

NOËL EN PROVENCE

Le moment le plus riche en tradition, c'est bien Noël en Provence.

Le soir de Noël, il y a les traditions religieuses, le souper dit maigre, « Lou Gros Soupa » et les Treize Desserts, emblématiques de notre région...

N'oublions pas la crèche Provençale indissociable et indispensable à cette période de fête.

Les santons (petits saints) sont là pour symboliser la nativité mais également la vie locale traditionnelle en Provence comme : le rémouleur, 'lou ravi', le pistachier, le chasseur, le berger, le meunier, le boumian, le maire, le pêcheur, la vendeuse de poisson, le tambourinaire, le porteur d'eau...

En Provence on parle des fêtes « Calandales » (du 04/12 avec la St Barbe, en passant par le souper de Noël, les rois... jusqu'au 02/02 avec les navette et crêpes de la chandeleur).

Mais au fait, connaissez-vous la composition et la symbolique de ces 13 desserts ou « calenos » sur la table de Noël ?

Lors de la « Cène » il y avait treize convives : les douze Apôtres et le Christ.

C'est le dernier repas que Jésus-Christ a pris avec les douze Apôtres, la veille de sa crucifixion. C'est l'origine du chiffre 13.

Un peu d'Histoire

Il faut remonter à 1683 où le curé de la paroisse d'un quartier de Marseille (François Marchetti) dans son « *Explication des usages et coutumes des Marseillais* » décrit les fruits et la pompe à huile comme devant régaler les gens les deux derniers jours avant Noël. A l'époque c'était la règle des trois nappes blanches et des treize pains (douze petits pour les apôtres et un plus grand pour le Christ) qui étaient appliquée.

C'est Laurent Pierre Bérenger (entre 1783 & 1787) qui décrit le premier la liste des treize desserts très proches de celle que nous connaissons aujourd'hui.

Au XIX siècle Aubin-Louis Millin de Grandmaison (un Parisien !), suite à un Noël passé en Provence, décrit les 13 desserts de manière pratiquement identique à Bérenger en s'extasiant devant la frugalité du repas de Noël.

C'est vers 1820 que le préfet Christophe de Villeneuve-Bargemon répertorie « les us et coutumes en Provence ». Il décrit le « gros souper » et fait allusion au calenos qui sont des desserts splendides avec des gâteaux, fruits secs, confitures, biscuits, sucreries, pompe, châtaignes en abondance.

Mais nous sommes en 'Provence' et ce serait faire injure à la tradition si on ne parlait pas des Félibriges (ils sont 7 dont leur chef Frédéric Mistral) qui se réunirent à Font-Ségugne en 1854 et se donnèrent pour mission de maintenir la langue Provençale et de lutter pour conserver les fêtes, us et coutumes Provençales.

Le chiffre 13 ne sera jamais cité dans les textes en Provençal mais les descriptions faites décrivent un gros souper frugal avec des desserts le soir de Noël.

Frédéric Mistral n'en avait fait mettre que onze sur la table du gros souper, « gros

soupa », il indique : « Dans le Comtat Venaissin, le peuple veut qu'il y en ait treize, et sûrement dans d'autres endroits aussi. Va pour treize ! ».

Le docteur Joseph Fallen en 1925, majoral du Félibrige, affirme « Voici une quantité de friandises, de gourmandises, les treize desserts : il en faut treize, oui treize, pas plus si vous voulez, mais pas un de moins ». La description qui est faite de ces desserts rejoignent tout à fait les traditions actuelles.

Les traditions

La tradition de la table.

Il y a les 3 nappes blanches superposées, une pour le gros souper, une pour le repas du midi le lendemain (repas de Noël) et la dernière pour le repas du 25 (c'est le symbole de la trinité des Chrétiens) avec 3 bougies (pour le passé et souvenir des proches décédés), le présent (fidélité aux amis et parents), le futur (enfants à naître) sans oublier la feuille de houx qui est un symbole fort d'éternité et de promesse du printemps prochain; ses épines et baies représentent la couronne du Christ et son sang versé. Penser aussi à couper un pain en trois car il faut une part pour le pauvre, une part pour les invités et une part que l'on conservera dans l'armoire. On n'oubliera pas le blé de Saint Barbe pour porter chance.

Le plus beau service de famille sera utilisé, sans oublier de mettre le couvert du « pauvre » pour un mendiant de passage ou une personne décédée.

Les 13 desserts

Les 13 desserts sont très prisés en Provence et dans le sud de la France.

Ils sont rattachés à une tradition d'opulence comme dans beaucoup de sociétés du bassin méditerranéen. On retrouve ces traditions de « douceurs » chez les Juifs Sépharades, les Grecs d'Égypte, Le Languedoc, en Espagne et même chez les Arméniens de Marseille (avec leurs pâtisseries spécifiques).

