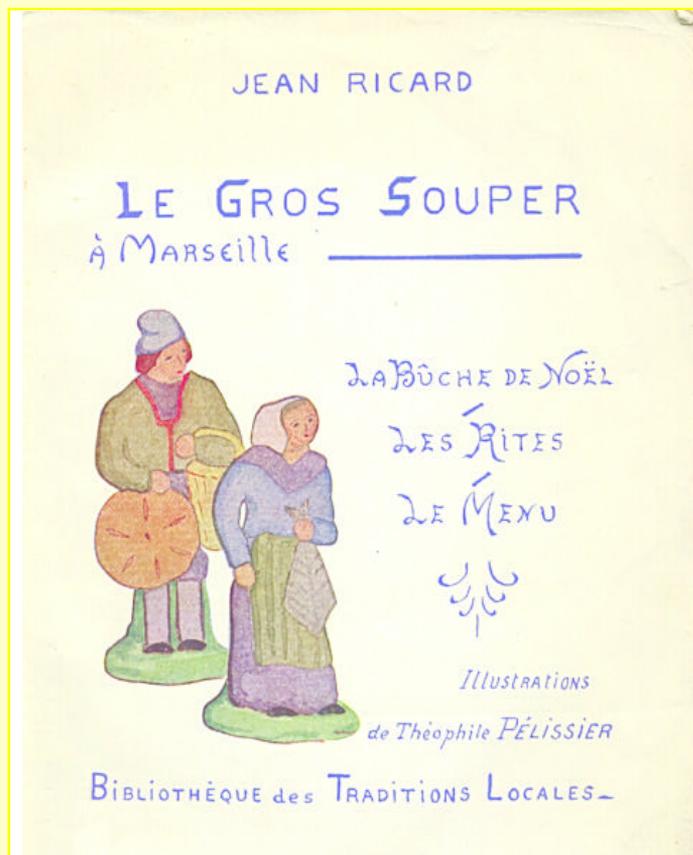


Jean Ricard

Le Gros Souper à Marseille



C.I.E.L. d'Oc

Centre International de l'Écrit en Langue d'Oc

3 Place Joffre, 13130 Berre L'Étang

<http://www.lpl.univ-aix.fr/ciel/>

Jean Ricard

**Le Gros Souper
à Marseille**

Illustrations de Théophile Pélissier

Bibliothèques des Traditions Locales

**Marseille
1955**

La Bûche de Noël

A mon ami Henri Brun

Le Gros Souper commençait autrefois par la bénédiction, de la bûche ou cacho-fue.

Quoique nous ayons pris pour règle de nous montrer extrêmement prudent en cette matière, nous croyons pouvoir affirmer, après la plupart des auteurs qui ont traité le sujet, que cette coutume est héritée, presque à l'état pur, de l'antiquité païenne.

Alphonse Michel, qui a étudié les traces laissées par le paganisme dans le Midi de la France, dit à ce propos:

Les libations que le père de famille fait sur le cacho-fiò sont un souvenir de celles que, chez les Romains, tout chef de maison faisait en se mettant à table, usage que les catholiques ont remplacé par le bénédicité et qui ne s'est maintenu que dans cette cérémonie.

Si ce rite s'est cristallisé sous sa forme primitive à travers une civilisation nouvelle, c'est, selon toute vraisemblance, qu'il constituait la partie la plus importante de la fête solaire à laquelle notre Noël a succédé.

Le feu, ce premier ami de l'homme, était associé à toutes les manifestations de la vie; il consumait la partie des victimes consacrées aux habitants de l'Olympe dans les sacrifices publics, mais aussi l'offrande plus modeste réservée dans chaque habitation aux dieux lares et aux mânes des ancêtres.

Le foyer, au siècle de l'électricité, est resté le symbole de la famille, mais il en était moralement et matériellement le cœur depuis l'âge des cavernes jusqu'à l'époque de nos grand-mères. C'est à la grande cheminée familiale que l'on se chauffait et que l'on préparait les aliments, c'est de ses cendres roses que l'on tirait la lumière lorsque les ténèbres descendaient, c'est auprès d'elle que l'on s'assemblait pour les veillées.

Nous avons entendu dire, sans toutefois pouvoir le vérifier par des témoignages précis, qu'autrefois, en Provence, on nettoyait toutes les cheminées dans l'après-midi du 24 décembre, et que La bûche allumée le soir inaugurait le feu nouveau dans la maison.

Que ce fait soit d'une exactitude plus ou moins absolue, il est hors de doute qu'il faut chercher dans une coutume semblable l'origine rituelle de la cérémonie du cacho-fue.

Si nous considérons ce qui se pratiquait hors de chez nous, nous apprenons que dans certaines provinces, avant le coucher du soleil, tous les feux de la paroisse étaient éteints à l'exception de la lampe du tabernacle. La jeunesse allait alors à l'église allumer des brandons qui étaient rapportés dans chaque maison, suivant certains rites, et servaient à allumer la bûche et les lumières. Cet usage s'est conservé assez longtemps en Gascogne ainsi qu'en Champagne où il est resté célèbre sous le nom de fête des flambards.

Plus directement reliée au paganisme est la coutume provençale rapportée en 1865 par un article du *Mercure Aptésien*, et qui consiste, après, avoir tout laissé éteindre dans la maison, à allumer la bûche avec le feu préalablement pris au soleil à l'aide d'un verre convexe.

Cet article n'est pas très explicite quant aux temps et lieux et n'est signé que par les initiales D. P., ce qui rend presque impossible toute vérification. La plupart des auteurs qui nous ont précédé situent cette pratique dans la région aptésienne. Nos recherches ne nous ont permis d'acquérir aucune certitude à ce sujet.

Il serait intéressant de pouvoir déterminer si l'on a procédé ainsi sans interruption depuis l'époque du paganisme jusqu'à une date relativement récente.

S'appuyant sur certains textes sacrés, Marchetti, Père de l'Oratoire qui vivait à Marseille au XVII^e siècle, voit dans le bois le symbole du Christ et dans le vin celui de nos iniquités. Bien que nous nous défendions de jouer au théologien et de prétendre, tel Gros Jean, en remonter à notre curé dans ce domaine, nous pensons que le digne ecclésiastique faisait fausse route en voulant trop prouver.

A notre très humble avis, si le vin était symbole d'iniquité, l'Eglise ne l'emploierait pas pour le saint sacrifice, le Christ n'aurait pas transformé l'eau en vin, et, parlant de ce breuvage, il n'aurait pas dit *ceci est mon sang*.

II

La coutume dont nous allons essayer de retrouver les détails n'est pas exclusivement provençale et se pratiquait à peu près dans tout le monde chrétien.

Chaque pays, chaque province, usait d'un cérémonial particulier et en Provence même, ce cérémonial, en dépit d'une incontestable unité de base, variait selon les régions.

Il devait varier également selon les familles, et, dans une même famille, selon les années, car il n'était pas réglé par une congrégation des rites, et dépendait, vraisemblablement, des circonstances, de la place dont on disposait, du nombre des convives et de bien d'autres causes encore. Nous verrons dans le courant de cette étude que Mistral en a laissé deux versions qui diffèrent sur certains points.

En principe, le cacho-fue est fourni par un arbre fruitier ce qui renforce l'idée de sacrifice à la manière antique. Mais ce principe paraît avoir subi de nombreuses entorses.

La Statistique des Bouches-du-Rhône, que nous aurons souvent l'occasion de citer, dit, en 1821, que la bûche doit être d'olivier ou d'arbre fruitier. De même la Gazette du Midi, en 1836.

Dans une étude sur la Haute Provence, Henry, en 1818, dit arbre fruitier, s'il se peut.

Thomas A. Janvier, écrivain américain, soci du Félibrige, a laissé le savoureux récit d'un Noël passé dans la région arlésienne vers 1900. Il nous apprend que c'est un amandier très vieux et ne produisant plus rien qui a fourni le cacho-fue à son hôte.

Mistral, dans ses mémoires, parle également d'un arbre fruitier, mais, même dans une famille aussi traditionaliste que celle du Maître, on devait souvent tricher sur la qualité, car dans les strophes supprimées du VII chant de Mireille, il est question d'un poirier sauvage et chancelant de vieillesse, ce qui ne rend pas le sacrifice très méritoire.

Le fait que cette double infraction soit avouée dans un poème destiné à exalter nos traditions mérite d'être retenu.

