

LES TRADITIONS DE NOËL EN PROVENCE







© Philippe Nou

Noël, c'est la joie des enfants et la réunion familiale annuelle. C'est aussi la fête principale des provençaux. Rite et cérémonial ordonnent tous les temps de la fête qui s'échelonne, sur une période dite « calendale », du 4 décembre (1) au 2 février (2).

Noël en Provence n'est pas Noël comme ailleurs.

Dans ses « Mémoires et Récits », F. Mistral dit « que la veille de Noël on dételle tôt ». Cette coutume est toujours respectée (l'après-midi du 24 décembre étant souvent chômée). Le 26 décembre, lendemain de Noël, est jour férié en Provence. Mais le point fort de cette fête demeure le soir du 24 décembre avec toutes ses croyances, ses superstitions, ses coutumes qui viennent du plus profond de la Provence ancestrale.

Les provençaux célèbrent Noël avec dévotion, ils vénèrent l'héritage parvenu de la nuit des temps et savent ce que veut dire « TRADITION ».

(1) jour où l'on met les graines de blé à germer dans les soucoupes «sietoun», qui seront, plus tard, déposées sur la table et dans la crèche ; c'est jour de foire à Aix...

(2) jour où l'on démonte la crèche car, après la chandeleur, voilà le temps dit de carnaval.



LA TABLE

La table du soir de Noël doit être dressée à l'aide de trois nappes blanches ; y figurent trois chandeliers, trois « sietoun » de blé. Y figure également le pain calendal (fait de pure farine de blé), formé d'une boule centrale avec douze autres autour ; il est piqué en son centre de verbouisset (petit houx des collines) symbole de renaissance. Et en fin de repas, les treize desserts.

Les chiffres trois et treize, lors des fêtes calendales, affirment sans cesse l'évidence religieuse.

Le chiffre 3 rappelle la Sainte Trinité :

- trois nappes.
- trois soucoupes de blé.
- trois chandeliers.
- trois tours de table avant de poser « cacho fiò ».
- trois aspersiones de vin cuit sur la bûche.

Le chiffre 13 symbolise le Christ et les apôtres :

- le pain calendal.
- les desserts.

LES TROIS NAPPES

Le repas de la veille de Noël, le « gros souper », est servi sur une table recouverte de trois nappes blanches. La nappe blanche est marquée de grand cérémonial, de fête et signe de pureté.

Au moment de partir à la messe de minuit ou d'aller se coucher pour ceux (les anciens souvent) qui ne s'y rendent pas, la table reste mise avec ses desserts ; on prend soin, alors, de relever les quatre coins des nappes afin d'empêcher les mauvais esprits d'y grimper et de jeter des sorts aux victuailles. En effet une communion avec les disparus s'instaure ce soir là et on sait que, lorsque la pièce principale

où est dressée la table sera vide, les âmes des défunts viendront à leur tour partager les desserts.

Au retour de la messe, il n'est pas interdit de grignoter encore les desserts. Les nappes auront été remises en place au préalable mais elles seront encore relevées au moment du coucher.

Soyons catégorique, la tradition provençale ne connaît point de réveillon.

BLÉ DE SAINTE BARBE

Blé semé le 4 décembre, dans trois soucoupes « sietoun ». Ils ornent la table et la crèche.

La qualité de la germination et de la croissance du blé sera la prédiction d'une année plus ou moins prospère.

Cette coutume, héritée de la Provence romaine, où l'on faisait germer le blé en décembre pour marquer le renouvellement de la nature dans la phase du solstice d'hiver, est, à l'évidence aujourd'hui, une des traditions calendales les mieux conservées.

LES CHANDELIERS

Les trois chandeliers de la table du soir de Noël ne sont pas là comme décoration, mais éclairent tout naturellement la table. Nous retiendrons seulement que ce soir là, si la flamme tournait vers quelqu'un, cela était de mauvais augure...

Aujourd'hui, l'électricité nous éclaire mais les chandeliers demeurent, immuablement, sur la table le soir du 24 décembre.

LA PLACE DU PAUVRE

Dans certaines familles une place est réservée à la table de Noël au cas où un malheureux se présenterait ; dans d'autres, on réserve seulement une part. D'ailleurs autrefois la porte de la maison n'était jamais verrouillée ou « barrado » (fermée avec la barre) le soir de Noël.

