

La Coquille de Noël

Description

Autres appellations : volaren ou folarts (Flandre maritime), cougnolle, cugnolle, queugnot... queniolo ou cuniolo (Cambrésis, Valenciennois), quénieu (Champagne), cougnou et pain de Jésus (Belgique).

De début décembre à Noël, les boulangers et pâtisseries du nord de la France réalisent un gâteau en pain brioché appelé coquille dans la région lilloise (cougnou en Belgique), de forme oblongue et renflée, parfois pourvu d'une "tête" à chaque extrémité, censée évoquer un enfant emmailloté... La croûte, de couleur marron, recouvre une mie jaune et moelleuse.

Faite de farine, de levure, de sel, de sucre, de lait, d'œufs et de beurre, cette singulière viennoiserie a des proportions qui varient avec son format. Selon les pays de la région Nord-Pas-de-Calais, de Belgique, de Picardie et de Champagne, ce gâteau prend des noms différents et peut s'enrichir de raisins secs, de pépites de chocolat ou de grains de sucre.

Dans l'assiette

Cette coquille exhalant le bon goût du beurre, traditionnellement offerte aux enfants au matin de Noël, s'accompagne souvent d'un bol de chocolat fumant.

Un peu d'histoire

-Autrefois, les enfants trouvaient, en se réveillant le 25 décembre, dans leurs sabots placés près de la cheminée, une coquille et une orange. De nos jours, cette tradition se perpétue à Noël, notamment dans les écoles ou les clubs sportifs, qui remettent des coquilles aux enfants et les convient à la déguster autour d'un chocolat chaud.

-Un écrit permet de faire remonter cette pâtisserie à la seconde moitié du XVIe siècle. L'origine du nom de coquille vient peut-être du diminutif de "coque", forme que prenait primitivement ce gâteau. Seconde hypothèse, il proviendrait du mot flamand et hollandais kocke, que l'on prononce "couque", et qui signifie gâteau.

