



Noël en Provence

En Provence, Noël rythme la vie des Provençaux pendant deux mois : ce sont les Fêtes Calendales qui débutent dès le 4 Décembre à la Sainte Barbe pour se terminer à la Chandeleur le 2 février. C'est l'occasion de découvrir l'authenticité du terroir provençal et des rituels ancestraux.

Comme nous l'avons vu précédemment, le 4 décembre, pour la sainte Barbe, on sème le blé dans trois coupelles qui seront en place d'honneur le soir de Noël.

Entrer dans la nuit de Noël

Le 24 décembre, dans la maison, l'ambiance est installée et dans la crèche il ne manque plus que le petit Jésus. Avant d'entrer dans la nuit de Noël, il est de tradition de faire participer les animaux domestiques aux réjouissances en doublant les rations.

La table

Belle et accueillante, elle est l'élément principal de la pièce. Recouverte de trois nappes blanches, posées de la plus grande à la plus petite, qui rappellent la Sainte Trinité, la table est mise pour trois jours ; après chaque repas, les coins sont relevés afin d'éviter que les esprits n'y grimpent pour jeter des sorts.



Sur la table, trois bougies pour symboliser Jésus, Marie et Joseph. On ajoute aussi un chandelier portant trois bougies, l'une symbolise le passé (souvenir des proches décédés), une autre le présent (fidélité aux parents et aux amis) et la troisième l'avenir (espérance des enfants à naître).

Le blé de la Sainte Barbe trône au milieu des treize desserts déjà en place et on prévoit toujours un couvert supplémentaire pour le pauvre.

Le foyer

Avant de passer à table, c'est l'allumage rituel de la bûche de Noël. On choisit une belle bûche de chêne ou d'arbre fruitier mort dans l'année de mort naturelle.

Le « cacho fio », symbole de la vieille année qui s'achève et de la nouvelle qui commence, est accompli par le plus ancien de la famille « lou gran » avec le plus jeune « lou cago nis ». Ensemble ils font trois fois le tour de la table en portant cette bûche, nouée d'une écharpe de satin. Puis ils la déposent dans la cheminée et la bénissent en l'aspergeant trois fois d'un verre de vin cuit et en disant ces paroles sacrées :



Alegre !Alegre ! mis beùs enfant Diéu nous alegre ! Eme calendo, tout bèn vèn ! Diéu nous fague la gràci de vèire l'an que vèn ! E se noun sian pas mai, que nous fuguen pas mens !

La nuit de Noël

Le feu est allumé, la longue nuit de Noël débute...par un repas. **Le gros souper** ouvre la nuit de Noël avec ses sept plats maigres (référence aux sept douleurs de la Vierge Marie) dont, piliers immuables, le tian de morue aux épinards et la carde à la sauce aux truffes. Avant de partir pour la messe de minuit, nous préparerons quelques douceurs et un petit remontant à l'intention du Père Noël qui va assurément passer en notre absence. Par contre, nous ne débarrasserons pas la table et nous contenterons de relever les coins de la première nappe pour que les esprits de nos morts puissent se restaurer sans que les esprits mauvais puissent y grimper.



En Provence, la **messe de minuit** est précédée du pastrage, une procession rythmée par galoubets et tambourins où bergers, paysans et gens du village viennent avec leurs offrandes recevoir Jésus. Ils chantent, en « lengo nostro », les Noëls provençaux, ces chants profanes des pèlerins, où se mêlent ferveur religieuse et récits des affres rencontrés en chemin. Dans certaines églises une crèche vivante s'installe dans le chœur le temps de la veillée ou du pastrage et de la messe. Avant la messe, dans beaucoup de paroisses il y a une veillée où l'on attend minuit au son des fifres et tambourins avec une chorale qui chante des Noëls provençaux.

À notre retour si le père Noël ne s'en est pas chargé, les enfants placeront le petit Jésus entre Marie et Joseph dans la crèche, et nous découvrirons les cadeaux sous le sapin. Il sera temps de rabaisser les coins de la nappe et de s'attaquer au **repas gras** (les gens du nord disent « le réveillon »). C'est le royaume des gourmets, avec abondance de mets, gibiers, rôtis et toutes sortes de vins de Provence. (Faites-moi donc penser à vous raconter un de ces jours l'histoire de dom Balaguère...)

Les treize desserts

Sur la table dès avant le gros souper, ils y resteront pendant les trois jours de fête, même lorsqu'après le repas gras on retire la troisième nappe ou quand le soir du 25 Décembre on retire la seconde.

Cette tradition, née à Marseille au début du siècle dernier, veut que les treize desserts symbolisent le Christ et les douze apôtres. Il est impératif d'y faire figurer la pompe à l'huile (ou Gibassier, sorte de fougasse), tout comme le nougat, noir et blanc, et les 4 « mendiants » qui symbolisent les quatre grands ordres mendiants en référence à la couleur des robes des moines : les figues sèches (Franciscains), les raisins secs (Dominicains), les amandes (Carmes), et les noix ou noisettes (Augustins). Pour les autres, le choix sera limité aux produits du terroir, selon ce dont chaque famille peut disposer : pommes, poires, melon d'hiver, raisin blanc, châtaignes, fruits confits, confitures (de méréville), pâte de coing ou encore confiseries et pâtisseries faites à la maison, avec les produits locaux, comme les oreillettes ou les calissons.... Seule exception hors terroir autorisée, les « fruits d'or » : dattes, mandarines et oranges (importés à Marseille !).

