

Noël à Saint-Julien

*Souvenirs et traditions ***

« La table du réveillon se préparait toujours de la même façon : il fallait superposer trois nappes bien blanches et mettre un couvert supplémentaire pour le « mendiant » ou celui qui pourrait être invité chez nous s' il se retrouvait seul.

Le réveillon de notre jeunesse, c'était le souper « maigre », ou le « gros soupa », sans viande ni coquillages. Nous mangions les légumes du jardin : épinards au gratin, en omelette, ou en tourte, des cardes, carottes, parfois panais, céleris en anchoïade, poireaux. Mais le plat de résistance, c'était toujours la morue souvent en sauce tomate. Les huîtres et les coquillages ne se mangeaient que sur la côte, et la famille d'Élise a trouvé bien drôle cette habitude chez son futur mari toulonnais !

Entre ces plats et le dessert nous allions à la messe de minuit, sauf quand il y avait les « messes basses », qui duraient 3 heures...un supplice pour les enfants ! Les gens ne mangeaient alors qu'à 3 heures du matin !

Aux Rouvières c'était la maman d'Andrée et d'Éliane qui jouait de l'harmonium, et quelquefois on jouait de la clarinette aussi. Les parents de Pierre Guibert s'occupaient de l'église, en faisant la crèche, ensuite ce fut la mère d'Élise, et aujourd'hui Élise elle-même. Les santons anciens sont ressortis chaque année...il n y a que le rémouleur qui ait été remplacé.

Après la messe, c'était le moment des 13 desserts, toujours les mêmes : noix, noisettes, amandes, prunes, pruneaux, raisin frais ou secs, pommes, poires, melons verts (qui se conservaient très bien dans la cave, ou les abris du jardin) la pompe à l'huile, parfois le gibassier (brioche à l'huile) la croquante et la pâte de coings.

Dans les maisons on n'installait le sapin que 5 jours avant Noël. Le jour de Noël les enfants trouvaient leurs souliers remplis devant le sapin ou devant la cheminée. Les cadeaux étaient bien modestes : chocolats, mandarines et parfois une poupée de chiffons cousue par la maman.

Le repas du 25 comprenait de la volaille : canard, oie, chapon...si on avait le bonheur d'en avoir et la bûche, faite maison, bien sûr. »

Conversations de Shirley Wallace avec Lucie Brémond, Andrée Hugou, Éliane et Andrée
Pourrière, Élise Buerle et Albertine Coquillat.



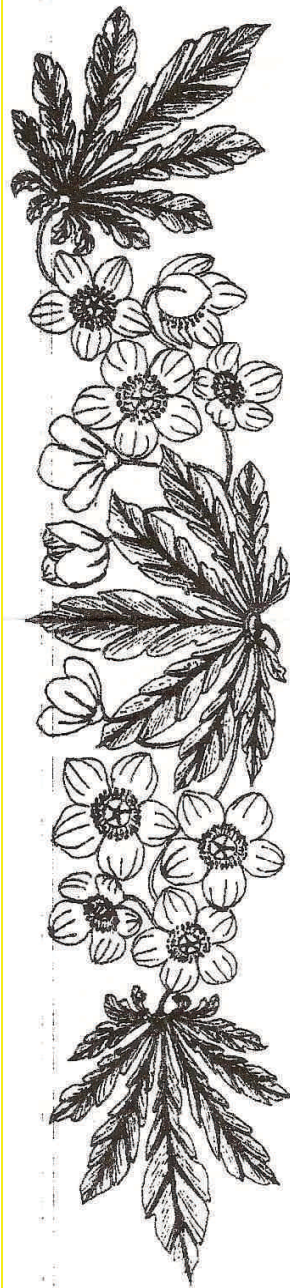


13 desserts de Noël

Il y a le beau raisin de la treille
 Brillant comme des dorures (des merveilles)
 L'odorant melon vert
 Le nougat noir , le nougat blanc .
 La poire appelée « clochette »
 la pomme rouge et rondelette.
 La douce pâte de coings...
 La pompe à l'huile du coin (de la région)
 La délicate noisette,
 La noix et l'amande « sultane »
 La blonde prune de mon jardin
 Luisante comme un louis d'or.
 La figue sèche et ridée
 Que nous avons choisie pendant l'été
 Tous ces fruits du midi
 Pour festoyer en ce grand jour.
 Sur les trois nappes nonchalamment étendues
 Devant la famille rassemblée
 Ils apportent la joie dans leurs petits paniers
 Tout autour de la table ronde.