D'autre part, nous lisons dans un almanach de 1904, sous la signature de Claude Brun, que la bûche était fournie par un arbre du cru, à savoir suivant la région: le chêne liège, le chêne vert, le hêtre, le châtaignier, le pin d'Alep, le pin maritime, l'acacia, le fabrégoulier, etc...

En définitive, nous pouvons adapter n'importe quel bois, mais un arbre du terroir, surtout s'il s'agit d'un arbre fruitier, doit être préféré à tout autre.

Une seconde question préliminaire se pose: avec quoi doit-on faire la libation?

Dans la Haute Provence, c'est avec du bouillon de crouiche, sorte de pâte fraîche rappelant la lasagne, qui figure parmi les plats traditionnels de cette région. Dans le Comtat, d'après Marcel Provence, c'est à l'huile d'olive que revient cet honneur. Elle présente l'avantage supplémentaire d'attiser le feu. Mais dans la plupart des lieux, notamment à Marseille, c'est, comme à la messe, le vin qui sert au sacrifice.

Madame P..., à qui nous devons des renseignements précieux parce que vécus, nous a indiqué qu'à Lamanon, village des environs de Salon, la libation se faisait, au commencement de ce siècle, avec le vin blanc que l'on buvait au début du repas. Stéphan d'Arve parle du vin de la première bouteille débouchée Mistral, dans les strophes supprimées de Mireille, dit clairette, mais dans ses mémoires et dans le Grand Trésor du Félibrige vin cuit. Ce dernier est indiqué par la généralité des auteurs, notamment par Thomas Janvier pour la région arlésienne et par Pierre Mazière, dont nous reparlerons, pour Marseille.

A notre sentiment, aucun honneur n'est plus mérité, pas de Noël sans vin cuit, et, nous pouvons presque dire, surtout pour Marseille, pas de vin cuit en dehors de Noël. Il est donc juste que le vin qui s'identifie à la fête serve à la libation.

Les détails de la cérémonie, avons-nous dit, sont assez variables.

Parmi les relations écrites qui nous sont restées, celle de la Statistique des Bouches-du-Rhône, parue en 1821, que nous transcrivons ci-dessous en respectant son orthographe, est particulièrement intéressante.

L'ouvrage cité remplit deux conditions assez difficiles à réunir en pareille matière:

D'une part, il parle d'une coutume encore vivante au moment où elle est décrite et, d'autre part, les faits ont été rassemblés systématiquement en vue d'un témoignage.

“Dans les hautes classes, on se met tout simplement à une table bien servie, et le festin, qui se désigne ordinairement sous le nom de gros souper, n'a rien de bien remarquable. Mais dans les classes moyennes et chez le bas peuple, principalement dans les communes rurales, il se pratique des coutumes fort anciennes qui méritent d'être décrites.

Le père de famille conduit par la main le plus jeune des enfants à la porte de la maison où l'on a eu soin de placer une grosse bûche d'olivier ou d'arbre fruitier qui porte le nom de calignaou (à Marseille, on dit calineou). L'enfant, muni d'un verre de vin, fait trois libations sur la bûche en prononçant les paroles suivantes:

*Alègre, Diou nous alègre,
Cacho-fue vèn, tout bèn vèn,
Diou nous fague la graci de vèire l'an que vèn,
Se sian pas mai que sieguen pas men.*

Le verre passe à la ronde et est vidé par les assistants. Alors l'enfant soulève une extrémité du calignaou tandis que le vieillard le saisit par l'autre bout et, aidés par les assistants, ils le portent processionnellement jusqu'au foyer en répétant les paroles de la libation. Aussitôt que la bûche est placée, on l'allume à l'aide de sarments ou de bûches plus petites, mais on a soin de l'éteindre à l'heure où l'on va se coucher et de la rallumer tous les soirs, de telle sorte qu'elle ne soit consumée que la veille du Jour de l'An.

Il y a, ajoute la Statistique, quelques légères différences, soit dans le cérémonial, soit dans les paroles du calignaou d'un pays à l'autre, mais elles ne sont pas assez importantes pour être mentionnées.

Ces renseignements concernent tout le département des Bouches du Rhône, mais une note, dont il est inutile de souligner l'intérêt, ajoute:

A Marseille, dans le quartier de Saint-Jean, la cérémonie du calignaou se fait encore dans les anciennes familles de pêcheurs. Il y a cela de particulier que lorsque le calignaou est placé sur le foyer, on bat le briquet et l'enfant allume la chandelle avec une allumette. Le vieillard l'éteint. L'enfant la rallume et ce manège est répété trois fois. Le reste de la cérémonie est semblable à la coutume générale.

Nous avons vu que la première partie de ce récit ne se rapporte pas strictement à notre ville. Elle appelle une observation.

Si dans les campagnes où l'on allait chercher le cacho-fue à l'extérieur, la bénédiction se faisait devant la porte, dans les foyers du vieux Marseille, où il n'y avait généralement pas de jardin, cette cérémonie ne pouvait avoir lieu que dans la maison.

Le poète Pierre Mazière est formel sur ce point. Dans une intéressante plaquette sur le gros souper à Marseille, il écrit:

L 'aïeul prenait le plus jeune par la main et le conduisait près du foyer: Là, on avait eu soin de placer une grosse bûche appelée Calinèu.

Et il dépeint ainsi la cérémonie:

Le petit, prenant un verre de vin cuit, le jetait sur la bûche en disant: — Alègre, Diéu nous Alègre, etc....

Le verre passait ensuite dans toutes les mains et chacun répandait sa mesure de vin en disant *In nomine Patris, etc...* Ensuite on mettait la bûche au feu.

Pendant que la bûche brûlait, on répétait en chœur des vers provençaux que nous traduisons:

Que la bûche pétille
C'est le jour du pain, demain
Qu'ici entrent toutes sortes de bonheurs.
Que les femmes enfantent,
Que les chèvres fassent des petits,
Que les brebis fassent des agneaux,
Qu'il y ait beaucoup de blé et de farine
Et une pleine cuve de vin.

L 'auteur, dont l'ouvrage a paru en 1873, se réfère au récit que lui a fait un de ses parents questionné à cette occasion, un vieillard qui toute sa vie a bravé les dangers de la mer, un vieux pescadou au bonnet de bure qui, mieux que tout autre, a conservé le souvenir des traditions.

Si le parent de Pierre Mazière était un vieillard en 1873 ses souvenirs peuvent se placer approximativement à la même époque que l'enquête de la Statistique. Remarquons, en passant, qu'il s'agit encore d'un pescadou San Janen, mais nous pouvons considérer comme valable pour tout Marseille ce qui est dit pour Saint Jean et admettre que ce quartier était le dernier bastion de traditions disparues ailleurs.

Ces deux témoignages se complètent sans se contredire.

Un point, toutefois, reste à élucider: Le feu devait-il ou non être déjà allumé au moment de la pose du cacho-fue? D'après ce que nous avons vu précédemment, il ne paraît pas contestable qu'à l'origine le feu était mis à la bûche au moment de la bénédiction, mais, dans certaines familles, la coutume peut s'être modifiée au cours des siècles, ce qui est le propre de toute coutume vivante qui a cessé d'être un rite officiel ou sacré.

Ainsi, par exemple, un jour de grand froid, la ménagère ne voudra pas éteindre le feu et l'on mettra simplement la bûche dans les flammes; puis, ayant constaté que cette méthode épargne beaucoup de travail, elle l'adoptera les années suivantes.

Car quiconque a effectivement pratiqué ces traditions, en arrive à conclure que la commodité de la ménagère, surchargée de besogne les jours de fêtes, a pu contribuer à modifier les coutumes et, parfois, à en créer d'autres. Nous aurons sans doute l'occasion de revenir sur cette question.

En conclusion, il nous paraît préférable de n'allumer le feu qu'après la bénédiction, mais ce n'est pas une règle stricte.

Nous devons signaler, également, que dans beaucoup de régions de Provence, c'est l'aïeul qui bénit le cacho-fue. Nous avons là-dessus, entre autres, les témoignages de Mistral et de Thomas Janvier pour la région arlésienne, de Louis Méry pour les environs d'Aix vers 1820 et de Stéphan d'Arve, moins précis quant aux lieux et date. A Lamanon, c'était également le plus âgé, tandis que le plus jeune allumait la veilleuse de la crèche.

Pour Marseille, car c'est Marseille qui nous intéresse surtout, les témoignages ne sont pas très concordants.