ROSES DE JÉRICHO OU ROSES DE NOËL

Autre tradition de Noël : la « Rose de Jéricho » dite « rose de Noël », « Rose de Judée » ou « Fleur de Judée », dont le nom scientifique est *Sellaginella Lepidophylla* ; placée dans un verre d'eau, elle s'épanouit pour être exposée sur la table de Noël. Son épanouissement dure cinq à dix jours. Sitôt cette période écoulée, la retirer de l'eau, la placer dans un lieu chaud, et la plante se recroqueville à nouveau, elle peut ressortir des années durant.

Cette plante figure nettement sur la liste des objets de dévotion ; elle a donc une valeur religieuse, un caractère sacré reconnu. Les croisés furent les premiers à importer la Rose de Jéricho en Europe.

*uno vilo,
tòuti lis envejo*



LOU CACHO FIÒ

Juste avant le « gros souper », le plus vieux (3) et le plus jeune (4) de la maison portent une bûche d'arbre fruitier vivant ou mort dans l'année (le choix de l'arbre fruitier, c'est la fécondité de la terre, le symbolisme du renouveau). Ils

font trois fois le tour de la table familiale et déposent la bûche dans la cheminée, sur les braises incandescentes : cette bûche, en fait, écrase le feu : « cacho fiò » (5). Le plus âgé l'arrose alors de vin cuit, par trois fois, ce qui

enflamme la bûche : « bouto fiò » (met le feu) (6). C'est au moment de cette action qu'il prononce les paroles sacramentelles immortalisées par Mistral :



© Guy Liégeois

*Cacho fiò, Bouto fiò,
Alègre ! Alègre !
Mì bèus enfant, Diéu nous alègre !
Emé Calèndo tout bèn vèn...
Diéu nous fague la gràci de veïre l'an que vèn,
E se noun sian pas maï,
que noun fuguen pas mens ! (7)*

LE GROS SOUPER

Evoquer le « gros souper » n'est pas chose facile. C'est un repas conséquent mais maigre qui commence vers 19 heures. Il réunit toute la famille. On aura gardé pour ce soir là les meilleurs produits. Il est composé d'un nombre important de plats maigres, sept étant le nombre parfait en réminiscence des sept douleurs de la Vierge. Les mets sont préparés avec soin, variant tout comme les desserts, d'une famille à l'autre, d'une contrée à l'autre, selon le terroir, les productions,

les classes sociales. Le tout confondu, la liste pourrait être longue... Nous citerons pêle-mêle : les escargots, les gratins de légumes (épinard, chou-fleur), la cardo, l'aïoli, les poissons (loup, muge, morue, anguille), les omelettes (truffe, artichaut), la brandade, « l'anchouiado »... Les poissons sont généralement grillés, la morue ou l'anguille peuvent être préparées en « réito » (8), le muge préparé aux olives et tous les légumes de maintes façons. Sept vins doivent être servis au cours du repas.



© Guy Liégeois

(3) l'aïeul

(4) le « cago-nis »

(5) « cacho fiò » vient du verbe « cacha » qui signifie « écraser » en provençal

(6) « bouto fiò » vient du verbe « bouta » qui signifie « mettre » en provençal

(7) A la bûche - Transmet la flamme ! - Allégresse ! Allégresse, - Mes beaux enfants, que Dieu nous comble d'Allégresse ! - Avec Noël, tout bien vient : - Dieu nous fasse la grâce de voir l'année prochaine. - Et, sinon plus nombreux, puissions-nous n'y pas être moins.

(8) réito ou raito : espèce de capilotade faite avec du poisson frit à la poêle auquel on ajoute une sauce au vin et aux câpres, mets provençal dont on fait particulièrement usage la veille de Noël.

LES TREIZE DESSERTS

Les treize desserts seraient d'origine marseillaise et paraissent inconnus avant le début du XIX^{ème} siècle. D'ailleurs Frédéric Mistral dans ses « Mémoires » dit que le soir de Noël les desserts étaient nombreux sans préciser le chiffre treize. On recenserait ainsi jusqu'à cinquante cinq desserts possibles.

Leur composition est très variable d'une contrée à l'autre, en voici une liste non exhaustive.

Obligatoires sont :

- la pompe à l'huile d'olive qui se déguste avec le vin cuit
- les quatre mendiants : figues sèches (franciscains), raisins

secs (dominicains), amandes (carmes), noisettes (augustins) ou noix. Si la couleur de ces fruits rappelle la couleur des



robes des quatre ordres religieux qui vivaient de mendicité, il faut toutefois noter que ces vêtements et leurs couleurs ont évolué avec le temps.

- le nougat blanc, le nougat noir
- les dattes, seul fruit exotique admis ; elles symbolisent le Christ et sont présentées dans le plus beau plat de la maison.