Ils sont composés en majorité de fruits et, à l'origine, ils correspondaient aux fruits récoltés dans les campagnes qui servaient de base de nourriture comme les amandes, les châtaignes, les figues, les prunes, les poires et pommes tardives, les raisins.

Ils étaient souvent séchés au soleil, conservés dans les greniers pour la consommation journalière et en prévision des fêtes de Noël.

Cette symbolique des 13 desserts placés en abondance décorent magnifiquement la table le soir de Noël.

Le Repas

La tradition pour Noël en Provence veut que le repas de Réveillons soit pris en famille avant la messe de minuit et se devait d'être maigre. Il participait à l'esprit de recueillement, de partage et de simplicité de ce moment.

Ses mets sont authentiques et absolument représentatifs d'un art de vivre typiquement Provençal.

Le 'gros souper' ou 'Lou gros soupa' est composé de 7 plats (et les 13 desserts) en souvenir des 7 douleurs de la Vierge Marie.

Ce repas est maigre parce que les plats présentés sont simples mais gros ou copieux par le nombre des plats.

Mais, pourquoi l'appeler « Gros souper » ?

Eh ! Bien, les repas n'étaient pas toujours frugaux, loin de là, le reste de l'année en Provence. La vie des paysans était rude et le manque d'eau n'arrangeait rien.

Il n'existe pas de menu fixe pour le « *Gros Souper* », mais l'on retrouve de manière récurrente : les cardons, les épinards, le céleri, les artichauts, la courge ... accompagnés d'une anchoïade, d'escargots, de gratins de légumes, de l'aïoli (l'aigo boulido), de la soupe d'ail, d'omelettes (truffe, artichaut) ... Pour les poissons, on retrouve souvent du bar (ou loup), de la morue ou de l'alose, parfois sous forme de brandade.

Chaque convive se doit de manger un peu de tout pour mettre la bonne fortune de son côté pour la nouvelle année.

Pour ceux qui assistent à la messe de minuit, le repas se termine sans les desserts. Ils seront dégustés après.

Tous les restes de plats doivent rester trois jours (même symbole de la trinité) sur la table, y compris les miettes qui parsèment la table. Ces restes sont censés servir de nourriture aux esprits qui rôdent dans la maison, aux âmes des défunts, aux anges. Dans le même esprit, la tradition est de relever les coins de la nappe.

Le Cacho Fio

Le 'Cacho Fio' est un rite emblématique, mélange de rites religieux et païens.

Il est, à l'origine, en relation avec le solstice d'hiver. La cérémonie avait lieu avant la prise du repas, vers 19h.

Dans les fermes, les grandes cheminées permettaient au « caganis » (petit dernier) de choisir la plus grosse bûche (d'un arbre fruitier symbole de nourriture) qui devait se consumer théoriquement pendant 3 jours.

La famille faisait alors trois fois le tour de la table.

Le « caganis » arrosait la bûche à l'aide d'un rameau trempé dans le vin cuit (ce sont les Libations) et « Lou aujou-olo » (l'ancêtre) prononçait les paroles de bénédiction, en Provençal puis, tous les deux, mettaient la bûche dans l'âtre avec des chants mêlés de prières et en pensant au nouvel an.

Il est probable que la bûche que nous dégustons à Noël ait pour origine cette tradition.

Frédéric Mistral a décrit l'incantation suivante en Provençal pour le « Cacho Fio » :
« Mon père, solennellement, répandait sur la bûche un verre de vin cuit maison en disant :

*« Allégresse ! Allégresse, mes beaux enfants, que dieu nous comble d'allégresse !
Avec Noël, tout va bien :*

Dieu nous fasse la grâce de voir l'année prochaine

Et, sinon plus nombreux, puissions-nous n'y être moins. »

Dès que s'élançait le premier jet de flamme à l'introduction de la bûche dans la cheminée mon père disait en se signant :

« A la bûche

Boute-feu ! »

Et, tous, nous nous mettions à table.

Par tradition, dans notre maison, comme dans plusieurs autres, on distribuait ainsi, au nouvel an, deux fournées de pain aux pauvres du village.

« *Vivrais-je cent ans
Cent ans, je cuirai,
Cent ans, je donnerai aux pauvres.* »
*Cette formule, tous les soirs, revenait dans la prière que mon père faisait avant
d'aller au lit.
Et, aussi, à ses obsèques, les pauvres gens, avec raison, purent dire en le
plaignant :*
« *Autant de pain il nous donna, autant d'anges dans le ciel l'accompagnaient.
Amen !* »

Frédéric Mistral, *Mes origines (mémoires et récits)*.

Revenons à la liste des 13 desserts qui divergent en Provence d'une ville à l'autre. Il y a une base commune : **les quatre mythiques mendiants, les deux nougats et la pompe à l'huile.**

Pourquoi les 4 Mendiants ou Pachichois ?