La Statistique des Bouches-du-Rhône et Pierre Mazière parlant l'un et l'autre du début du XIX siècle, nous ont montré l'enfant bénissant le cacho-fue. La même indication nous est donnée par Cantel en 1836 et Claude Brun en 1905.

Par contre, pour Marchetti, c'est le doyen qui fait le geste rituel. Plus près de nous, on procédait de la même façon chez Mlle Noëlie Barnaud, paroissienne de la Major, dont le récit se rapporte aux environs de 1880, ainsi que dans deux familles marseillaises dans lesquelles l'antique usage s'était conservé jusqu'à la fin du siècle dernier et dont il sera question plus loin.

Le populaire auteur-acteur Louis Foucard, en 1905, dans ce qui ne s'appelait pas encore un sketch, fait bénir la bûche par l'aïeul. Il en va de même dans un conte publié aussi en 1905, par Pierre Mazière, dont cependant la première version, basée sur des indications précises, nous paraît plus pertinente.

Il est vraisemblable que là encore, il n'y avait pas de règle bien établie, mais nous pensons que c'était généralement le benjamin qui officiait lorsqu'il était en âge de pouvoir le faire.

III

Contrairement à ce que l'on aurait tendance à supposer, ce n'est pas à l'usage du charbon ou du gaz de ville comme combustible que l'on doit la disparition du cacho-fue.

A partir d'une époque qui semble pouvoir être située vers le milieu du XIX siècle, le charbon de bois est employé pour la cuisine tandis que certaines familles l'adoptent même pour se chauffer au moyen d'un brasero placé dans la pièce.

En 1863 on commence à se servir du gaz de ville, jusque-là réservé à l'éclairage, pour la cuisine et le chauffage, mais ces deux utilisations ne sont à la portée de tous que vers le début du XXe siècle.

Cependant, dans un cas comme dans l'autre, si le nouveau combustible a chaque fois supplanté complètement l'ancien pour la cuisine, le bois est toujours resté le principal moyen de chauffage. Ce n'est que la généralisation de l'emploi du charbon de pierre pour l'usage domestique, vers la fin de la guerre de 1914, qu'il a progressivement cessé d'être employé couramment.

Or, en 1821, la coutume avait déjà disparu de Marseille, sauf du quartier Saint-Jean, où elle ne paraît pas avoir survécu bien longtemps. C'est encore la Statistique des Bouches-du-Rhône qui nous apprend cette disparition et qui nous renseigne sur ses causes. Nous y lisons, en effet:

Il résulte de la correspondance des communes que ces pratiques sont généralement en usage dans tout le troisième arrondissement (arrondissement d'Arles) et seulement dans quelques communes des deux autres (arrondissements d'Aix et de Marseille).

Ces communes sont: La Ciotat, Vitrolles, Saint-Chamas et Martigues. A Marseille, à Aix, et dans les autres communes, ces pratiques ont existé autrefois, mais aujourd'hui la lampe de caleno y a remplacé le calignaou. Cette lampe, ou une bougie, est placée dans la crèche et sur le devant, entre deux soucoupes dans lesquelles est le blé de Sainte-Barbe. Le placement du calen se fait avec des cérémonies analogues à celles du calignaou. Elle brûle pendant la huitaine et n'est consommée que la veille du Jour de l'An. Cette cérémonie du calen n'empêche pas qu'on ne mette une grosse bûche au feu, mais sans aucun appareil.

François Mazuy qui, en 1854, parle de son temps en témoin et sans documentation bibliographique, ne mentionne pas la coutume. Il indique simplement qu'au cours du gros souper règne l'espérance de *vèire l'an que vèn*.

Qu'il nous soit permis de citer le cas de notre propre famille, de vieille souche marseillaise.

A l'époque où nous nous chauffions au bois, et avant que la coutume du cacho-fue ait été remise en honneur, si le hasard nous faisait trouver une belle bûche, nous la gardions pour Noël, mais elle était brûlée sans aucune cérémonie; dans le cas contraire, la cheminée était alimentée comme à l'ordinaire.

Par contre, la veilleuse à huile de la crèche a toujours été allumée avec solennité par le plus jeune, tandis que tous les assistants se signaient.

On ne manquait pas, toutefois, de dire au cours du repas, généralement en trinquant:

*A l'an que vèn
Se sian pas mai, sieguen pas mens.*

Aucun de nos ascendants, jusqu'à notre arrière grand père, né à Marseille en 1825, n'a parlé, en égrenant ses souvenirs, d'une bénédiction de cacho-fue.

L'enquête à laquelle nous nous sommes livré auprès de nos contemporains, principalement de nos aînés, confirme, d'une façon générale, les indications de la Statistique.

Notre ami Vincent R..., notamment, nous a appris que dans son enfance, c'est-à-dire aux environs des années 1890 à 1895, alors qu'il habitait le quartier Saint-Jean, des camarades de son âge et lui-même s'amusaient parfois à allumer dans la rue (contre une muraille, dans une encoignure, entre une borne et un mur, etc...) un feu de bois autour duquel ils s'asseyaient et devisaient gravement.

Or, ils appelaient cela faire un cache-feu, mais aucun d'entre eux ne connaissait la signification de ce terme, signification que notre ami devait apprendre par nous-même plus d'un demi-siècle après.

Il y a tout lieu de supposer que le jeu et sa désignation dataient d'une époque où la seule vue du feu rappelait la merveilleuse soirée. Mais dans ce quartier où tout le monde se connaissait et où chacun savait à peu près ce qui se passait chez les autres, l'ignorance de ces enfants, sur un sujet qui avait toutes raisons de leur tenir à cœur, semble indiquer que la coutume du cacho-fue de Noël avait disparu depuis assez longtemps pour n'avoir laissé aucun souvenir.

Grâce à un hasard bienheureux, nous avons pu, cependant trouver trace de deux familles marseillaises où l'usage s'est maintenu jusque vers la fin du siècle dernier: les familles F... et M...

Dans les deux cas, elle a disparu avec l'aïeul qui la pratiquait et les personnes qui me l'ont rapporté, trop jeunes à l'époque, ne se souviennent pas des détails de la cérémonie. Une seule a retenu la formule :

*A l'an que vèn,
Se sian pas mai sieguen pas mens.*

Il convient de mentionner, également, que d'après Joseph Mathieu et Claude Brun, qui écrivaient respectivement en 1902 et 1905, il aurait existé au début du siècle certaines familles marseillaises où l'on n'avait jamais cessé de poser cacho-fue selon les anciens rites.

Il en existerait même encore de nos jours; nous n'en connaissons pas personnellement, mais nous en savons d'autres où l'usage a été ressuscité après une éclipse de plus d'un siècle; nous souhaitons ardemment que notre modeste travail contribue à en augmenter le nombre.

Cela ne doit pas empêcher, fort au contraire, d'allumer solennellement la veilleuse de la crèche: les deux coutumes peuvent et doivent co-exister.

IV

L'étude de certains usages perdus n'offre d'intérêt qu'à titre de curiosité, mais nous pensons que celui qui nous occupe en ce moment doit reprendre sa place dans tous les foyers.

S'il existe des familles où il s'est toujours maintenu, elles doivent, cela va sans dire, conserver les rites transmis. Sous cette réserve, voici comment nous voyons le cérémonial à adopter par une famille marseillaise du XXe siècle:

Quelques jours avant Noël, la bûche, ornée de petit houx ou de toute autre végétation, est mise en place d'honneur auprès de la cheminée, ainsi qu'un fagot de sarments ou de bois très sec.

On n'oubliera pas que le cacho-fue doit être traité avec les plus grands égards.

Béranger-Féraud et Thomas Janvier nous apprennent que celui qui se permettrait de s'asseoir sur la bûche réservée à cet usage, paierait son irrévérence par des maux d'estomac qui l'empêcheraient de manger durant les fêtes de Noël et par une série de furoncles sur... la partie du corps qui aurait foulé le bois sacré.

La veille de Noël, le foyer est préparé avec des feuilles sèches, du sarment et de petites bûches.

S'il n'y a pas d'enfant dans l'assistance, le plus âgé ou le chef de famille, après avoir empli son verre de vin cuit, s'approche du cacho-fue et l'asperge par trois fois en prononçant les paroles sacramentelles:

Alègre, Diéu nous alègre,
Cacho-fue vèn, tout bèn vèn.
Diéu nous fague la gràci de vèire l'an que vèn
Se sian pas mai, que sieguen pas mens

Il le pose ensuite sur le foyer qu'il allume avec une des trois bougies de la table.

