

NOËL à LA ROQUEBRUSSANNE et en PROVENCE

Les traditions que nous allons vous décrire remontent à cent cinquante ans environ, bien plus longtemps encore pour la crèche.

Le signe avant-coureur de Noël : le 4 décembre, jour de la sainte Barbe, patronne des bûcherons, artificiers, canonniers et poudriers, la tradition veut que l'on mette à germer dans des soucoupes du blé, des lentilles, des pois chiches et, dans un verre d'eau, une tête d'ail.

Nous verrons plus loin dans quel but.



Comment préparer Noël ?

- faire la crèche*
- décorer le sapin*
- prévoir les 13 desserts*
- mettre la table*
- le gros souper*
- le cacho fio*

LA CRECHE ET LES SANTONS DE PROVENCE

« **Santouns** », en provençal, signifie « petits saints », ce qui ne veut certainement pas dire que tous les personnages qui trouvent leur place dans la crèche jouissent de ce statut !

Les crèches nous viennent d'Italie où elles apparurent à Rome dès la fin du treizième siècle. Puis la coutume se répandit dans les pays voisins, chaque église aspirant à avoir la sienne
C'est seulement à la fin du dix-septième siècle que les paroisses de Marseille ornent leurs églises de ces statuettes de bois.

Au dix-huitième siècle, on commença à utiliser d'autres matériaux : cire, liège, terre cuite, verre, carton pâte, etc. et, au dix-neuvième, apparurent les crèches animées parlantes.

C'est un nommé Louis Lagnel, né à Marseille en 1764, qui créa le santon d'argile crue. Il eut l'idée de mouler dans du plâtre les personnages de la crèche – la Sainte Famille, le bœuf et l'âne et les rois mages – auquel il ajouta des représentants des habitants des villages provençaux, porteur d'eau, rémouleur, berger, tambourinaire, *lou ravi* (le simplet), le curé et le maire... qui vont tous rendre hommage à l'Enfant.

Les Rois Mages étaient placés au loin, parfois cachés les premiers jours, puis on les faisait approcher chaque jour davantage jusqu'à leur arrivée le 5 janvier. Et il était bien sûr interdit de placer le petit Jésus avant la nuit de Noël dans son lit de paille.

Il y a trois sortes de santons : les orants, les offrants et les ignorants :

ceux qui prient,

ceux qui apportent quelque chose en cadeau

et ceux qui ignorent ce qui se passe et continuent à faire ce qu'ils faisaient avant la naissance de Jésus.



Le phénomène n'a depuis cessé de croître. Vous pouvez le constater, on trouve aujourd'hui des santons de toutes tailles, peints ou habillés, ou encore à peindre en famille représentant non seulement les personnages traditionnels mais des personnalités contemporaines, artistes, hommes politiques, probablement étonnés de se retrouver aux côtés du bœuf et de l'âne.

Puis on fabrique – si on ne l'a pas achetée toute faite – « la crèche » au sens large. Elle représente normalement un paysage provençal avec collines, ruisseau où la « crèche », l'étable, est un bâtiment légèrement à l'extérieur du village. Dans mon enfance, on allait chez les voisins admirer leur crèche.

La crèche se défera le 2 février, jour de la Chandeleur.

A La Roquebrussanne, ne manquez pas d'admirer la crèche dans l'église paroissiale.



DECORER LE SAPIN

La décoration du sapin n'est pas une coutume provençale de longue date ; venue d'Alsace, elle a été introduite à Paris par le duchesse d'Orléans en 1840 puis s'est répandue dans la France entière.

Si au début on ne décorait le sapin que le 24 décembre afin de déposer les présents à son pied – ou que le père Noël puisse laisser les cadeaux – aujourd'hui les préparatifs commencent bien plus tôt en décembre et les modes changent régulièrement.

Avant qu'on ne trouve partout des sapins à acheter, dans les villages provençaux on allait couper un jeune pin ou, plus souvent, une branche de pin dans la colline, sur le terrain d'un ami ou voisin qui accordait volontiers son autorisation, et on fabriquait des décorations : découpages de petits anges en papier argenté, pommes de pin peintes... Quant à la neige, c'étaient de petits morceaux de coton qui en tenaient lieu.

On trouve aujourd'hui dans le commerce toutes sortes de décorations, des plus simples et naturelles aux plus colorées et sophistiquées, pour satisfaire à tous les goûts.



LES TREIZE DESSERTS

Pourquoi treize desserts ? En souvenir du Christ et des douze apôtres.

La liste des desserts traditionnels varie d'un village à l'autre et souvent d'une famille à l'autre, en fonction des produits que l'on pouvait se procurer.