Puis, on peut citer : les pommes, les poires, les mandarines, les oranges, le raisin frais, les melons d'hiver, les prunes séchées de Brignoles (pistoles), les chocolats, les fondants, les pâtisseries familiales, les confitures, les oreillettes, les tartes aux fruits...

LES DESSERTS AIXOIS

Actuellement, à Aix, on ne connaît pas un repas de Noël sans calisson. L'association Fouque, l'Escolo Felibrenco Li Venturié, les Pâtisseries de la Coupo Santo et l'Union des Fabricants des Calissons d'Aix ont décidé, d'un commun accord, en 1998, d'affirmer la particularité aixoise en déposant une liste précise des 13 desserts aixois afin de pouvoir répondre aux demandes toujours aussi nombreuses.

Ce travail a eu pour but de donner collectivement une liste de référence et non, pour les initiateurs de cette démarche, de s'approprier les 13 desserts. Cette liste, désormais, fait foi et contribue à éviter des erreurs et autres aberrations.

Voilà donc la liste de ces treize desserts aixois :

- Dattes
- Le gibassié (pompe à l'huile d'olive)
- Nougat noir
- Nougat blanc

- Les quatre mendiants : les amandes, les figues, les raisins secs, les noix (ou noisettes)

- Calissons d'Aix
- Pâte de coing
- Raisin blanc (servant)
- Melon de Noël (verdeau)
- Orange (ou mandarine)

Les 13 desserts sont grignotés pour occuper la veillée jusqu'à la messe de minuit. Les desserts restants seront consommés dans les jours suivants...



LE VIN CUIT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Les treize desserts sont accompagnés du traditionnel vin cuit. Spécialité de Palette (près d'Aix), commune du Tholonet, le vin cuit est commercialisé en 1822 par Ferdinand Houchard. Mais, devant le poids des taxes et tracasseries administratives, cette commercialisation sera arrêtée avant 1960.

Pour les provençaux nostalgiques de leur vin cuit, un courageux viticulteur leur restitue admirablement depuis 1975, malgré les difficultés qu'il a rencontrées lui aussi...

De fait, durant ces dernières décennies, le vin cuit ne venait

plus de Palette mais de chez Monsieur Jean Salen, domaine Les Bastides au Puy Sainte Réparate. Nul ne l'oubliera même si depuis quelques années, d'autres producteurs se sont essayés avec bonheur à la fabrication du vin cuit. Ce produit qui a failli tomber dans l'oubli redevient à la mode, à tel point qu'un concours de vin cuit a été organisé il y a quelques années, c'est dire la qualité du nectar. Seul regret : il se dégage de cette évolution une impression de produit raffiné et d'exception qui l'éloigne de ses origines.

LOU SAUVO-CRESTIAN

C'est avant le départ pour la messe de minuit que nos aïeux accomplissaient le rite d'entamer « lou fiscou » (9) de « sauvo-crestian » (10).

Deux recettes ou versions nous sont données :

- La première, celle que nous tenons de tradition familiale, est la macération de fruits de micocouliers (falabrego) (11) dans de l'eau de vie.

- La seconde est de Frédéric Mistral ; grains de raisins confits à l'eau de vie.

Autre particularité aixoise : la « fenouieto ». A Aix et dans les campagnes des environs, une liqueur connue sous le nom de fenouillette, eau de vie distillée avec de la graine de fenouil, est aussi la liqueur du soir de Noël.

LA MESSE DE MINUIT

L'heure du départ pour la traditionnelle messe de minuit est venue. Avant de partir, souvent à pied, les anciens avalaient une gorgée d'une de ces liqueurs pour se donner de l'entrain.

Au cours de cette messe, chantée en provençal, a lieu les offrandes des produits de la terre et de la mer, produits du paysan, du berger, du pêcheur. Il y a également le pastrage : l'agneau, dernier né de l'année,

est enrubanné et porté soit dans une petite charrette tirée par une brebis et accompagnée de bergers soit dans les bras d'un de ces derniers.

Pendant cet office sont chantés les célèbres noëls provençaux dont ceux de Nicolas Saboly : « Lei pastourèu », « Li a proun de gènt », « Pastre dei mountagno », « Pèr noun langui long dóu camin ». La messe de minuit est souvent précédée d'une

veillée où se succèdent noëls, lectures et musique au galoubet-tambourin.

Aujourd'hui des messes de minuit sont encore célébrées dans la tradition provençale.