Il est même plus indiqué, pour éviter de salir les tapis et d'avoir des ennuis avec la maîtresse de maison (voire avec la servante), de placer le cacho-fue dans la cheminée et de ne faire qu'ensuite la libation sur le foyer encore éteint. S'il y a un jardin, la libation se fait à l'extérieur.

Comme cela se disait, non à Marseille, mais à Maillane, on peut ajouter:

Cacho-fue
Bouto-fue

lorsque les flammes commencent à entourer la bûche.

Mais si l'assistance comprend un ou plusieurs enfants, c'est au benjamin que l'on confie le soin d'accomplir ce rite.

Avant la mise au foyer, on fera faire trois fois le tour de la maison ou de la pièce au cacho-fue tenu par le plus âgé et le plus jeune, l'un représentant l'année qui finit, l'autre celle qui commence.

Dans les campagnes, lorsque la bûche était constituée par un énorme tronc d'arbre, tous les assistants se plaçaient entre les deux extrémités par rang d'âge; mais, outre que cela pourrait n'être pas du goût de toutes les dames, les dimensions des bûches entrant dans nos modestes cheminées contemporaines ne permettent pas un tel déploiement et ne rendent pas nécessaire un renfort de quelques bras.

Au moment où le jeune officiant se prépare à allumer le feu, le doyen peut encore souffler la bougie à trois reprises, ainsi que le faisaient les pescadous de Saint-Jean.

Rien ne saurait mieux commencer les fêtes de Noël, ni enrichir de jeunes imaginations de plus beaux souvenirs.

On éteint la bûche avant de se coucher et on la rallume chaque soir, de telle sorte qu'elle dure jusqu'à la fin de l'année. Si ses dimensions ne lui permettent pas de durer une semaine, on la met de côté pour ne la rallumer que le jour de Saint Sylvestre.

Et s'il n'y a pas de cheminée à la maison? Que l'on prononce les paroles consacrées en guise de bénédicité... et que l'on boive le vin.

Marquons toujours, quelles que soient les circonstances, qu'une aussi noble coutume n'est pas tombée dans l'oubli.

Les rites

Parmi les nombreuses réjouissances qui jalonnent le cycle de Noël en Provence, la plus importante est incontestablement le gros souper.

Le premier repas calendal a gardé aux yeux de tous un attrait un peu mystérieux que n'a aucune autre partie de la fête, et dans la plupart des familles marseillaises on pratique toujours un grand nombre des coutumes qui s'y rattachent.

Tous les auteurs qui se sont penchés sur nos anciens usages lui consacrent une place majeure, et Mistral, dans les deux récits de Noël qu'il nous a laissés, va même jusqu'à ne pas parler d'autre chose.

S'il est à peu près officiel que la bénédiction du cacho-fue nous vient du paganisme sans avoir subi beaucoup de modifications, la plupart des autres coutumes et croyances que nous allons étudier paraissent porter la marque de certaines pratiques, mi-religieuses mi-magiques, propres à l'époque médiévale. Elles ont, en outre, un caractère autochtone plus prononcé.

On a l'impression de se trouver en présence d'un amalgame de rites chrétiens déformés, créé sur place et brassé par plusieurs générations, plutôt que de restes du paganisme.

II

Si nous en croyons les auteurs qui nous ont précédé, il se passe au cours du gros souper des choses pas très naturelles et même quelque peu inquiétantes.

On sait, par exemple, que le chat était considéré comme un animal maléfique, compagnon habituel de la sorcière lorsqu'il n'était pas son incarnation ou celle du diable. Cela valait d'ailleurs, à ce délicat ami de l'homme d'être parfois traité avec barbarie.

Or, Mistral nous dit que durant le gros souper les chats restent muets. Nous croyons devoir comprendre, à la lueur d'un texte dont il va être parlé, que les chats ne restent pas muets d'eux-mêmes, mais que c'est aux convives à faire en sorte qu'ils ne miaulent pas au cours du repas, sous peine de voir les pires catastrophes s'abattre sur la maison.

Voici qui n'est pas très rassurant, mais il y a pire: le Maître nous apprend également que des esprits (d'esperitoun) jaillissent du feu touffu des chandelles, et que la mèche penche du côté de celui qui doit... manquer au prochain repas de Noël.

Nous ne pouvons résister au plaisir de citer intégralement Thomas Janvier qui indique quelles précautions la fermière de son hôte et sa dévouée gouvernante prenaient en la circonstance:

La forte Nanon, dont le corps robuste tremblait de peur superstitieuse, était en outre handicapée, pour manger, par ses efforts pour bourrer le chat de la famille, afin que celui-ci n'ait aucune excuse pour pousser des miaulements maléfiques. Car on sait que si le chat de la famille vient à miauler la veille de Noël, et particulièrement durant le souper, de terribles choses arriveront pendant l'année qui suit.

Par bonheur les mesures préventives de Nanon conjurèrent la calamité. Elles coururent même le risque de dépasser leur but: seule la tempérance naturelle du chat le sauva cette nuit de mourir d'une indigestion et de connaître une agonie sûrement génératrice des cris mêmes que Nanon cherchait à éviter.

Parlant des bougies, l'écrivain américain dit ensuite:

Elles étaient surveillées anxieusement pendant la durée du souper, car, si la mèche d'une bougie de Noël tombe avant la fin, la personne vers laquelle elle se penche quittera cette terre avant les prochaines fêtes de Noël.

Mais Misé Fougueiroun, pour parer à cette sinistre catastrophe, avait joué un tour à la fatalité en se procurant des bougies de cire avec des mèches de si bonne qualité qu'elles se consumaient et disparaissaient imperceptiblement dans leur propre flamme.

Nous pouvons donner à nos lecteurs superstitieux un apaisement supplémentaire en leur apprenant que nous avons remarqué à diverses reprises, sans en laisser rien paraître, que la mèche d'une bougie penchait, tantôt vers nous-même, tantôt vers d'autres convives, et que ce mauvais présage n'a jamais été suivi d'effet. Toutefois, si une crainte devait assombrir leurs fêtes de Noël, nous leur conseillerions de s'éclairer à l'électricité, aucun ennui n'étant prévu en cas de panne de courant.

Selon une croyance toujours vivace, les blés de Sainte Barbe poussant mal sont signe de malheur pour quelqu'un de la famille. Il en irait de même lorsque les roses de Jéricho ne s'épanouissent pas. Certains écrits, en ce qui concerne le blé, sont un peu plus rassurants que la tradition orale, puisqu'ils nous menacent seulement dans la bonne marche de nos affaires et non dans notre existence même.

Mais si les personnes non averties courent le risque de voir le gros souper leur devenir néfaste, les autres peuvent y récolter pour toute l'année, de quoi se préserver contre de nombreux malheurs.

Il y a, d'abord, les cendres de la bûche de Noël (Pierre Mazière dit les charbons) qui, mélangées à certains remèdes à base de simples, ajoutent à leur efficacité. En outre, répandues dans les basses-cours et les étables, elles préservent leurs hôtes des maladies, et dans les armoires à linge elles constituent une protection contre les incendies.

A la fin du siècle dernier, à Marseille, ces mêmes cendres passaient pour détruire les pépidons (poux des oiseaux) si l'on prenait soin de les mélanger à la terre dans laquelle les poules se vautraient.

Le pain servi le soir de Noël a également une vertu bénéfique. Plusieurs auteurs parlent de ses propriétés surnaturelles; nous ne citerons que Marchetti qui donne à ce sujet les renseignements les plus complets:

Ces pains, à ce que j'ay ouy dire, ne se gastent et ne se corrompent point par le temps: et l'on m'en a fait voir après plus d'un an, qui estaient aussi beaux que s'ils n'eussent esté tirez du four que depuis une heure.

C'est un effet de la bénédiction que cette très sainte nuit répand non seulement sur ces pains, mais généralement sur tout ce qui est mis sur la table du soir de cette veille. Cela est cause que le peuple a grand soin d'en conserver les restes, pour les opposer dans le besoin à la cheute des petits enfants, à l'effroy des tonnerres, à la violence des foudres, et à la colère des vents et des vagues lors des tourmentes et des tempestes.

Nos mariniers ne s'embarquent guères sans en porter avec eux, pour en jeter, comme ils font, dans la mer, quand elle est extraordinairement irritée. Nos pescheurs en portent aussi: et quelques-uns d'entre eux se servent encore des bouts de chandelles qu'on a brûlé le même soir, pour appaiser les vents et faire cesser l'orage; ce que Dieu, pour bénir leur foy, fait réussir selon leurs souhaits.