Voici quelques incontournables, à faire ou à acheter :

- la pompe ou fougasse à l'huile
- le nougat noir
- le nougat blanc
- la pâte de coings
- les quatre mendiants – *lei pachichoï* – ainsi nommés en raison de la similitude entre la couleur des fruits et celle des moines appartenant aux ordres mendiants : les noix et noisettes (Augustins), les amandes (Carmes), les figes sèches (Franciscains) et les raisins secs (Dominicains). Ces fruits secs se garnissent de pâte d'amande de différentes couleurs et donnent une occasion gourmande de préparer Noël avec les enfants. On peut aussi improviser d'autres mélanges ; essayez par exemple le nougat du Capucin, une noix cachée au coeur d'une fige...
- des fruits du terroir qui varient suivant le lieu ; mais traditionnellement parmi les fruits frais il y a du raisin, soigneusement conservé depuis les vendanges, un melon d'hiver et des pommes.
- des dattes auxquelles se rattache une légende : Lors de la fuite en Egypte, la Vierge découvrant un dattier laissa échapper un « O » admiratif. Depuis ce temps le « O » est gravé sur le noyau.

Libre à chacun de composer sa table !



METTRE LA TABLE

On superpose **trois nappes** représentant la sainte Trinité ; on pose **trois chandeliers** avec des bougies neuves, un vase avec **sept roses**, les roses de Jéricho, **les assiettes de blé, de lentilles, de pois chiches et le verre contenant la tête d'ail**, préparées le 4 décembre. Les assiettes et le verre sont placés dans la crèche après le repas.

A La Roquebrussanne, on conservait ensuite le blé sec et on en jetait un peu au feu lors d'un gros orage afin qu'il protège la maison tout en disant :

<i>Santo Barbo, Santo flour</i>	<i>Sainte barbe, Sainte Fleur</i>
<i>La crous de nouaste Segnour</i>	<i>La croix de Notre Seigneur</i>
<i>Quoro lou tron petara</i>	<i>Quand le tonnerre tonnera</i>
<i>Santo Barba m'assoustara</i>	<i>Sainte Barbe me protègera</i>

Puis on ajoute un **gros pain et douze petits** de taille identique, représentant le Christ et les Apôtres. Sur le gros pain on place une couronne de houx ou de verbouisset (petit houx) symbolisant la couronne d'épines.

En bout de table on ajoute **l'assiette du pauvre ou du voyageur égaré**. Le couvert est dressé mais reste en général inutilisé. On place alors sur cette assiette un chandelier portant une bougie allumée en signe d'honneur et de bienvenue.

Les Provençaux ne débarrassent jamais la table du « **gros souper** » afin que nos ancêtres puissent venir se réjouir pendant ces fêtes de Noël et voir si les coutumes ont été respectées.

Mais on relève les quatre coins des nappes pour que les mauvais esprits ne s'en servent pas pour grimper sur la table ;

Le 25 au matin, la nappe supérieure est secouée à l'extérieur afin que les habitants de la maison obtiennent chance et succès et que la maison elle-même soit exempte de tout malheur.

LE GROS SOUPER

servi avant la messe de minuit

C'est un repas maigre mais copieux.

On y sert traditionnellement

- des légumes : choux fleur, cardon, céleri, poireaux, artichauts, épinards... accompagnés d'anchoïade
- de la morue et d'autres poissons accommodés de différentes manières
- des escargots : *la côtelette du pauvre*
- de la salade frisée qui symbolise les cheveux du petit Jésus, dans laquelle on coupe les pousses d'ail de la Ste Barbe
- les treize desserts.

Au retour de la messe, dans certaines familles, on servait une soupe à l'oignon longuement mijotée et, enfin pour les gourmands, les treize desserts que l'on n'avait pas eu le droit de toucher avant le départ à l'église.



LE CACHO- FIO

Au dessert, c'est la tradition du Cacho- fio.

Le plus âgé ainsi que le plus jeune de la famille placent dans la cheminée une bûche d'arbre fruitier, souvent du cerisier ; ils l'arrosent de vin cuit et mettent le feu en disant

Alègre ! Alègre !

Mi bèus enfant Diéu nous alègre !

Eme Calendo tout ben ven

Diéu nous fague la gràci de veire l'an que ven,

E se noun sian pas maï

Que noun fuguen pas mens !

Allégresse ! Allégresse !

Mes beaux enfants, Dieu nous réjouit !

Avec Noël, tout vient bien

Que Dieu nous fasse la grâce de voir l'an qui vient,

Et si nous ne sommes pas plus

Que nous ne soyons pas moins !

**Joyeux Noël
à tous !**

Office de Tourisme de La Roquebrussanne

Tel/fax 04 86 82 11

Courriel office.tourisme.laroquebrussanne@wanadoo.fr

Merci de ne pas jeter sur la voie publique