CÉLÉBRONS LA DIVERSITÉ

Un simple message de vœux pour les fêtes peut donner lieu à une situation délicate. Personne ne veut offenser qui que ce soit ou faire des suppositions sur les pratiques religieuses des autres, surtout au travail.

Bien qu'il n'y ait pas de solution magique, vous trouverez ci-dessous quelques suggestions qui pourraient vous être utiles pour répandre la joie des fêtes.

L'EXPRESSION « JOYEUSES FÊTES » EST UNE BONNE FORMULE À ADOPTER COMME SOUHAIT INCLUSIF DE LA SAISON.

Lorsque vous n'êtes pas sûr de ce que quelqu'un célèbre, songez à utiliser une expression plus générale comme « Joyeuses fêtes ».

« En utilisant l'expression inclusive, vous faites votre part pour vous assurer que les Fêtes de tous soient aussi heureuses qu'elles puissent l'être. »

« Joyeuses fêtes » est généralement considéré comme un bon choix.

- Lorsque vous n'êtes pas sûr de ce que votre collègue pourrait célébrer,
- Ou, lorsque vous vous adressez à un grand nombre de personnes,

Adoptez alors l'expression « Joyeuses fêtes » comme expression saisonnière inclusive.

SELON WHOOPI GOLDBERG:

L'EXPRESSION « JOYEUSES FÊTES » PERMET D'INCLURE TOUT LE MONDE… LORSQUE VOUS CROISEZ QUELQU'UN, VOUS NE SAVEZ PAS NÉCESSAIREMENT QUELLES SONT SES CROYANCES RELIGIEUSES OU MÊME SI LA PERSONNE EN A. SI LES GENS ONT DES CROYANCES RELIGIEUSES QUE VOUS NE CONNAISSEZ PAS, ADOPTEZ L'EXPRESSION « JOYEUSES FÊTES. »

FÊTES D'HIVER DE A À Z

- Jour de la Bodhi : Une célébration bouddhiste du moment où le Bouddha a réalisé son éveil spirituel, le 8 décembre.

- Noël : La célébration de la naissance de Jésus, le 25 décembre. Les chrétiens orthodoxes orientaux célèbrent Noël le 7 janvier.

- Diwali : Une célébration hindoue du festival des lumières qui dure cinq jours, du 22 au 27 octobre 2022. Dites : « Joyeux Diwali », « Je vous souhaite un Diwali qui apporte bonheur, prospérité et joie à vous et à toute votre famille ».

- L'Aïd al-Fitr : La célébration musulmane de la fin du Ramadan. Le calendrier musulman prévoit des dates décalées. En 2023, l'Aïd sera célébré le 20 avril. Dites : « Aïd Mubarak ».

- Hanukkah : La célébration juive de huit jours de la fête des lumières, du 18 au 26 décembre 2022. Dites : « Joyeuse Hanoukka ». Conseil de pro : « Chag Sameach » » signifie « Joyeuses fêtes » en hébreu et convient à la plupart des fêtes juives (à l'exception du sabbat et de la plupart des jours de jeûne).

- Kwanzaa : Une semaine de festivités laïques en l'honneur du patrimoine afro-américain, du 26 décembre au 1er janvier. Dites « Joyeuse Kwanzaa », ou « Habari gani? ». En swahili, cela signifie : « Comment allez-vous? » La réponse dépend du jour de Kwanzaa (« Umoja », « Kujichagulia », etc.).

- Le Nouvel An lunaire : « La fête la plus importante dans plusieurs pays de l'Asie de l'Est, marquant le début du calendrier lunaire chinois... le 22 janvier en 2023 ».

PLATS CLASSIQUES DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE ICI ET LÀ DANS LE MONDE ENTIER

OUTRE L'ACTION DE GRÂCE, LA PÉRIODE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE EST ÉGALEMENT CONNUE POUR SES FESTINS ET SES CÉLÉBRATIONS. VOICI DIFFÉRENTS PLATS CULTURELS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE DANS LE MONDE ENTIER!

