



< Accueil

< Retour / Culture & Traditions / Les traditions de Noël



Recherche: OK

Découverte Vie pratique

Agenda

Rubriques utiles

Les Traditions de Noël

Riches de symboles, empreintes de croyances et de présages, les traditions de Noël sont bien ancrées dans le cœur des provençaux et, les Noëls de Provence ont leurs particularités. Moments de partage et de rencontres avec la famille et les amis, c'est alors une succession de fêtes, de rites et de coutumes qui rythme le quotidien : foires aux santons, marchés de Noël, concerts et pastorales, crèches et santons sont des rendez-vous en Provence.

Période très festive, elle débute dès le 4 décembre avec la Sainte-Barbe pour entamer la période dite "Calendale" et qui ne s'achèvera qu'à la Chandeleur (2 février)



En Provence, on ne peut imaginer un Noël sans la crèche et son petit peuple de santons. Aussi, le 4 décembre, la boîte dans laquelle dormaient les santons est ouverte. On monte la crèche et pendant deux mois, elle va illuminer le coin de la maison où elle est installée.

On retrouve dans la crèche tous les personnages caractéristiques de la vie d'un village provençal, la Sainte Famille (ensemble des personnages bibliques) auxquels se joindront le jour de l'Epiphanie, les Rois Mages. Tout ce petit monde de figurines d'argile peints ou habillés de couleurs chatoyantes restera dans la maison quarante jours pour rejoindre ensuite leur boîte jusqu'à l'année prochaine.

Crèche : la première crèche est née en Italie. La légende raconte qu'une nuit de 1223, à Greccio dans les Abruzzes, saint François d'Assise fit préparer une crèche vivante dans une étable. Il y installa un âne, un bœuf et convia chacun à célébrer la Nativité. La mère du saint, Pica Bernadone, de la maison de Bourlemont, était provençale et précisément de Tarascon. Cette célébration fut suivie dans toute l'Italie et dès la fin du 13ème siècle, les premières crèches d'églises arrivèrent en Provence.

Source : Comité Départemental de Tourisme des Bouches du Rhône.



Santons : Les sujets de la Nativité, créés pour fêter Noël, ont traversé les siècles sous des formes variées. Les premiers sujets, ornements d'église, sont souvent des objets d'art en bois sculpté et doré ou en verre. Ce sont les personnages de la Nativité auxquels viendront s'ajouter les bergers. Il faudra attendre le 19ème siècle pour voir apparaître les personnages populaires.

Au 17ème siècle, les sujets sont en carton-pâte, en liège, en fil de fer revêtus d'étoffes.

On en trouvait alors chez les seigneurs et riches bourgeois en porcelaine, en verre filé et même en mie de pain! Peu importe les moyens pourvu que la ferveur soit matérialisée.

Fin du 18ème siècle, apparaissent en Provence les crèches publiques. Ce sont des crèches parlantes qui mettent en scène des marionnettes et deviendront, du fait du vif intérêt porté aux automates, des crèches mécaniques mettant en mouvement des personnages

Noël en Provence

Le blé de la Sainte-Barbe

Chaque année en Provence, quand revient Noël, parents et enfants s'affairent aux préparatifs de cette joyeuse grande fête. Dès le 4 décembre, jour de la Sainte-Barbe, on met à germer sur un lit de coton humide quelques grains de blé dans trois soucoupes qui figurent la Trinité. Soigneusement arrosées, elles donneront ces petits champs miniatures qui orneront de leur verdure la crèche familiale et la table du gros souper lors de la veillée de Noël, soirée empreinte de symbolisme .

**“Quand lou blad ven ben, tout va ben”
(Quand le blé va bien, tout va bien),**

ce dicton provençal dit que le blé de la Sainte-Barbe est sacré car ses pousses présagent de l'année à venir. Droites et bien vertes, elles apporteront bonheur et prospérité, couchées et jaunies, elles annoncent du malheur.

Sainte-Barbe : elle est la patronne des pompiers, des artilleurs et des mineurs.