En ce qui concerne les bouts de chandelles, nous avons lu quelque part qu'on les utilisait aussi pour guérir les plaies et les coupures, mais leurs vertus curatives sont prônées moins généralement. Il en est de même des fruits, à qui d'aucuns attribuent le même pouvoir qu'au pain.

III

La vigile de Noël, comme celle des quatre ou cinq plus grandes fêtes de l'Eglise, exigeant jeûne et abstinence, le gros souper doit être composé uniquement de plats maigres.

On n'ignore pas, en outre, que les desserts doivent être au nombre de treize et qu'il convient de goûter à tous au cours de la soirée.

Cette coutume est incontestablement la plus connue et la plus respectée de toutes celles de Noël. Nous ne saurions dire exactement à quelle époque elle remonte, mais, selon des déductions concernant notre propre famille, nous pouvons affirmer qu'elle est plus que centenaire. Fait particulièrement curieux, aucun chroniqueur ancien ni moderne ne la signale, et une liste dressée par Mistral pour le Museon Arlaten ne comporte que onze desserts. Toutefois, dans Noël en Provence, Arnaud d'Agnel et Dor citent le menu d'un repas de Noël à Saint-Cyr datant de 1810, dans lequel on en compte bien treize. Tounin Virolaste, dans l'Armana Prouvençau de 1946, après avoir manifesté sa surprise devant le silence de ses prédécesseurs, indique que le peuple du Comtat... et de beaucoup d'autres endroits veut qu'il y ait treize desserts. Le cas de cette coutume, ignorée ou négligée par tous les faiseurs de livres et ne s'en portant pas plus mal, méritait d'être signalé.

Par contre, la tradition orale qui dit que l'on sert soit treize, soit sept vins différents, nous paraît d'une authenticité beaucoup moins sûre: si nous en avons entendu parler quelquefois, nous ne l'avons jamais vu pratiquer. Alais, toute réflexion faite, elle est assez sympathique pour que nous l'adoptions, en nous limitant toutefois au nombre de sept. Cela constituera peut-être un apport de notre siècle aux coutumes calendales. La prudence, cependant, ne conseille pas de goûter aux sept vins au cours du repas, comme on le fait pour les treize desserts, mais de déboucher chaque bouteille à son tour pendant les trois jours que dure la fête.

On sait moins que treize pains devaient figurer sur la table; douze représentant les apôtres et un plus gros représentant le Christ. Marchetti précise même que ce dernier était extraordinairement gros.

Pour le contemporain qui serait surpris par une telle profusion, il convient de faire plusieurs observations.

En premier lieu, on était autrefois plus nombreux à table qu'à l'époque actuelle. D'autre part, nous en reparlerons plus loin, une partie de ces pains était consacrée aux pauvres tandis qu'une autre était réservée comme talisman. Enfin, il y avait la provision pour plusieurs jours, ainsi que nous l'apprend Pierre Mazière:

En cette nuit bénie, écrit-il, les fabriques chômaient et les boulangers ne pétrissaient pas; le 24 décembre, au matin, les provisions étaient faites pour jusqu'au vingt-six.

Cette coutume ne s'adapterait, certes, plus aux habitudes de notre époque, mais nous aimerions voir sur les tables de Noël du XXe siècle un bon gros pain de forme ronde, fait de pure farine de blé, comme on en trouve encore dans certains villages: un pain tel que celui sur lequel nos anciens faisaient la croix avec la pointe du couteau avant de l'entamer, tel que celui qui se présentait à nos imaginations enfantines lorsque, dans notre prière, nous demandions

Donnez-nous aujourd'hui notre pain quotidien.

Dans le cas où le nombre de convives le permettrait, on pourrait ajouter douze petits pains ne ressemblant ni à des brioches ni à des pains de fantaisie.

IV

La table du gros souper n'est pas dressée comme celle d'un repas ordinaire.

Tout d'abord, on mange ce soir-la sur trois nappes, pour honorer la Sainte-Trinité, nous dit Marchetti, et à la lueur de trois chandelles, sans doute pour la même raison.

Certains auteurs parlent simplement de la nappe dans le courant de leur récit, soit que l'ancienne coutume se soit perdue dans leur famille, soit plutôt qu'ils emploient ce terme générique sans intention de préciser un nombre.

Il s'agit donc, croyons-nous, d'une imprécision de style dont nous avons un exemple frappant dans le cas de Pierre Mazière qui, après avoir spécifié que la table comportait trois nappes parle de la nappe à propos d'autre chose.

La tradition orale confirme l'existence de cet usage qui, sans être toujours très respecté, est généralement connu.

Nous mettrons donc trois nappes sur notre table.

En ce qui concerne l'éclairage, d'aucuns parlent de chandelles ou de bougies, sans nous renseigner sur leur nombre. Mais ceux qui sont plus précis ne se trouvent pas toujours d'accord entre eux.

Selon Louis Foucard, on en mettait six. Ne pensant pas que le sympathique auteur ait compté ses bougies un soir ou il avait un peu forcé sur le vin cuit, nous déduisons que, là comme ailleurs, la règle n'est pas absolue.

Par contre, d'après Marcellin Giraud d'Eguilles, et Thomas Janvier, il n'en fallait que deux.

Mais au repas auquel ce dernier participait, une lampe à pétrole était, en outre, suspendue au-dessus de la table: nous pouvons conclure sans témérité que l'usage primitif était de s'éclairer avec trois bougies, mais que déjà une des bougies traditionnelles avait été victime du progrès. Nous avons appris par Mlle F... que chez elle, vers la fin du siècle dernier, on procédait de la même façon. Renseignement plus précieux encore que le précédent, car il concerne une vieille famille marseillaise.

Confimant la tradition orale, Mistral et Claude Brun, de Marseille, disent bien que l'on s'éclairait avec trois chandelles.

Il s'agit, selon les uns, de bougies de luxe colorées, de bougies de cérémonie, tandis que d'autres parlent de chandelles cannelées ou même parfumées. D'autres, enfin, ne donnant pas de précisions, nous concluons qu'ils employaient des bougies ordinaires.

Rappelons, à ce sujet, que le terme " chandelle " désigne un petit bâton en matière combustible telle que cire, paraffine, blanc de baleine, stéarine, suif, etc... mais s'applique plus spécialement à la chandelle de suif, les autres étant généralement appelés bougies. Ainsi toutes les bougies sont des chandelles, mais toutes les chandelles ne sont pas des bougies.

Quelle chandelle emploiera le contemporain désireux de renouer avec la tradition? De préférence à un objet de fantaisie nous préconisons la bonne bougie courante que notre enfance a connue et qui est encore utile dans nos foyers lorsque nous allons chercher notre vin à la cave ou lorsque nous sommes victimes d'une défaillance de l'électricité: elle sera plus conforme à la simplicité patriarcale qui préside à la fête et, ayant cessé d'être un objet d'utilisation courante, elle constituera tout de même un petit luxe de bon aloi, au même titre que ces récipients en cuivre clans lesquelles on faisait autrefois la cuisine et qui ornent aujourd'hui nos meubles de salon.

Aussi surprenant que cela paraisse à notre époque, cet éclairage aux chandelles constituait pour nos anciens une orgie de lumière.

Mistral, dans ses mémoires, écrit:

A la place du calèu suspendu à un roseau qui, dans le courant de l'année, menu, nous donnait la lumière, ce jour-là, sur la table, brillaient trois chandelles.

François Mazuy, parlant de Marseille en 1854, précise:

L'économie de luminaire est suspendue ce jour-là; l'huile est mise de côté; les chandelles cannelées, ornées de festons, sont placées sur la table de façon symétrique.

Mais de nos jours, *dans ce siècle trop clair pour que rien y rayonne*, comme disait déjà Théophile Gautier du siècle dernier, nos rétines saturées de clarté artificielle ne peuvent se réhabituer, en une seule soirée, à cette douce lumière, et l'on a parfois de la peine à voir clair autour de soi. Il n'est pas défendu, après le premier plat, de tourner discrètement l'interrupteur, appelant l'électricité au secours des humbles bougies d'autrefois.

Joseph Mathieu, en 1904, indique que dans le Comtat les bougies qui éclairent le repas de Noël doivent être neuves, et que leur usage, tout comme celui de la bûche, doit se prolonger jusqu'à la fin de l'an.

