

VIVIR LA NAVIDAD EN FRANCIA



Atout France preparó un nuevo episodio de su podcast Explore France donde comparte algunas tradiciones y experiencias para vivir una Navidad mágica en Francia.

- ¿Qué se come en la Navidad en Francia?
- ¿Quién entrega los regalos de Navidad?
- ¿Cuáles son las experiencias imperdibles de la Navidad?

¿Qué se come en la Navidad en Francia?

La cena del 24 de diciembre es un claro ejemplo de la Comida Gastronómica de los franceses que fue reconocida por la UNESCO como patrimonio mundial inmaterial. Entre los platillos tradicionales se encuentran los famosos “escargots” o caracoles, así como Foie gras y ostiones. ¿Sabían que Francia es el primer productor de ostiones en Europa? De plato fuerte, se sirve pavo relleno y en algunos hogares, se puede ofrecer capón. Y termina la cena con el postre navideño por excelencia: el tronco navideño o Bûche de Noël, un pastel enrollado y cubierto de chocolate.

En Provenza, no se come uno sino trece postres, en referencia a Jesús y sus doce apóstoles. Se comen al finalizar la cena de Navidad y después de la misa. Todos los postres son productos locales típicos a base de frutos secos principalmente como nueces, higo deshidratado, pasas, dátiles, ate de membrillo, frutas confitadas, nougat, calisson d' Aix y naranjas.

¿Quién entrega los regalos de Navidad?

Por lo general, quien entrega los regalos en Francia es Papa Noël en la noche del 24 al 25 de diciembre. Los niños dejan su pantufla abajo del árbol antes de ir a dormir y encuentran sus zapatitos llenos de unos dulces de chocolate llamados “papillotes”.

También existe otra figura importante para los habitantes del noreste de Francia. Se trata de San Nicolás, santo protector de los niños y de la región de Lorena. El santo viste de rojo con barba blanca, lleva mitra y báculo. San Nicolás reparte dulces a los niños bien portados, mientras que su

alter ego malo, le Père Fouettard, conocido como Pedro el negro en otros países, castiga a los niños traviesos. Nancy es la capital de San Nicolás y aunque los festejos culminan el 6 de diciembre, fecha aniversario de la muerte del santo, la ciudad ofrece varias semanas de festividades con mercados, desfiles, iluminaciones, etc. Empieza a mediados de noviembre y finaliza el 2 de enero.

¿Cuáles son las experiencias imperdibles de la Navidad?

No podemos hablar de Navidad sin hablar de **Alsacia** y sus mercados. El más antiguo y tal vez el más grande Europa se encuentra en Estrasburgo. Pero muchos pueblos y ciudades de la región cuentan con mercados temáticos y tradicionales como Colmar, Mulhouse o Riquewihr. Por lo general los mercados de Navidad inician a partir del 25 de noviembre, fecha de Santa Catarina y terminan en Navidad. Para calentar las manos y el cuerpo de los visitantes, nunca falta el puesto de Vino Caliente elaborado con vino tinto y especias. También van a encontrar en los mercados de Navidad mucha artesanía local y productos gastronómicos, ideas de regalo y adornos navideños.

Otra gran opción para llenarse los ojos de la magia de Navidad es visitar **los Castillos del Loira**. Pasillos llenos de árboles, luces, flores, osos de peluches... cada castillo decora por dentro y por fuera con un tema diferente cada año. Seguro los niños y los no tan niños van a amar el ambiente. Los principales castillos de la región se visten de Navidad en el mes de diciembre como Amboise, Chambord, Chenonceau, Chaumont sur Loire o Cheverny entre otros.

Otra región con sus propias tradiciones navideñas es **Provenza**. Además de los trece postres mencionados al inicio de este texto, el Sur de Francia, también cuenta con otra tradición importante: los nacimientos. Pueblos e iglesias elaboran enormes nacimientos usando figuras de arcilla típicas de la región que se llaman Santons.

Escuchar la información en episodio 35 de Explore France disponible en [Spotify](#) y [Apple Podcast](#)