La légende raconte qu'au 3ème siècle, Barbara, fille de Dioscore, roi de Nicomédie, refusa le mariage avec le prince perse Rifflemont, pour se consacrer au dieu chrétien. Elle se retira dans une tour et durant l'absence de son père, se fit baptiser par Saint Jean Baptiste. A son retour, Dioscore, apprit la conversion de sa fille et, furieux, la livra au prévôt romain Marcius. Elle fut torturée puis rendue à son père qui, devant son nouveau refus de sacrifier son dieu aux idoles, lui trancha la tête. A ce moment, un éclair vint foudroyer Dioscore et son âme fut aussitôt emportée aux enfers.

Source: Comité Départemental de Tourisme des Bouches du Rhône

articulés.

A la Révolution, la suppression des messes de minuit et la fermeture des églises n'entame pas la ferveur des provençaux qui fabriquent alors leurs propres crèches en utilisant tous les matériaux possibles, qu'ils font visiter moyennant deux sols. A partir de cette époque, les crèches familiales se sont véritablement développées, les santons sont entrés dans les familles et se sont popularisés.

Santon ou "santoun" en provençal vient de santoni en italien, petits saints. A Marseille, les marchands ambulants italiens vendaient dans les rues des sujets religieux en plâtre, en verre ou en porcelaine appelés "santibelli" ("beaux saints" en italien), ils avaient leurs ateliers au cœur même de la cité phocéenne.

La sainte-Barbe, les veillées, la messe de minuit et le pastrage, la Pastorale et la bûche de Noël

Les veillées calendales

Rendez-vous incontournables du folklore de la période de Noël, ces veillées revêtent un caractère familial et collectif et préfigurent de la veillée familiale du 24 décembre.

Caractéristiques des Noël provençaux, rythmées de récits et de contes, de chants et de cantiques, animées par les danses des groupes folkloriques et les gardiens des traditions provençales, elles rassemblent l'âme de Noël en Provence. On y déguste en avant première les 13 desserts et parfois même le gros souper.

Les Pastorales

Entre les cantiques et les "Noëls" (chants provençaux dont les plus célèbres ont été composés par Saboly, Roumanille ou Charloun Rieu), une pastorale : représentation théâtralisée de la Nativité chantée et parlée en provençal, peut accompagner le cérémonial de la messe de minuit. Elle fait partie du rituel et, elle évoque avant tout l'histoire de Joseph cherchant vers Bethléem un logis pour la nuit pouvant accueillir sa famille.

La Pastorale la plus répandue est la Pastorale Maurel (1844) qui comprend 5 actes en vers provençaux et est représentée chaque année dans la région d'Aix en Provence.

La messe de minuit et les pastrages

Dans certains villages pendant la messe de minuit se perpétue le rituel de la cérémonie du **pastrage*** . Coutume pastorale très ancienne, le solstice d'hiver correspondant à la période de l'agnelage.

"Lou bayle", le patron des bergers revêtu de sa cape de bure, de son chapeau enrubanné et tenant son bâton de pèlerin est accompagné des autres bergers, d'un petit pâtre, d'autres enfants portant des agneaux et des jeunes filles vêtues du costume provençal, chargés de présents au son des galoubets et des tambours, tous se rendent à l'église en procession



après avoir traversé collines et vallons. A leur arrivée, le bayle prend l'agneau dans ses bras pour l'offrir au prêtre et, au moment de l'offrande, tous viennent alors adorer l'enfant Jésus et remettre leurs cadeaux.

Certaines des messes de minuit avec pastrage sont très connues, en particulier à Saint Michel de Frigolet (Tarascon), Barbentane, Fontvieille, Saint Rémy de Provence, Les Baux de Provence, Eygalières et Allauch.

Autrefois, la procession de la foule précédée des bergers se faisait à la lueur des lampions et des lanternes déambulant lentement dans la nuit. Aujourd'hui, Allauch est le dernier village à faire une descente des bergers éclairée.

Le cacho-fio

Cérémonie d'allumage de la bûche de Noël (cacha: allumer, fio: feu). La bûche traditionnellement d'arbres fruitiers coupés dans l'année (poirier, cerisier, olivier) est alors arrosée par 3 fois de vin cuit versé par l'aïeul en procédant à la bénédiction en provençal :

Alègre! Alègre! Alègre! Que nostre Segne nous alègre!
S'un autre an sian pas mai, moun Dieu fugen pas men!
(Allégresse! Allégresse! Allégresse! Que notre Seigneur nous emplisse d'allégresse!
Et si, une autre année nous ne sommes pas plus, mon Dieu, ne soyons pas moins!)