Selon la tradition orale, il en était de même à Marseille.

Allumons donc nos bougies chaque soir, soit à notre table à l'heure du souper, soit devant la crèche, de telle sorte qu'elles finissent avec l'année.

Si nous n'en possédons pas, nous pouvons nous procurer des chandeliers en cuivre qui rappellent les intérieurs provençaux classiques, ou des chandeliers modernes en céramique, façonnés par des artistes de chez nous, dans la terre de chez nous, qui attestent la pérennité de l'industrie locale.

Mais s'il se trouve dans notre logis des chandeliers quelconques, vestiges de l'époque, pas très lointaine mais bien révolue, ou l'homme s'éclairait encore avec le feu de Prométhée, ce sont ces vieux serviteurs qui doivent être à l'honneur même si nous ne leur trouvons pas une allure très caractéristique.

Nos aînés savaient confectionner d'artistiques bobèches de couleurs vives, en papier festonné, imitant celles en verre coloré destinées à l'ornementation. Il y avait même une certaine façon de leur donner une ondulation particulière en les tordant dans le coin d'un mouchoir qui s'est probablement perdue.

Nous savons, par Louis Foucard et Mazuy, que les bougies de Noël étaient ornées de telles bobèches.

De quelques coups de ciseaux, nous confectionnerons donc, pour nos chandeliers, cette modeste ornementation, bien en harmonie avec l'ambiance familiale de la fête.

A l'époque actuelle, la table, et même la maison, sont décorées, soit de houx, soit, plus souvent encore, de fusain à boules rouges plus commun et moins onéreux. Ces plantes figurent également parmi celles qui servent de cadre à la crèche.

Autrefois, la pompe, les fruits, et surtout les pains étaient également ornés de verdure.

Marchetti, le plus ancien de nos historiens de Noël, nous apprend que, sous le règne de Louis le Juste, le gros pain représentant le Christ était paré par les boulangers de branches de myrte, plante que nous connaissons sous le nom de nerto et qui a presque déserté nos collines après avoir donné son nom à l'une d'entre elles.

Le saint homme ajoutait que cette coutume avait pour but de rappeler les paroles impies des bourreaux de Jésus contenues dans le onzième chapitre de Jérémie: *Mettons du bois dans son pain.*

Nous pensons plutôt que cette plante, jadis dédiée à Vénus, conservait ici l'usage qui lui était dévolu dans l'antiquité et qui consistait à tresser des couronnes aux triomphateurs.

Cette interprétation de l'hommage rendu à l'Enfant Dieu, pour quelque peu païenne qu'elle soit, nous paraît plus décente que celle qui semble vouloir nous faire remplir, avec trente-trois ans d'avance, les inventions de ses tortionnaires.

Peu à peu, le myrte disparu a été par le petit houx ou verbouisset, qu'il ne faut pas confondre avec le houx.

Déjà en 1723, dans son dictionnaire publié en Avignon, Pellas nous apprend que le petit houx est également appelé caleno.

Mistral, dans les strophes supprimées de Mireille nous parle de pain orné de petit houx et festonné d'enjolivures.

Dans Calendal, il nous montre trois jeunes filles allant chercher du petit houx pour Noël.

D'autre part, Pierre Mazière nous dit que le pain, la pompe et les principaux fruits étaient décorés de feuilles de laurier.

Claude Brun, qui semble résoudre la question, mérite d'être cité intégralement:

On appelle aussi Calendau, écrit-il 1905, le bouquet qui sert à orner le pain de Noël et certains fruits, avec du laurier, emblème de la gloire, bouquet fait de fragon ruscus aculeatus), petit arbrisseau appelé petit houx, dont les feuilles rigides armées d'une épine acérée supportent des baies globuleuses rouges.

Les tiges du fragon sont entrelacées avec un scirpe en jonc (scirpus holoschoenus) aux rameaux aériens arrondis et finement striés.

Décorons donc notre appartement et notre table avec du houx ou du fusain, mais ornons notre pain, notre pompe et nos desserts avec du laurier et du petit houx, et si nous faisons un bouquet, lions-le avec du scirpe de jonc.

Si nous ne pouvons nous procurer tout ou partie de ces plantes, remplaçons-les par d'autres, par des plantes de chez nous si possible, mais ne laissons pas sans verdure notre table ni même notre demeure.

L'usage qui consiste à faire figurer le blé de Sainte-Barbe sur la table du gros souper, usage mentionné par la plupart des auteurs, ne s'est pas perdu.

Un almanach de 1903 rappelle à ce propos quelques vers d'un ancien Noël:

*Lou Blad de Santo Barbo
Que pèr aquéu jour si gardo
A tauilo fau lou bouta
Mai acò 's un pla pèr arregarda .*

Certains font pousser également des lentilles, du cresson ou d'autres végétations qui sont du plus heureux effet; mais ces plantes, qui viennent en complément du blé, ne sauraient en aucun cas s'y substituer.

Par contre, la Rose de Jéricho, appelée encore Rose de Judée ou Fleur de Judée, n'a pas laissé grand souvenir dans la mémoire des contemporains et peu d'auteurs en parlent.

Pierre Mazière, se basant sur une phrase des Saintes Ecritures: J'ai été élevée comme le palmier de Cades, comme la Rose de Jéricho, émet l'hypothèse que ces fleurs sont en l'honneur de la Vierge Marie. Il nous apprend que deux petits vases remplis d'eau, contenant des roses desséchées sont placés devant la crèche.

Le poète alpin Albert Honde, en note d'un recueil de vers datant de 1902, donne des renseignements sur ces fleurs dont il dit posséder deux qui ont plus de deux cents ans:

Fleur en forme de thym desséché qui nous vient d'Orient. la tradition veut qu'on la sorte tous les ans à l'occasion de Noël.

“Placée dans un verre d'eau, sur la table, elle s'épanouit quelques instants après et se referme, toujours dans l'eau, au bout de quatre ou cinq jours. ”

Dans un poème intitulé *La dinado de Nouvè* il indique qu'au début du repas du jour de Noël, à Manosque, à une époque que nous pouvons situer aux environs de 1860, son grand père, après avoir dit le bénédicité, bénissait sa famille en se servant d'une rose de Judée comme d'un goupillon, avant de la mettre dans un verre d'eau. Chez cet auteur, elle ne figurait donc pas au gros souper, mais seulement au repas du lendemain.

Au début de ce siècle, à Lamanon, la rose de Jéricho était mise, durant le gros souper, en place d'honneur, sur la cheminée,

Si nous pouvons nous procurer une ou deux roses de Jéricho, ne manquons pas de les faire épanouir et de les placer sur notre table, devant la crèche, ou en tout autre lieu honorable

Pierre Mazière nous dit que dès le début du repas tous les mets sans exception étaient placés sur la table.

Cela doit être vrai en partie, et nous retrouvons dans cet usage la commodité de la ménagère, mais, sauf pour un repas d'une extrême frugalité, il ne nous paraît pas très certain que cette règle ait été suivie à la lettre.

D'une part, l'encombrement aurait rendu le service par trop difficile, et d'autre part, nous voyons mal nos aïeules faisant manger à leur famille un certain nombre de plats refroidis.

Par contre, lorsque la première partie du repas est terminée, nous avons toujours vu les desserts placés tous en même temps sur la table et chaque convive se servir à son gré.

Chez l'hôte de Thomas Janvier, c'est dès le début du repas que les desserts figuraient sur la table, tandis que les plats n'y apparaissaient que chacun à son tour. A notre avis, cette pratique ne doit pas aller sans quelque gêne, et il nous paraît plus indiqué, en attendant l'heure des desserts, de placer ceux-ci, dûment décorés de verdure, en évidence sur les différents meubles de la salle du festin.

Les pauvres n'étaient pas oubliés au cours du gros souper:

*Qu soù sé quan manjan
S'en trovo pas qu'an fan*

ou

*Qu soou se quand mangean ben
l'a pas de paoures que mangeoun pas “*

disaient nos ancêtres au moment de se mettre à table.

Et l'on mettait de côté une ou plusieurs portions de pain à l'intention des pauvres qui, voulant prendre part à la fête, passaient dans les rues en chantant des Noëls.

Dans le Comtat, nous dit Claude Brun, le pain n'était pas goûté avant que les pauvres aient été servis; mais Mazuy, parlant, on s'en souvient, de Marseille à l'époque du Second Empire, est le seul auteur mentionnant qu'on leur donnait autre chose que du pain. laissons-lui la parole:

... Alors, si une voix de malheureux se fait entendre dans la rue, la part du pauvre est vite faite, car elle est déjà préparée.