(9) le flacon

(10) le sauve-chrétien est un digestif

(11) le micocoulier (falabreguèu en provençal) est un arbre du terroir provençal



© Philippe Nou

LA PASTORALE

Les provençaux ne laisseront pas passer le mois de janvier sans assister au moins une fois, sinon plus, à la représentation de la « Pastouralo ». Les pastorales sont nombreuses. Paul Nougier en a recensé plus de deux cent cinquante. Il s'en écrit encore. Le drame le plus réputé est celui d'Antoine Maurel, de Marseille, qui se joue depuis 1844. C'est la représentation anachronique et extrapolée en

Provence de la naissance du Christ, accompagnée de maintes péripéties. Les comédiens, tous amateurs, portent les costumes régionaux des années 1800 - 1830, en usage avant que la vapeur facilite l'acheminement de la mode parisienne à travers nos provinces.

La pastorale Maurel est une excellente étude des mœurs de l'époque dont certaines sont

encore conservées. Parties de Marseille, les pastorales sont jouées maintenant un peu partout en Provence, mais Marseille et le Pays d'Aix en restent le berceau où les troupes sont nombreuses.

Prenant la suite du Cercle Saint Mitre en 1941, l'Effort Artistique donne tous les ans une représentation fort appréciée à Aix-en-Provence.

LA FOIRE AUX SANTONS

Depuis 1934, la foire aux santons propose aux aixois le large éventail de personnages qui prennent place dans la crèche. Les maîtres santonniers, des plus réputés, y ouvrent leur étal, le choix et la qualité se côtoient dans un égal bonheur.

La foire aux santons, après s'être tenue en différents points de la ville (sur la place de Verdun il y a déjà plus de quarante ans), dresse aujourd'hui ses baraques sur la place Jeanne d'Arc durant tout le mois de décembre.

La ville de Marseille possède la plus ancienne foire aux santons (1803) ; elle se tient actuellement sur le haut de la Canebière.

D'autres villes ou villages ont également aujourd'hui leur foire aux santons et les expositions ou « foire » d'un jour ou deux se sont multipliées ces dernières années un peu partout.

Mais ces manifestations sont très éloignées des authentiques et ancestrales Foires aux Santons d'Aix et de Marseille.

La Foire aux Santons d'Aix, modeste mais d'une qualité rare, demeure sans nul doute la plus belle vitrine de l'art santonnier. Son inauguration, le dernier dimanche de novembre ou le premier de décembre, est précédée par la traditionnelle messe des santonniers célébrée en provençal et animée par des chants provençaux et galoubets et tambourins.



LA CRÈCHE

La crèche est mise en place sur un meuble de la pièce principale de la maison, on la trouvait autrefois très souvent sur la « mastro » (le pétrin) (*).

Elle reste en place du 24 décembre au 2 février. Doivent obligatoirement y figurer :



Enfant Jésus, Sainte Vierge, Saint Joseph, le bœuf, l'âne, l'ange Boufarèu, les trois rois, les bergers, puis au cours des années on peut ajouter le ravi, le meunier, le rémouleur, l'aveugle et son fils, le tambourinaire... Tous ceux qui portent fruits, légumes, bois, tous les petits métiers d'antan et activités agraires en Provence dans la première moitié du XIX^{ème} siècle. Le nombre de santons est illimité. On dispose aussi étable, maisons, moulin, pont... troupeau. Attention à la perspective, ne pas mélanger les santons petits et plus grands. Tenir compte que les accessoires soient à peu près à l'échelle. Sont nécessairement interdits dans une crèche traditionnelle provençale, tout objet en matière plastique ou tout sujet anachronique ; également, jamais de guirlandes étincelantes et multicolores. Les matériaux utilisés pour la

construire doivent être naturels : pierres, terre, verdure, mousse, sable, branches... Des cartons supportent généralement le relief.

Recommandations particulières :

- placer l'Enfant Jésus dans la nuit du 24 au 25 décembre

- mise en place des Rois le jour de l'Épiphanie (aujourd'hui, le premier dimanche de janvier mais en fait... toujours le 6 !).

Puis ne pas oublier de faire figurer dans la crèche provençale : le « sietoun » de blé de Sainte Barbe, une veilleuse, une étoile.

(* Le sapin de Noël n'est pas provençal, il n'existe pas dans notre tradition. Le sapin et sa décoration, exportés des régions nordiques, eurent pour but à l'origine d'apporter la lumière (dont bénéficie naturellement la Provence) qui faisait défaut à cette époque de l'année...

LES SANTONS

Santon vient du mot provençal « santoun » (petit saint), nom donné en Provence à des petits personnages d'argile. Son créateur est un marseillais, Jean-Louis Lagnel.