Puis avec le plus jeune de la famille, il prend la bûche et tourne 3 fois autour de la table avant de la déposer dans l'âtre. La bûche allumée, la veillée calendale peut commencer suivie de chants et cantiques en langue provençale, de contes et de musiques.

Autrefois, la cendre de la bûche ayant servi au cacho-fio était précieusement recueillie car elle protégeait des maladies. On pouvait aussi la répandre aux quatre coins du champ pour avoir de bonnes récoltes préservées des intempéries.



Le Gros souper et les 13 desserts

Le repas du 24 décembre au soir requiert une véritable mise en scène. Tout d'abord, la table est dressée recouverte de trois nappes blanches disposées par grandeur décroissante qui resteront jusqu'à la fin des fêtes calendales. Trois chandelles blanches sont allumées près des trois coupelles du blé germé de la Sainte-Barbe. Le nombre 3 est essentiel, il symbolise la Trinité. Du petit houx à boules rouges, quelques roses de Jéricho dites de Noël agrémentent aussi la table. Ce repas est chargé de symboles : la bûche du cacho-fio, le feu, le pain et le vin et les chiffres eux-mêmes ont leur importance.

Les 13 desserts

Ils se dégustent au retour de la messe de minuit et resteront sur la table les 3 jours suivants. Le chiffre 13 est hautement symbolique, il représente les convives de la Cène, le Christ et les 12 apôtres. Tout comme les plats qui constituent le gros souper, la composition de ces fameux 13 desserts peut varier selon les régions :

Le gros soupa

(en provençal)

il est servi le soir de Noël a lieu juste après le cacho-fio et se prend en attendant l'heure de la messe. Ce gros souper est en fait un repas maigre, il exclut toute sorte de viande car la veille de Noël est un jour d'abstinence (temps de l'Avent).

La tradition veut qu'il y ait 7 plats maigres, une opinion assez commune veut qu'il s'agisse des 7 douleurs de la Vierge. Ce souper, composé de légumes de saison et de plats incontournables, comprend traditionnellement : la morue frite ("en raïto"), le muge aux olives, les escargots accompagnés de cardons, de céleri à la poivrade, d'artichaut... Cependant chaque région de Provence a ses coutumes et ses plats spécifiques au terroir et, nombreux sont les témoignages sur le menu du gros souper, Frédéric Mistral raconte que "**tour à tour paraissait sur la table les plats traditionnels...**". Ainsi selon les variantes locales, on peut trouver sur la table du gros souper la matelote d'anguille, le poulpe en daube, le gratin d'épinards ou de courge, les lentilles, l'omelette d'artichauts...

La pompe à huile ou fougasse : sorte de galette ronde et aplatie à base de farine fine, de la meilleure huile d'olive, de cassonade, d'eau de fleur d'oranger.

Les "4 mendiants" ou les fruits secs : leur couleur est celle des différents ordres religieux du 19^{ème} siècle dits "mendiants".

Figues sèches (Franciscains), amandes (Carmes), noix (Augustins), raisins secs (Dominicains).

Les nougats

Nougat noir à base de miel et d'amandes. Selon la couleur du miel utilisé, il peut varier du rouge clair au noir foncé.

Nougat blanc à base de miel et d'amandes essentiellement mais aussi de pistaches, de pignons et de noisettes ou de fruits confits. Doux et onctueux, on y ajoute des blancs en neige et du sucre.

Les dattes : symbole du Christ venu d'orient.

Les fruits frais, Oranges, Mandarines, Poires d'hiver, Pommes, Raisins sont conservés pour cette occasion.

Dans les variantes régionales : la pâte de coings, les cédrats confits ou les fruits confits dans la région d'Apt ou de Carpentras, les melons d'hiver, les confitures, les douceurs locales (calissons d'Aix, suce-miel d'Allauch...).

Une profusion de gourmandises qui enchantera le palais des petits mais aussi des grands qui les accompagneront d'un verre de vin cue (vin cuit), de Carthagène ou à défaut de tout autre vin liquoreux.



[Haut de page](#) . [Contact](#) . [Plan du site](#) . [Infos légales](#) . [Documentation](#) . [Liens Utiles](#) . [Intranet](#) .