

Halloween

Par une nuit froide et glacée, la ville s'endort et la lune apparaît dans un ciel noir. Les rues sont désertes et quelques bruits effrayants parcourent la ville. Certains reconnaissent des hiboux, d'autres des loups-garous, les plus peureux pensent à des morts-vivants. Mais pas question de laisser cette nuit d'horreur aux fantômes et aux autres créatures, chacun enfle son meilleur (ou plus mauvais) déguisement et c'est parti pour une des fêtes les plus folles et magiques qui soit : Halloween !

Trick or treat ! Des plus petits au plus grands, le but est d'amasser un butin exceptionnel de friandises. On se coiffe du meilleur chapeau de sorcière ou on se drape d'un drap blanc troué et on frappe à la porte des voisins en lançant cette cruelle menace : « Un sort ou un bonbon ? » Les individus, estomaqués devant cette brochette de

petits monstres, se trouveront dans l'obligation de donner une poignée de leurs meilleurs bonbons (ceux-là même achetés la veille en grande surface). Gare à vous et à votre stock de friandises lors de cette nuit folle où l'on célèbre autant les morts que les sucreries !

Halloween est une altération de « *all hallows eve* », qui signifie « la veille de tous les saints », la Toussaint. Cette fête est née en Europe, précisément dans les îles britanniques, il y a trois mille ans. À l'époque, le calendrier celte se termine le 31 octobre par la fête païenne de Samain et le Nouvel An est le moment pendant lequel le monde des vivants s'ouvre à celui des morts. Quand les Irlandais émigrèrent en masse aux États-Unis au XIX^e siècle, notamment lors de la Grande Famine de 1845, ils apportèrent avec eux leurs coutumes et c'est ainsi que Halloween arriva en Amérique du Nord.

Halloween en chiffres

50 %
des Américain fêtent
Halloween.

40,6 %
se déguisent.

72,3 %
distribuent
des bonbons.

50 %
décorent leur maison.

62 \$
sont dépensés en moyenne
par personne, soit 8 milliards de dollars.

Consignes élémentaires pour un bon Halloween

Ne faire la collecte qu'en groupe et accompagné d'un adulte pour les plus jeunes.

Ne jamais entrer chez des inconnus.

Ne pas consommer les friandises non emballées, et si possible attendre pour les trier chez soi.

Être visible pour circuler dans la pénombre.

Jeter un sort à ceux qui n'ont pas de bonbons à donner.

Croire en son déguisement, même une simple fausse moustache doit devenir réelle pour vous.

Partager les bonbons équitablement dans le groupe.

Accepter uniquement de vraies friandises : les bonbons à la menthe, les bonbons Arlequin et autres pastilles Vichy sont inacceptables et non acceptés.



La sombre histoire de Jack (Jack-o'-lantern)



Un soir, dans une taverne d'ivrognes, Jack bouscule le Diable. Satan, comme il en a l'habitude, tente de convaincre Jack de lui laisser son âme en échange de services diaboliques. Jack est intéressé et demande au Diable de lui offrir un dernier verre avant qu'il n'accepte sa proposition. Le Diable se transforme alors en pièce de six pence afin de payer le tavernier. Aussitôt, Jack saisit la pièce et la glisse dans sa bourse. Mais sur la pièce est gravée une croix en argent, le Diable ne peut donc plus se transformer. Il est prisonnier de la pièce. Jack obtient alors du Malin qu'il ne vienne pas réclamer son âme avant dix ans. Le Diable accepte.

Dix ans plus tard, Jack rencontre le Diable sur une route de campagne et ce dernier réclame son dû : l'âme de Jack. Jack réfléchit : « Je vais venir, mais d'abord, peux-tu cueillir une pomme de cet arbre pour moi ? » Le Diable grimpe sur les épaules de Jack et s'accroche aux branches du pommier. Jack sort alors son couteau et sculpte une croix

sur le tronc de l'arbre. Le Diable est de nouveau coincé. Le rusé Jack obtient encore une promesse du Diable : il ne prendra jamais son âme. Bloqué, le Diable accepte et Jack efface la croix du tronc.

