



Les 13 desserts

«*Trege desser per Nouve*»

«*Caleno vo Careno*»

*Petit traité
sur une tradition calendale provençale*



«Assurons-nous que le blé et les lentilles de la Sainte-Barbe ont assez bu, ils viennent de germer dans leur soucoupe et ne doivent pas manquer d'eau. D'ici quinze jours, ils lèveront et leur verdure annoncera le retour à plus de lumière et à de beaux présages pour les champs et les moissons de l'été à venir».

La grand-mère, s'adressant à ses petits-enfants

À propos de nos treize desserts...



On les déguste avant ou après le retour de la messe de minuit (pour ceux qui y vont), à la fin du repas du 24 décembre au soir. C'est un repas maigre (à base de produits de saison et de la ferme).

Les treize desserts sont d'origine marseillaise et apparaissent au début du XIX^e siècle. Il est vrai que Marseille, porte de l'Orient, s'est ouverte en premier au monde exotique en consommant dattes, oranges et mandarines (la variété des fruits peut différer selon les familles et en fonction de ce qu'elles possédaient à la maison).

Le nombre treize est hautement symbolique, il représente le Christ et les douze apôtres.



La composition des treize desserts

1. LA POMPE À HUILE *poumpo*

C'est une sorte de galette ronde et aplatie, confectionnée avec la meilleure farine, la meilleure huile d'olive, de la cassonade, de l'eau de fleur d'oranger et parfois parfumée de citron.

On la mange le soir de Noël, trempée dans du vin cuit ou liquoreux.

Selon les régions, la pompe à huile est aussi appelée «fougasse» ou «gibassié» en raison des bosses que la cuisson provoque à la surface (de *gibe* qui signifie «bosse» en provençal)

2. LE NOUGAT NOIR (ou rouge) *nougat*

Il a été longtemps de fabrication «maison». Il est fait à base de miel et d'amandes, selon la couleur du miel utilisé. Il peut varier du rouge clair au noir foncé.

3. LE NOUGAT BLANC

Il est essentiellement fait à base de miel clair et d'amandes, mais aussi de pistaches, de pignons et de noisettes.

À la différence du nougat noir, on ajoute des blancs en neige et du sucre.

Certaines personnes voient dans le nougat la symbolique du bien (nougat blanc, symbole de lumière) et du mal (nougat noir, symbole des ténèbres).





Puis viennent les fruits secs, appelés «les quatre mendiants». Leur couleur est celle des différents Ordres religieux du XIX^e, dits «mendiants».

4. **LES NOIX** ou **NOISETTES**, symbole des Augustins *nose, avelano*

5. **LES FIGUES SÈCHES**, symbole des Franciscains *figo seco*

6. **LES AMANDES**, symbole des Carmes *amelo*

7. **LES RAISINS SECS**, symbole des Dominicains *passariho*

Les gourmands conseillent de placer une noix dans une figue, ce qui deviendra le «nougat du capucin». De nos jours, on agrémente souvent les fruits secs et les dattes de pâte d'amande.

On ajoute les fruits frais

8. **LES DATTES** *fruits exotiques*

9. **LES ORANGES** *fruits exotiques*

10. **LES PRUNES** *pruno*

11. **LES POMMES** *poumo*

12. **LES POIRES** *pero*

13. **LES RAISINS FRAIS** *passariho* ou **MELONS** *melo* **D'HIVER, LES FRUITS CONFITS, LES CONFITURES** «**MAISON**» *counfituro*.



À propos de fruits...

LA DATTE

La légende fait de la datte un fruit sacré. En effet, dans sa fuite en Egypte, la Vierge affolée et traquée, cherchait à cacher son enfant. Un dattier avait alors entrouvert ses palmes et l'enfant ravi s'était exclamé «*Oh!*». Ce «O» est depuis resté marqué sur le noyau... vous pouvez vérifier!

LA FIGUE *figo*

La conservation «maison» des figues relève de techniques très particulières. Cueillies dès lors qu'elles ont perdu leur consistance de dureté, les figues sont exposées durant 3 à 6 jours sur des canisses au soleil. Un ébouillantage s'impose ensuite pour leur éviter de devenir véreuses.

Enfin, leur conservation dans des jarres en terre à l'abri de l'air garantit leur souplesse.