Rénié Raybaud
 Poète vigneron
 Majoral du Félibrige
 de Seillons Source d'Argens

Trege dessèr de Nouvè



I'a lou bèu rasin de la triho
 Trelusènt coume de dauriho,
 Lou redoulènt meloun verdau,
 Lou nougat negre, lou blancau,
 La pero dicho campaneto,
 La poumo roujo e redouneto,
 La douço pasta de coudoun ...
 La poumpe à l'òli (dòu cantoun)
 La mistoulineto avelano,
 La nose e l'amela sultano,
 La bloundo pruno de moun ort
 Lusènto coume un louvidor,
 Li figo seco emai frounsido,
 Que dins l'estiéu avian chausido,
 Tout aquéli fru dòu miejour,
 Per festeja 'queste grand jour;
 Sus li tres touaio estalouirado,
 Davans la famiho acampado
 Fan gau dins li pichot panié
 D'un caire à l'autre dòu taulié !



Reinié Raybaud

Les trois nappes blanches symbolisent la Sainte-Trinité.

Les sept plats maigres sont en souvenir des sept douleurs de Marie ;

Les quatre mendiants (figes, amandes, noix, raisins secs) symbolisent les quatre ordres religieux ayant fait vœu de pauvreté : franciscains, carmélites, dominicains et augustins.

Les treize desserts en souvenir des douze apôtres et du Christ.



***** Joyeux Noël *****

En Provence, « les fêtes de fin d'année » sont une succession de moments traditionnels qui sous le terme générique de « fêtes calendales » se déroulent du premier dimanche de l'Avent à la Chandeleur. Sont ainsi fêtés : la Sainte-Barbe le 04, le 08 décembre l'Immaculée-Conception, le 24 la Nativité de Jésus, le 25 jour de Noël, le 1^{er} janvier, le 06 janvier l'Épiphanie (les rois) et enfin le 02 février La Chandeleur jour de la présentation de Jésus au Temple. Comme souvent, fêtes religieuses et profanes, se superposent et les rituels, très en lien avec la nourriture, rappellent de très anciennes célébrations qui associent la fertilité de la terre et la pureté des femmes. Célébrations dont les traces les plus anciennes, ici à Saint-Julien, font remonter au v^e siècle avant Jésus-Christ (François HOYNANT).

Le 24 décembre, le « gros souper » (codifié par les félibres au xix^e siècle) est un repas familial simple mais copieux, préparé par les maitresses de maison. En général on consomme le salé (7 plats) avant la messe de minuit et le sucré (13 desserts) après. La table, décorée d'une branche de houx est recouverte de trois grandes nappes blanches, des trois coupelles de blé germé, trois grosses bougies un gros pain coupé en trois et, bien sûr, le couvert pour le pauvre.

À Saint-Julien à la fin de la messe de minuit, il était de tradition de réaliser une petite agape. Les fidèles se partageaient lors de la première heure du 25 décembre, des petits « pans » brioqués et pompe à l'huile tout en dégustant un vin chaud ou un vin cuit. À noter que ces agapes fraternelles, créées aux premiers siècles, sont toujours pratiquées par de nombreuses communautés et tout particulièrement par les chrétiens d'Orient.

Pompe à huile au Vieux-Village

(Julien Faure et Suzanne Figeac)

Pétrir le levain avec de l'eau, un peu de sel et environ 500 grammes de farine pour deux pompes, couvrir d'un linge (attendre au moins une heure la levée de la pâte.

Sur une tourtière huilée, étendre la pâte avec la paume de la main (en forme de poupée pour les enfants...) y creuser des petites cavités avec les articulations des phalanges, laisser les tourtières couvertes d'un linge dans une ambiance tiède. Attendre au moins 20 min, un nouveau début de levée. Faire préchauffer le four à 200 °C.

Avant d'enfourner, recouvrir d'huile d'olive et de sucre. Toutes les cavités doivent être remplies, les recreuser si besoin.

Après une quinzaine de minutes, sortir du four et arroser immédiatement d'eau de fleur d'oranger véritable (éviter l'arôme fleur d'oranger) et faire un saupoudrage final de sucre ou de cassonade.

Pour un meilleur glaçage on peut passer sous le grill deux minutes. Pour cette recette on peut aussi utiliser de la pâte crue du boulanger.

Le vin chaud

Faire macérer la veille du vin rouge, de la cannelle, quelques clous de girofle et des zestes d'orange.

Faire chauffer lentement sans bouillir

Servir chaud.....avec modération !

La croquante de Lucie Brémond

Casser les amandes et les faire blanchir quelques instants pour enlever la peau. Les concasser et les faire griller

Pour un kg d'amandes blanchies, prévoir 800 g de sucre et une bonne cuillerée de miel.

Chauffer doucement le sucre et le miel dans une casserole en tournant sans arrêt, jusqu'à ce que le sucre blondisse. Ajouter les amandes.

Couler dans des moules huilés et remonter l'appareil contre les bords jusqu'à refroidissement.