Lorsque la Révolution interdit l'accès aux crèches présentées dans les églises, les provençaux inventèrent la crèche familiale : l'artisanat du santon était né.

Le santon, en argile, puis décoré, fabriqué à partir de 1800, succéda aux santons habillés dits « d'église » et aux santons articulés des crèches parlantes, tous de très grande taille. Sa taille s'échelonne entre deux et vingt centimètres.

La plupart des santons habillés d'aujourd'hui n'ont absolument rien de comparable ni de commun avec ceux antérieurs à l'apparition du santon d'argile, bien que certains soient remarquables. Cela mène quelques puristes à considérer seul le santon d'argile comme véritablement traditionnel. Le premier santon habillé de la seconde ère fut créé en 1942 par Simone Jouglas.

Le santon traditionnel décoré est fabriqué avec un moule en plâtre en deux parties (le devant et le derrière), qui a été lui-même fabriqué à partir d'un premier modèle fait entièrement à la main

par le santonnier. Une fois sorti du moule, le santon subit des retouches et l'ébarbage (faire disparaître les défauts et les jointures du moule). Le santon séchera lentement. Autrefois, le santon était alors terminé, après une décoration à la peinture à l'eau ; il était donc en argile crue (non cuite) et très fragile. Aujourd'hui, la technique a évolué ; bien sec, le santon sera mis au four et cuit à 900° avant d'être décoré avec des peintures spéciales, ce qui rend le santon actuel très solide et généralement lavable, tout en respectant une fabrication suivant les mêmes méthodes depuis près de deux siècles.

LA MARCHÉ DES ROIS

La marche des rois à Saint-Sauveur, qui est une tradition très ancienne, se compose de la pastorale, dite de Charbonnier, et de la « Marche des Rois » proprement dite. Elle a lieu généralement le deuxième dimanche de janvier ; y prennent part les Petits Chanteurs d'Aix et l'Harmonie Municipale.

La Pastorale de Charbonnier, par laquelle débute la cérémonie, est une suite de noëls de Saboly, de l'Abbé Bruel, etc.... dont Paul-Etienne Charbonnier (1796-1872) s'est contenté de faire l'arrangement.

Après la Pastorale, on entend « La Marche des Rois », connu sous le nom de « Marche de Turenne », Castil-Blaze voulait que cet air fût de Lulli, mais on ne l'a jamais retrouvé parmi les marches réglementaires fournies par lui au Roi.

Après la marche des rois et une marche triomphale interprétées aux grandes orgues renforcées par l'harmonie, on entend l'Aubade donnée par le galoubet et le tambourin. Puis c'est l'Adoration. Souvent attribuée à Charbonnier, elle serait de Joseph Supriés, né à Cotignac en 1761 et mort à Aix en 1822 après avoir été, dès 1786, organiste à Saint-Sauveur. Charbonnier se serait contenté d'y adapter les paroles « Christus natus est ». Après une nouvelle aubade au galoubet et tambourin et de nouveau la marche triomphale, la « Marche des



« Marche des Rois » reprend. L'orchestre emplit la vaste nef de la Cathédrale, puis décroît peu à peu. Les Rois se sont évanouis dans la campagne !

Cette cérémonie purement religieuse trouve son origine dans l'office des vêpres de l'Epiphanie. Cependant, depuis une décennie ou deux, elle est supplantée par un défilé, en ville, composé de figurants représentant l'arrivée des Rois Mages. La faveur du public est telle que les médias font désormais la part belle à cette seule vision, au détriment de la célébration authentique qui retentit depuis plus de 200 ans sous les voûtes séculaires de la Cathédrale Saint Sauveur.

(Marche Solennelle des Rois
en la Cathédrale Saint-Sauveur)

Ce livret a été réalisé par
la Direction de la Culture
Service Affaires Provençales

Rédaction : Jacques Mouttet
Collaboration :
Jean-Pascal Richard
Chantal Pichand
Photographies :
Labo photo Ville d'Aix
Conception :
Direction de la Communication et de l'Information
Réédition 2014

**SERVICE AFFAIRES PROVENÇALES
OUSTAU DE PROUVÈNÇO**

Parc Jourdan
8 bis Avenue Jules Ferry
13100 Aix-en-Provence
Téléphone : 04 42 26 23 41
affaires-provencales@mairie-aixenprovence.fr
mairie-aixenprovence.fr

**uno vilo,
tóuti lis envejo**
le site officiel de la Ville
aixenprovence.fr