Pour corser leur parfum, on peut également les asperger d'un peu d'eau de vie.

LES RAISINS *passariho*

Traditionnellement, on cueille les plus belles grappes de la treille, avant les grands froids, au tout dernier moment. Débarrassées des grains pourris et suspendues dans le grenier, elles restent fraîches jusqu'à Noël.

L'Épiphanie ~ 6 janvier

C'est le jour où les Rois Mages, venus d'Orient pour glorifier le Roi des rois, apparaissent à l'intérieur de la crèche fébrilement préparée par les enfants.

Ce jour-là, on savoure la fameuse galette dont la pâte feuilletée, par ses lamelles, symbolise le livre de la vie.

Et le signe glissé à l'intérieur, la fève en l'occurrence, est là pour évoquer la germination, la graine, le commencement de toute chose, le départ d'une vie enrichie d'une nouvelle naissance.

Oui, l'Épiphanie est la fête de l'enfant-roi, mais c'est aussi une façon allégorique d'honorer l'enfant qui dort en chacun de nous.

Balthazar, Melchior et Gaspard symbolisent les trois continents connus à l'époque l'Europe, l'Asie et l'Afrique. On attribue Melchior à l'Europe, Gaspard à l'Asie et Balthazar à l'Afrique.

Les Rois Mages sont des étrangers et dans les crèches parlantes d'autrefois ils s'exprimaient en français alors que les autres personnages locaux s'exprimaient en patois.

Ils arborent de somptueux vêtements et apportent des cadeaux exotiques (épices, encens, myrrhe et or).

Melchior était un vieillard à cheveux blancs, à la longue barbe. Il offrit l'or au seigneur, comme à son roi, l'or signifiant la royauté du Christ.

Gaspard, était jeune, sans barbe, rouge de couleur ; il offrit à Jésus de l'encens. Hommage à sa divinité, cet encens vient d'Orient.

Balthazar, au visage noir, portant toute sa barbe, vient offrir la myrrhe à l'enfant nouveau-né, le Seigneur, peut-être pour symboliser que ce fils devait mourir.

Le 6 janvier, ils arrivent devant la couche du nouveau-né, ils repartiront par un tout autre chemin... Peut-être parce que nous aussi, après un événement, nous avons besoin quelquefois de prendre une autre route...

Le gâteau des rois... jusqu'à la Chandeleur

C'est une brioche sucrée et sertie de fruits confits en forme de couronne. Elle est le symbole de la couronne du roi, de cet enfant-roi.

La cérémonie du tirage des rois a lieu le soir du 6 janvier et dure jusqu'à la Chandeleur, le 2 février.

Celui qui a tiré la fève a été désigné comme roi de la fête et se doit d'inviter les autres à un nouveau partage un autre jour.

Un mot sur la Chandeleur «La Candelouso» ~ 2 Février

La Lumière... Le 2 février marque la fin de la période calendale. On démonte la crèche et les pastorales s'arrêtent. Selon la liturgie chrétienne, la Chandeleur est la fête de la purification de la Vierge Marie, celle de sa visite au Temple où elle fit l'offrande de deux tourterelles, quarante jours après la naissance du Christ («février» vient de *februare*, «purifier»).

C'est la période de la purification de la nature et le prélude à la fin de l'hiver. Les jours s'allongent avec l'espoir du renouveau et c'est bien la signification de la Chandeleur qui tire son nom de ce luminaire.

Vierge noire et cierge vert

À Marseille, la fête de la Chandeleur a conservé tout son éclat. Ce jour-là, dans la crypte de l'Abbaye Saint-Victor, (Saint-Victor est le patron de Marseille), l'archevêque célèbre la bénédiction de Notre-Dame de la Chandeleur, ou Notre-Dame du feu nouveau, Vierge noire immortelle qui a pris la succession de l'Isis navigatrice.

On remonte ensuite la Vierge noire de la crypte, antique statue brunâtre que l'on dit sculptée par Saint-Luc, revêtue d'ornements précieux et de bijoux, pendant que s'allument les cierges verts, privilèges de l'abbaye Saint-Victor.

