

<sup>9</sup> Il y a longtemps: a long time ago

<sup>10</sup> Bûche: wood log

<sup>11</sup> La brûlait: "la" direct object pronoun referring to bûche. La brûlait: burnt it

<sup>12</sup> Se réchauffe: warms up

<sup>13</sup> Bénie: blessed

<sup>14</sup> Olivier: olive tree

<sup>15</sup> Le hêtre: beech tree

<sup>16</sup> Le chêne: oak tree

<sup>17</sup> Crème: cream

<sup>18</sup> Apparu: appeared

<sup>19</sup> À l'origine: originally

<sup>20</sup> Génoise roulée: rolled sponge cake

<sup>21</sup> Champignon: mushroom

<sup>22</sup> Lutins: leprechauns

<sup>23</sup> Scie: a saw

## Fiche découverte étudiant

De nos jours<sup>24</sup>, les bûches se sont modernisées. Elles sont plus sophistiquées par leurs parfums<sup>25</sup>, leurs formes et leurs décorations. La bûche devient glacée<sup>26</sup>, fruitée etc. Les pâtisseries “relookent” la bûche. Elle se transforme en étoile<sup>27</sup>, en triangle, en cylindre avec des motifs originaux comme des feuilles<sup>28</sup> avec des macarons, des perles en sucre<sup>29</sup>. Même<sup>30</sup> les grands couturiers, comme Christian Lacroix, s’associent aux pâtisseries.

Les prix<sup>31</sup> varient de quelques euros à quelques centaines d’euros. Il y a donc des bûches pour tous les goûts et pour toutes les bourses<sup>32</sup>. Bonne dégustation!

### Questions de compréhension

- 1) Quels types d’arbres utilisait-on dans le Nord et le Sud de la France pour faire des bûches ?
- 2) Pour quelle raison la bûche était bénie ?
- 3) À quel moment de l’année mange-t-on le dessert « la bûche » ?
- 4) Pourquoi est-ce qu’on a choisi la forme de la bûche comme dessert ?
- 5) Décrivez la bûche traditionnelle.
- 6) Dans quelle partie de la France la bûche traditionnelle est-elle née ?
- 7) Qu’est-ce qu’on utilise pour décorer la bûche ?
- 8) Décrivez les bûches modernes.
- 9) Quels artistes donnent leur imagination pour confectionner certaines bûches ?
- 10) Combien coûte une bûche ?

---

<sup>24</sup> De nos jours: nowadays

<sup>25</sup> Parfums: in this context “flavor”

<sup>26</sup> Glacée: literally frozen, but in this context it’s an ice cream log.

<sup>27</sup> Etoile: star

<sup>28</sup> Feuilles: leaves

<sup>29</sup> Perles en sucre: sugar pearls

<sup>30</sup> Même: even

<sup>31</sup> Prix: prices

<sup>32</sup> Bourses: wallet