À sa mort, l'entrée au paradis est refusée à Jack en raison de sa vie d'ivrogne et, conformément à sa promesse, le Diable refuse également de le laisser entrer en enfer. Mais Jack réussit cependant à convaincre le Diable de lui donner un morceau de charbon ardent afin d'éclairer son chemin dans le noir. Il place alors le charbon dans un navet creusé qui fera office de lanterne et se voit condamné à errer sans but jusqu'au jour du jugement dernier, avec sa lanterne. Il porte désormais le surnom de Jack-o'-lantern (Jack à la lanterne), et il réapparaît chaque année, le jour de sa mort, à Halloween.

De ce conte irlandais, vient la tradition des citrouilles-lanternes de Halloween.

Halloween Menu

Blood betroot cocktail :
cocktail à la betterave

Pumpkin bread

Tarte à la citrouille

Purée de citrouille

Colcannon : purée de pommes de terre,
de chou frisé ou de chou vert, beurre,
oignon, ciboulette, ail

Pomme d'amour au caramel

Maïs caramélisé

Horror movies

American Nightmare

L'Exorciste

La colline a des yeux

Massacre à la tronçonneuse

Conjuring

Saw

Ring

Martyrs

Get Out

Sleepy Hollow

Psychose

The Thing

Eden Lake

Pumpkin PIE

For 8 people
Prep time : 1 h 30 - Baking time : 1 h 10

1 pâte sablée
1 potimarron de 1,5 kg
(environ 450 g de purée
de potimarron)
6 cl de lait entier
3 œufs
175 g de cassonade
22 cl de crème fleurette
15 g de fécule de maïs
1 petite c. à café de cannelle
1 toute petite pincée
de gingembre
1 pincée de muscade râpée

Matériel

1 moule à tarte (Ø 26 cm)

1 Étalez la pâte sablée dans le moule à tarte, piquez-la avec une fourchette et faites-la cuire à blanc 6 min. Sortez-la du four et mettez-la de côté.

2 Préparez la purée de potimarron. Lavez soigneusement le potimarron (frottez bien la peau), car s'il est bien propre vous n'avez pas besoin d'enlever la peau, vous avez ainsi des chances de conserver vos doigts pour la suite de la recette. Découpez-le en gros morceaux, enlevez les pépins et faites-le cuire à l'eau bouillante pendant 30 min, les morceaux doivent être bien tendres. Égouttez et passez au blender pour obtenir une belle purée, puis laissez refroidir.

3 Faites tiédir légèrement le lait. Prenez un cul-de-poule et battez les œufs et la cassonade très énergiquement, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanc. Ajoutez le lait tiède en délayant bien ainsi que la crème préalablement fouettée. Ajoutez la fécule de maïs, la cannelle, le gingembre et la muscade puis incorporez-y la purée de potimarron, le mélange doit être lisse et homogène.

4 Versez la préparation sur le fond de tarte et faites cuire environ 40 min (surveillez la cuisson). Laissez refroidir et servez tiède.

50 SHADES OF pumpkins

Vous pouvez préparer ce délice d'automne avec plusieurs types de courges :

- citrouille
- potiron
- potimarron
- butternut

ASTUCE zéro gaspi

Gardez les graines et faites-les cuire au four (20 min environ) avec un peu d'huile d'olive et d'épices (curry, fleur de sel...) : parfait pour décorer et agrémenter une soupe ou une salade !

CHEF Verrecchia VOUS INFORME

La plus grande tarte à la citrouille a été réalisée en 2010 dans l'Ohio, elle pesait 1681 kg et mesurait 6 m de diamètre. Le potimarron est riche en vitamines A et C, mais également en fibres. Il est aussi très peu calorique. Il peut se garder entier (au sec et au frais) à l'abri de la lumière pendant plusieurs mois.

