

<https://maisondesprovinces.fr/spip.php?article246>



Les traditions de Noël en Provence

- Les Provinces - Midi -



Date de mise en ligne : mardi 28 novembre 2017

Tous droits réservés Maison des Provinces - Tous droits réservés

Le blé de la Sainte Barbe

Le 4 décembre, jour de la Sainte-Barbe, il faut faire germer des graines de blé dans trois soucoupes couvertes de coton humide. Si les tiges poussent droites et vertes, l'année sera prospère. Ces petits champs miniatures prendront place ensuite dans la crèche familiale.

La crèche et les santons

Pour préparer la crèche, de nombreuses foires aux santons s'organisent dans toute la Provence dès mi-novembre. Le vrai santon du provençal Â« Santoun Â» (petit saint) est en argile, et façonné à la main. Les santons doivent prendre figure humaine, une allure, un caractère et même un rang social. Ils représentent les habitants du village se rendant à la crèche. La crèche authentique est en fait une représentation idéale du village provençal. Cette tradition est présente dans chaque département de la Provence mais plus forte dans les Bouches-du-Rhône.



Les marchés de Noël

Durant tout le mois de décembre, les marchés de Noël s'installent dans chaque ville. Gastronomie, artisanat, décorations et idées cadeaux s'étalent dans une ambiance chaleureuse et conviviale. On y trouve de quoi préparer les traditionnels repas de Noël qu'ils soient à la provençale ou pas : Les dindes et le foie gras côtoient les plats du gros souper provençal et des treize desserts.

La veillée de Noël - le gros souper et les treize desserts

Le gros souper est servi le soir de Noël, avant de se rendre à la messe de minuit. Rien n'est laissé au hasard, il y a une symbolique derrière chaque plat et les chiffres sont importants.

La table est couverte de trois nappes blanches – une pour chaque personne de la Trinité - avec trois chandeliers blancs allumés et les trois soucoupes de blé germé de la Sainte-Barbe.

Le gros souper est paradoxalement composé de sept plats maigres (sans viande) en souvenir des sept douleurs de Marie, il est servi avec treize petits pains suivi des treize desserts représentant la Cène avec les douze apôtres et Jésus.

Les treize desserts dégustés au retour de la messe, resteront sur la table pendant les trois jours suivants, jusqu'au 27 décembre :

– Les quatre mendiants : figues sèches (Franciscains), raisins secs (Dominicains), noix (Augustins), amandes

(Carmélites) ;

- Les dattes : symbole du Christ venu de l'Orient ;
- Les nougats (le noir et le blanc) : Le blanc, doux et onctueux représente la pureté et le bien, le noir plus dur et cassant évoque l'impur et les forces du mal ;
- La fougasse à l'huile d'olive (la pompe) : galette ronde aplatie à l'huile d'olive ;
- La pâte de coing ou fruits confits dans la région d'Apt ou de Carpentras ;
- Les oreillettes (petite gaufre légère et fine) ;
- Les fruits frais : mandarines, oranges, poires, raisins et melons d'hiver conservés pour cette occasion.



La messe de minuit

La messe peut être composée d'une crèche vivante où les personnages de la crèche sont représentés par les habitants du village costumés. Partout, les chants de Noël sont en Provençal, accompagnés ou non de flûtes et tambourinaires.

Dans certains villages se pratique le rituel de la cérémonie du Pastrage pendant la messe de minuit : un agneau nouveau né est apporté en offrande (il est vivant et on ne lui fait aucun mal). Une pastorale peut accompagner la messe : c'est une représentation de la Nativité théâtralisée, chantée et parlée en provençal par des personnages costumés en habits provençaux.



<https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article246&lang=fr> title="" />