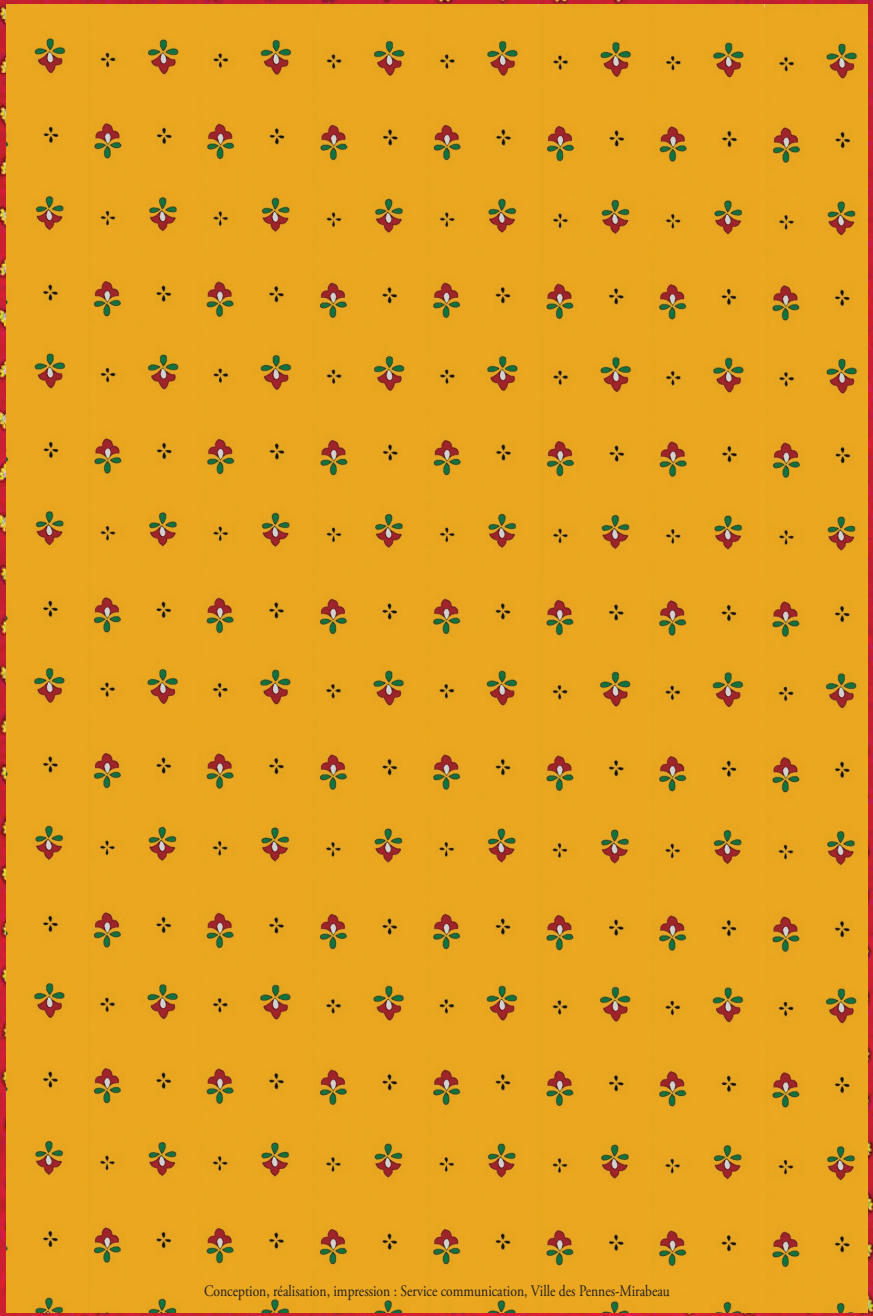
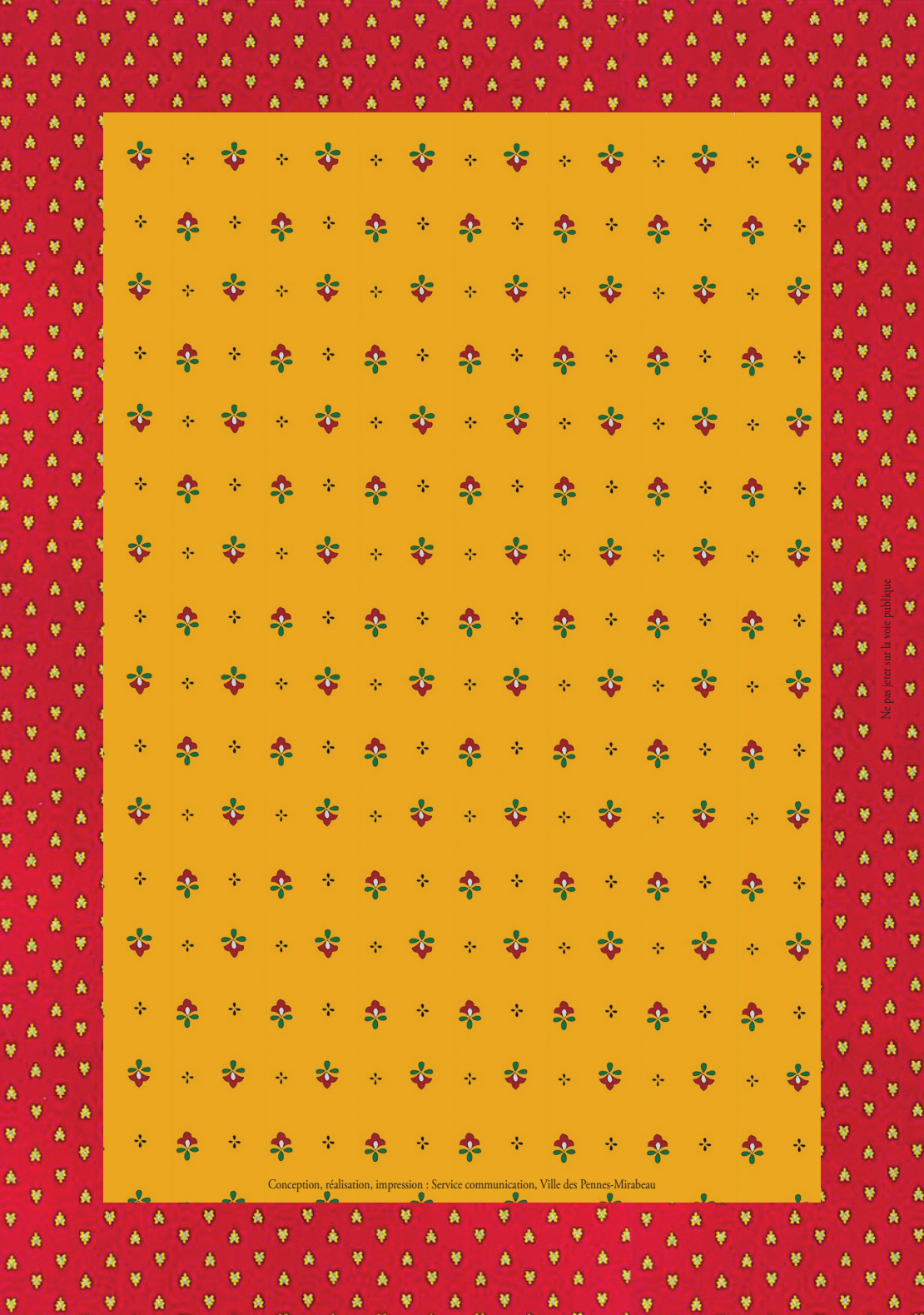
La messe de l'aube est célébrée, puis à la sortie de l'office, on achète les cierges qui protégeront la maison toute l'année.

Les délicieuses navettes

Devant le parvis de l'abbaye Saint-Victor, on vend les navettes. Créées en 1782 par un boulanger marseillais, ces biscuits sont à la fleur d'oranger et leur forme symbolise la barque des Saintes-Maries venues de Judée évangéliser la Provence. Elles sont fabriquées par la plus vieille boulangerie de Marseille, la maison Depraz.

Depuis 1870, cette boulangerie est spécialisée dans la fabrication de ces biscuits et se nomme fièrement le «Four des Navettes». Ces dernières se conservent de longs mois.

C'est alors que s'achèvent les fêtes calendales de Provence. Avec la fête de la lumière, c'est une nouvelle année qui commence!



Conception, réalisation, impression : Service communication, Ville des Pennes-Mirabeau