Canada

TARTELETTES AU BEURRE

Un classique canadien pendant la période des Fêtes, la tartelette au beurre est assez populaire toute l'année, mais surtout pendant cette période; on la déguste en famille et avec des amis. Les recettes de tartelettes au beurre sont originaires du Canada, et elles satisfont pleinement les amateurs de sucreries. Elles sont faites de pâte, de cassonade, de beurre, de raisins secs et de pacanes.

TOURTIÈRE

Ce plat canadien-français, une tarte à la viande à double croûte souvent faite avec du porc ou du bœuf haché, et des pommes de terre est originaire du Québec. La tourtière est l'un des plats de Noël les plus populaires; on la sert avec du vin, du fromage et une pointe de tarte au sucre. Savoureuse, la tourtière complémente la dinde.

Norvège

RIBBE

Le plat le plus populaire pendant la période de Noël, le Ribbe est essentiellement une côte de porc non désossée [rôtie] à la peau croustillante. Elle est servie avec des accompagnements aigre-doux, qui comprennent, entre autres, des pommes de terre bouillies, des saucisses, des pruneaux, du chou rouge macéré, de la sauce aux canneberges, des tranches de pommes frites et des galettes.

LUTEFISK

Le lutefisk est de la morue séchée qui a été trempée dans une solution de saumure pendant plusieurs jours pour la réhydrater. Elle est ensuite bouillie et servie avec du beurre, du sel et du poivre. La plupart des gens en mangent rarement plus d'une fois par an. Il est possible que ce plat ait été consommé lors de fêtes catholiques dès le milieu du 16e siècle.

Australie

LANGOUSTINES (ET AUTRES FRUITS DE MER)

Comme Noël en Australie a lieu pendant la saison estivale, les repas sont un peu différents. Les fruits de mer sont très prisés en Australie pendant la période de Noël. Des cocktails de langoustines aux crevettes grillées sur le barbecue, vous voudrez inclure certains aliments provenant de l'océan dans votre plateau de Noël australien.

NOËL BLANC AUSTRALIEN [TRANCHE]

Facile à réaliser et apprécié des enfants, ce dessert australien sucré est confectionné avec du chocolat blanc. Ces morceaux carrés ne nécessitent pas de cuisson et sont faits d'ingrédients simples comme des canneberges séchées, des amandes effilées grillées, des sultanines (raisins secs), de la noix de coco séchée et des bulles de riz ou du riz soufflé.

Japon

GÂTEAU DE NOËL

Avec ses couleurs blanc et rouge rappelant Noël, le shortcake aux fraises est devenu le dessert officieux du réveillon de Noël au Japon. Il existe également d'autres parfums si vous n'aimez pas les fraises.

PFK (POULET FRIT À LA KENTUCKY)

C'est bien vrai! Le poulet frit est devenu la nourriture traditionnelle de Noël au Japon vers les années 1970! Les repas de PFK sont extrêmement populaires pendant la période de Noël, et les repas de PFK d'aujourd'hui comprennent également certaines spécialités comme le gâteau, le vin mousseux et le pain au maïs. Les gens peuvent aussi cuisiner leur propre poulet à la maison.

WAGASHI

Il s'agit d'un dessert traditionnel japonais sucré qui se mange à la place des gâteaux. Normalement, les sucreries sont créées à partir d'ingrédients traditionnels comme le haricot rouge (ancho), le moka, le riz et la gelée d'agar. Ces petites friandises peuvent prendre différentes formes festives telles des rennes, des pères Noël et des feuilles de houx.

JOYEUSES FÊTES!

PRENEZ LE TEMPS DE VOUS REPOSER ET DE PROFITER DE VOTRE FAMILLE, DE VOS AMIS ET DE VOS PROCHES.

QUE LES BONS MOMENTS DE L'ANNÉE DERNIÈRE REJAILLISSENT SUR CETTE ANNÉE!

2022-2023 2021-2022