

La bûche :

de l'âtre à la table

Partager la bûche de Noël n'a rien du péché de gourmandise qui s'invite souvent à la table des réveillons. C'est la mémoire d'une belle tradition. Et un gâteau tout simple à réaliser.



« Deux dindes truffées, Garrigou? – Oui, mon révérend, deux dindes magnifiques, bourrées de truffes. J'en sais quelque chose, puisque c'est moi qui ai aidé à les remplir. On aurait dit que leur peau allait craquer en rôtissant, tellement elle était tendue... » Tenté par son diable de petit clerc, Dom Balaguère – à ne pas confondre avec le fondateur de l'Opus Dei – enchaîne alors les trois messes de Noël en moins de temps qu'il ne faut pour les dire. Car il est invité à la table du marquis de Trinquelage dont il est le chapelain. Il salive à l'idée de s'empiffrer de faisans, de huppés et de gélinottes, de carpes dorées, d'anguilles et de truites. Sa gourmandise le fait mourir et aux portes du paradis, il est condamné à célébrer trois cents messes. Dans ce célèbre conte de Noël d'Alphonse Daudet, pas de trace de gâteau en forme de bûche. Et pour cause, c'est Lacalm, un génial pâtissier parisien, qui l'invente au début du xx^e siècle.

Dès le Moyen Âge, à Noël, la bûche de bois faisait l'objet d'un rite dans les foyers de France. On couchait un tronc d'arbre enrubanné dans la cheminée, de préférence un arbre fruitier au bois dur et dense. Le père de famille le bénissait et parfois l'arrosait de vin avant que le cadet n'allume la flamme. Le feu qui brille dans l'âtre au solstice d'hiver appelle le lent retour du soleil. Et si la bûche se consumait depuis la nuit de Noël jusqu'à l'Épiphanie, c'était une bénédiction pour la maison. L'utilisation des poêles et du chauffage central a éteint cette tradition. On la rappelle parfois en plaçant au milieu de la table un tronçon de bois sur lequel brûlent en permanence des bougies décorées de feuilles de houx. Aujourd'hui, c'est un petit gâteau roulé en forme de bûche. À partager en famille.

Thierry TILQUIN

SIMPLE ET PAS CHÈRE

Préparer les ingrédients: 4 œufs, 200 gr de sucre fin, 200 gr de farine, un sachet de levure sèche, 200 gr de chocolat, 100 gr de beurre, 10 cl de crème.

Faire mousser les quatre jaunes d'œuf avec le sucre et un tout petit peu d'eau. Ajouter progressivement la farine dans laquelle on aura mis la levure. Batre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte.

Déposer un papier sulfurisé sur la plaque du four (ou dans un moule à pizza) et étendre la pâte sur un centimètre d'épaisseur. Faire cuire pendant dix minutes dans le four préchauffé à 180°.

Enlever le gâteau et le poser sur une serviette humide. Le rouler et le laisser refroidir un peu.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Y ajouter le beurre mou puis la crème.

Tapisser le gâteau délicatement déroulé avec ce mélange avant de le rouler à nouveau sur lui-même. Couper éventuellement ses extrémités pour lui donner une forme plus régulière. Étendre par-dessus le reste du mélange chocolaté.

Voilà une bûche qu'il reste à décorer selon sa créativité et son goût: brisures de noix, copeaux de chocolat blanc ou noir, dessins à la fourchette, feuilles de houx, fruits divers.