Afin d'habituer les enfants à faire le bien, on leur demande leur part du repas pour le pauvre, et rarement l'enfant la refuse; mais il est récompensé: c'est lui qui remet à la vieille femme, à la pauvre petite déguenillée, le mélange de tous les fruits recueillis à la vaste table, et quand il a fait cette bonne action, il trouve à sa place le double de ce qu'il a donné.

Nous osons espérer que l'on pratiquait généralement ainsi et que les pauvres ne fêtaient pas Noël avec du pain sec.

Faut-il dire que nous trouvons cette forme de charité plus spectaculaire qu'efficace

Il ne nous paraît pas très humain de laisser les malheureux dans l'incertitude de ce qu'ils obtiendront jusqu'à l'heure où les favorisés de la vie sont réunis, et de les astreindre à chanter dans les rues pour leur accorder un morceau de pain, fût-il accompagné de desserts.

De nos jours, on pense aux déshérités longtemps à l'avance. En plus des grandes organisations charitables telles que les asiles de nuit ou l'Armée du Salut, rares sont les comités de quartier, les paroisses, les sociétés diverses, où l'on n'intervient pas, sous une forme ou sous une autre pour permettre à chacun de fêter dignement Noël. On vient en aide non seulement à ceux que le malheur a réduits à la mendicité, mais encore à d'autres qui peuvent avoir besoin d'une assistance moins complète, mais tout aussi nécessaire, pour prendre part à la joie générale.

Ne dénigrons pas nos ancêtres pour autant. Le progrès moral, comme le progrès matériel, est l'œuvre de toutes les générations, et ce morceau de pain donné à un malheureux chantant dans la rue portait le germe de méthodes plus efficaces de solidarité humaine.

Nous avons d'ailleurs appris par notre ami Ai..., de vieille souche marseillaise, que chez lui, comme dans bien d'autres familles modestes, on réservait, et on réserve toujours, chaque année un paquet, composé principalement de desserts, soit pour une famille de condition plus modeste encore, soit pour une personne âgée, soit pour tout autre qui, sans être dans la misère, ne pourrait par ses propres moyens faire convenablement les choses.

Au risque de sortir quelque peu de notre sujet, ajoutons que chacun de nous devrait penser aux déshérités non seulement le jour de Noël pour ne pas sentir de remords à être bien nourri et bien chauffé, mais également tout le reste de l'année.

A Lamanon, au début de ce siècle, on mettait à table le couvert du pauvre et, à la place inoccupée, une portion de chaque mets était servie comme à un convive présent.

Un de nos amis, habitant Auriol, nous a signalé une coutume particulièrement intéressante qui se pratiquait, il n'y a pas très longtemps encore, à la ferme de Roussargues, bien connue des excursionnistes. Le soir de Noël, on mettait un couvert supplémentaire avec, dans l'assiette vide, un chandelier portant une bougie allumée en signe d'honneur et de bienvenue, cela à l'intention non précisément du pauvre, mais du voyageur égaré qui aurait pu frapper à la porte.

Cet usage était inconnu à Auriol même, et n'avait cours que dans les fermes isolées; il nous renseigne sur l'origine et l'évolution d'une tradition qui paraît avoir sa source dans les lois de l'hospitalité antique et être devenue par la suite une manifestation de la charité chrétienne.

VI

Pierre Mazière dit qu'à Marseille on se mettait à table à 9 heures. Nous pensons que le repas devait commencer beaucoup plus tôt, car, dans le cas contraire, en tenant compte de sa durée et du fait que la cérémonie religieuse précédant la messe de minuit commence à 11 heures, la veillée de Noël eut été pratiquement supprimée.

Mazuy, en 1854, indique que les rues sont désertes à 7 heures du soir. Si les Marseillais étaient déjà chez eux à 7 heures, il est vraisemblable qu'ils n'attendaient pas 9 heures pour se mettre à table.

N'oublions pas, toutefois, que la veille de Noël n'était pas jour férié et que la journée de travail finissait plus tard qu'à

l'époque actuelle. Il est assez probable que l'on commençait le repas vers huit heures, comme on le fait encore de nos jours.

Nous savons que l'on procédait tout d'abord à la bénédiction du cacho-fue.

Immédiatement après, et parfois même avant, le pain était réparti par l'aïeul. Cette répartition ne se faisait point au hasard, mais selon des rites assez compliqués.

Marchetti nous dit que le gros pain, coupé en trois parties, était destiné aux pauvres. Pour Cantel, en 1836, et Claude Brun, en 1905, il était réservé comme talisman; ce dernier précise que dans la Haute Provence le pain ainsi réservé était coupé non en trois mais en quatre, par une incision en forme de croix.

Pierre Mazière, plus précis, nous apprend qu'avant la pose du cacho-fue le gros pain, coupé en trois, était mis en réserve comme talisman, tandis qu'après cette cérémonie un second pain, sur lequel on faisait la croix, était coupé et placé près de la crèche à l'intention du premier pauvre qui passait.

Seuls Thomas Janvier et Mlle Noélie Barnaud semblent se souvenir que le pain doit, également, être mangé par les convives. Le premier, après nous l'avoir décrit entaillé en forme de croix et orné d'un bouquet, nous indique qu'il est coupé par l'aïeul en autant de portions que de personnes présentes, plus une double portion pour les pauvres (la part du Bon Dieu). La seconde dit, plus simplement, qu'il était distribué, toujours par l'aïeul, avant la pose du cacho-fue.

Que peut conserver de tout ceci un Marseillais du XXe siècle?

Nous ne croyons pas nécessaire de réserver une partie du pain comme talisman. D'autre part, les indigents ne passant plus dans les rues à l'heure du gros souper, nous pouvons nous dispenser d'accomplir en leur faveur un geste devenu vide de sens autant que peu coûteux, étant bien entendu que nous ne nous dispensons pas, du même coup, de secourir notre prochain.

Reste le pain des convives:

On pratique encore toute l'année, dans certaines familles, tout ou partie de la coutume patriarcale selon laquelle le père seul distribue le pain à table. Cette coutume se perd de plus en plus; les patriarches eux-mêmes admettent de nos jours que chacun, gagnant sa vie à la sueur de son front, tient son pain de lui-même et non d'un autre, cet autre fût-il son père. Le rite n'en est pas moins empreint d'une certaine noblesse et mérite d'être maintenu ou rétabli au moins une fois l'an comme symbole d'affection filiale.

Nous pensons qu'à une table marseillaise contemporaine, après la bénédiction de la bûche, aussitôt que l'on a pris place, l'aïeul devrait couper le pain et en distribuer une portion à chacun.

Par contre, en ce qui concerne le repas, les enfants sont autorisés à se servir eux-mêmes pendant la durée des fêtes.

Seul, Pierre Mazière mentionne cette coutume que nous avons toujours connue et vue pratiquer dans notre famille et autour de nous. Une coutume qui a les faveurs de la jeunesse ne meurt pas, et il y a peu de chances que nos cadets laissent prescrire celle-ci, surtout à l'heure des desserts.

Marchetti signale, en le donnant comme déjà disparu à son époque, un usage très curieux. Son texte, en forme de dialogue, mérite d'être cité intégralement:

Philopatris. — Je vous étonnerois donc bien, Polihore, si je vous disois qu'il n'y a pas trop long-temps, que nous mettions des charbons ardents sur les trois nappes de Noël sans qu'un feu aussi violent que celui de ces charbons allumés laissast la moindre marque de brulure sur aucune de ces trois nappes.

Polihore. — Vous en dites un peu trop ce coup là.

Philopatris. — Il faut donc que pour complaire à votre incrédulité nous donnions un démenti ,à plusieurs d’entre nos vieillards, lesquels nous assurent que la foy estoit lors si grande parmi nos pères que Dieu daignoit bien honorer de ce miracle l’extraordinaire dévotion avec laquelle ils célébroient cette sainte solennité. “

Polihore. — Je ne vois point à quel dessein vous pouviez mettre le soir de Noël des charbons allumez sur vos nappes.

Philopatris. — Le buisson ardent que l’Eglise regarde comme la figure de la virginité de la divine Marie a esté comme le patron et le modèle sur lequel nous devons avoir formé l’idée de cette dévotion. Car nos pères ne pratiquoient cela que pour témoigner que la pureté de cette très sainte et très immaculée Mère avait été impénétrable au feu de la concupiscence représentée par ces charbons. “

Deux siècles plus tard, Pierre Mazière mentionne, mais comme une chose disparue assez récemment, la même coutume a laquelle il donne la même signification, en précisant, toutefois, que les charbons étaient disposés dans un plateau.