Les mendiants tirent leur nom des « ordres mendiants », ordre religieux datant du XII^e siècle nommé ainsi car c'est exclusivement à la charité et à la générosité des peuples qu'ils devaient leur survie. En mendiant et en recourant humblement au soutien financier de leurs donateurs, ils pouvaient se consacrer pleinement à la dévotion religieuse et respecter ainsi leur vœu de pauvreté.

C'est la couleur de chacun de ces fruits secs qui les a fait dénommer mendiants, en rappel des robes de bure des quatre principaux ordres mendiants : « Un jour, à la table d'un grand seigneur, les quatre fruits secs, raisins, noisettes, amandes et figues, étaient servis. Un convive s'écria : voilà les mendiants à table, retrouvant dans la figue la robe grise du franciscain, dans l'amande la robe écrue du dominicain, dans la noisette la robe brune du carme et dans le raisin la robe sombre de l'augustin ; les dominicains, les franciscains, les carmes et les augustins formaient les quatre ordres mendiants ». Ces fruits secs doivent servir à l'élaboration du nougat du pauvre ou nougat des capucins avec les noisettes, les pistaches, le raisin muscat.

Quels sont les fruits composants ces 13 desserts ou Calenos ?

Bien qu'il soit pratiquement impossible de trouver une liste exhaustive de ces treize desserts, certains sont des incontournables.

L'amande, la figue séchée, la noisette, le raisin sec (les 4 mendiants) auxquels sont venus se rajouter le « verdau » (melon vert qui se conserve dans le grain), l'orange (c'est un signe de richesse qui n'est pas un fruit de Provence) ou la mandarine, les dattes (seul fruit exotique de l'orient, souvenir de la fuite en Égypte et des rois mages). Certains y ajoutent des fruits, dits exotiques, comme le kiwi ou la mangue...

La tradition c'est également « La Pompe à Huile d'olive » (gibassier) parfumé à la fleur d'oranger apportée par le pistachier venu de la crèche et de la pastorale Provençale.

Il faut la rompre comme le Christ a rompu le pain et ne pas la couper pour ne pas se retrouver ruiné l'année suivante. C'est un moment de partage ; on la trempe dans du vin cuit en référence au vin du Christ.

La pompe consommée actuellement semble différer des pompes traditionnelles, autrefois fabriquées avec de la farine de froment. Son nom demeure une énigme, évoquant pour certain la capacité de la farine à absorber l'huile versée lors de la préparation, ou parce que ce gâteau est souvent utilisé pour saucer le vin cuit en fin de repas.

Les nougats, essentiellement blanc (noisettes, pignons, pistaches) et noir (miel, amandes) (ils comptent pour 1), quelque fois rouge (à la rose, pistaches) font partie de la table.

Ces douceurs sont accompagnées de vin cuit ou du vin muscat.

Au fil du temps d'autres douceurs sont apparues : les fruits confis, les calissons, la fougasse, les dattes farcies, la pâte de coing (ou la confiture), les pommes (comme la pomme d'Api et poires d'hiver), les prunes de Brignoles ou les pistoles, les cédrats confits, les croquants aux amandes, les oreillettes, les biscotins d'Aix, les gâteaux aux pignons de pins, les bugnes, les navettes, les papillotes, la panade, les châtaignes au vin cuit...

Aujourd'hui

La pression commerciale tend à gommer la diversité et le caractère innovant de ces traditions locales. Les jeunes générations se sont laissées entraîner dans le tourbillon de la consommation, oubliant les origines paysannes et nobles de ces si belles traditions Provençales. Tenter de les gommer, c'est perdre de notre passé, de notre histoire et de la beauté de ces traditions.

Je formule le souhait sincère que ces coutumes gourmandes (sûrement non exhaustives) décrites dans ce petit article vous aident à faire perdurer cet esprit Provençal de Noël empreint de paganisme et de religion et, je suis sûr, que de nombreuses familles s'efforceront de transmettre ces rituels au plus jeunes.

Je vous souhaite de bien profiter de « Li Calendo » !

Les 'calendales' de Noël sont des temps bénis entre tous en Provence.

Oublions ces temps de pandémie, limitons au maximum l'impact de ce virus sur la tradition de Noël et profitons pleinement de ces moments de réjouissance.

Je formule le souhait que vous preniez soin de vous, que vous pensiez aux gestes barrières, que vous réalisiez que c'est dans les réunions de famille que, souvent, la contamination fait des ravages. Je sais que ce sera dur mais c'est un choix qui peut engager votre vie ! Courage et patience, on commence à voir le bout du tunnel !

Bon bout d'an et à l'an que ven !

Se sian pas mai, que siguen pas men !

Bernard DEIDIER

Président des Croqueurs de Pommes PACA

Bibliographie :

Brégeon-Poli B., 1995, « "Va pour treize !" La tradition des desserts de Noël en Provence », *Terrain*, n° 24, pp. 145-152.

Bouverot-Rothacker A. 1982 : « *Le gros souper* », Marseille, J Lafitte.

« La Provence et le Comtat Venaissin » de Benoit, Ed. Aubanel.