Il va sans dire que, pour moins symbolique qu’elle soit, nous conseillons à ceux de nos lecteurs qui voudraient se conformer à cet usage, d’employer la seconde méthode plutôt que la première.

Il ne faudrait pas, cependant, croire à une galéjade; Nous avons, en effet, appris qu’à la ferme de Roussargues, l’usage qui nous occupe était encore pratiqué il n’y a pas très longtemps, et voici en en quoi il consistait exactement:

Vers la fin du repas, quelques morceaux de charbon ardent étaient, à l’aide d’une pelle, posés sur la nappe l’un après l’autre, et immédiatement chassés d’un preste coup du bout des doigts par un des assistants. Si l’affaire était lestement menée, le tout se passait sans dommage et pour la nappe et pour les doigts. Ce rite avait pour but d’attester non la pureté de la Vierge Marie, que nul ne songeait à mettre en doute, mais celle des personnes présentes; à notre avis, on doit chercher son origine dans l’épreuve judiciaire du feu qui se pratiquait au Moyen âge.

D’après la Statistique des Bouches du Rhône, la première des trois nappes serait ôtée de la table au moment des desserts. Outre que cette coutume n’est signalée par aucun autre auteur, elle nous paraît beaucoup trop compliquer le service pour avoir été d’un usage courant.

Nous devons indiquer, toutefois, que Pierre Mazière, après avoir dit que l’on mettait trois nappes, mais sans avoir précisé qu’il en était ôté, soit une, soit deux, dans le courant du repas, ajoute que la nappe restait en place les trois jours de la fête et qu’on se contentait de” la “relever quand on quittait la table.

Marchetti et Chancel disent seulement que les trois nappes restaient en place durant les trois fêtes et nous pensons que cette solution est la plus simple et la meilleure.

Béranger Féraud dit que la table n'était pas desservie durant la nuit de Noël et que l'on relevait tout au plus les coins de la nappe, parce que l'on croyait que *leis ameto* (les petites âmes) venaient picorer les miettes de pain et de gâteau restées sur la nappe ou autour de la table. Cette coutume, ajoute l'auteur, est un vestige du culte des mânes et des lares.

Notre ami Ai..., à qui nous devons tant de renseignements précieux, nous a appris que sa mère ne desservait jamais la table et n'en balayait jamais les abords après le repas du soir, cela non seulement le jour de Noël, mais toute l'année. Chez une ménagère qui n'était pas femme à négliger son ouvrage ou à le remettre au lendemain, cette habitude était incontestablement le dernier vestige d'un rite dont la signification avait été peu à peu oubliée.

En 1597, à Uzès, les hôtes de l'étudiant suisse Thomas Platter ont laissé sur la nappe, qui est restée mise toute la nuit de Noël, un verre à moitié rempli de vin, du pain, du sel et un couteau.

A Lamanon, comme à Marseille, et l'usage est toujours respecté dans de nombreuses familles, on ne touchait rien sur la table ni dans la pièce le soir de Noël, et durant les trois autres jours de la fête on changeait seulement les couverts entre les repas en donnant un coup de brosse extrêmement discret à la place de chaque convive. C'est ainsi, à notre avis, qu'il convient de procéder.

Signalons en terminant que, toujours chez notre ami Ai... du vivant de sa grand mère, née à Marseille aux environs de 1830. c'est même jusqu'au jour de l'an que l'on laissait, sur la table la nappe et tout ce qui s'y trouvait.

Sans aller jusqu'à nous inquiéter des mauvais présages dont s'alarmaient nos ancêtres, maintenons pieusement les rites du gros souper, car ils portent, profondément gravée, l'empreinte des générations qui nous ont précédé.



Le menu

Le Gros Souper, ainsi que chacun le sait, doit être maigre; mais nos bons aïeux nous ont appris à confectionner un repas qui, tout en respectant à la lettre les prescriptions de l'Eglise, est loin de constituer une mortification.

Avant d'examiner par le détail les mets qui y sont servis, il ne nous paraît pas inutile d'essayer de retracer, selon les hypothèses les plus vraisemblables, le processus qui a abouti à leur choix.

Constatons tout d'abord que, comme la plupart des traditions de chez nous et d'ailleurs, celle qui nous occupe est d'origine paysanne et a été importée dans les villes au fur et à mesure de l'immigration des campagnes; car le citadin s'est toujours recruté dans le campagnard comme le militaire dans le civil.

A la campagne, longtemps à l'avance, on avait réservé pour le gros souper les meilleurs fruits du verger, les meilleurs légumes du jardin, la meilleure farine, le meilleur miel comme la plus belle volaille pour le repas du lendemain.

C'est ainsi qu'avec un peu de prévoyance, les familles modestes pouvaient fêter sans trop de frais la naissance du Sauveur.

Le campagnard devenu citadin ne changeait pas le menu traditionnel, et cela pour plusieurs raisons. Par atavisme d'abord, la coutume familiale, solidement établie n'étant pas abandonnée; par influence ensuite, la campagne étant aux portes même de la ville qui, d'autre part, n'avait pas sa superficie actuelle; enfin, par commodité, les commerçants et les marchés de la cité étant pourvus presque exclusivement par le proche terroir. N'oublions pas, d'ailleurs que, bien souvent le marseillais recevait directement ce qui lui était nécessaire de ses parents ou amis de la campagne. en vertu de la noble coutume des présents de Noël.

Cette règle comporte quelques exceptions, notamment en ce qui concerne certaines denrées reçues par mer, dont, par un juste retour la ville introduisit l'usage dans les campagnes, mais elle reste valable pour la plupart des cas.

Seuls à la portée des petites bourses, ces produits du terroir sont devenus, ainsi que leur préparation, si caractéristiques que l'usage s'en est imposé aux classes aisées. Ces dernières les ont, d'ailleurs, adoptés d'autant plus facilement que nombre de bourgeois marseillais possédaient une ferme et avaient le légitime orgueil de ne consommer le soir de Noël que ce qui en provenait.

De sa double origine de repas maigre et de repas de prolétaire, le gros souper, qui est peut-être le repas à la fois le plus recherché et le plus plantureux de l'année, garde paradoxalement un certain caractère d'austérité. D'après Pierre Mazière, il n'aurait même comporté à Marseille, au début du XIX siècle, que du chou-fleur et de la morue. Nous pensons qu'une telle frugalité, si toutefois elle a existé, est bien antérieure à cette époque et que le bon pescadou qui donnait ce renseignement à l'auteur vers 1870, exagérait quelque peu la sobriété de mise au temps de sa jeunesse, ainsi que les vieillards ont souvent tendance à le faire.

Pour l'étude des mets qui nous sont proposés, nous nous sommes basé sur les écrits, mais plus encore sur ce que nous avons constaté, les traditions culinaires de Noël étant toujours assez riches de vie pour nous permettre de tirer un bénéfice majeur de nos propres observations,

II

Le chou-fleur est un produit de la saison qui, dès les premiers froids, se trouve à profusion sur le marché.

La Statistique des Bouches-du-Rhône, dans le chapitre consacré à l'agriculture, nous apprend que l'on en cultivait de quatre sortes:

- le chou-fleur de Malte, semé en Mai, repiqué en Juin, récolté en Octobre et les mois suivants,
- le chou-fleur d'hiver, récolté en la dite saison,
- le chou-fleur de Carême, semé à Saint Jean, récolté en Janvier ou Février,
- le chou-fleur de Noël, semé en Avril, bon à la Noël.

Nous ignorons si nos maraîchers cultivent toujours cette dernière catégorie, mais nous savons pertinemment que, de nos jours, un gros souper ne comportant pas de chou-fleur est une chose inconcevable. Cependant, rares sont les auteurs qui en parlent: Nous ne pouvons citer que Pierre Mazière et Claude Brun, pour Marseille; Marcellin Giraud d'Eguilles et l'auteur d'un article que nous avons lu il y a deux ou trois ans et que nous n'avons pu retrouver, qui parlait, autant qu'il nous souvienne, du Comtat.

On sert le chou-fleur gratiné, à la béchamel ou en sauce blanche, mais plus souvent encore en salade avec de la bonne huile d'olive. L'article de journal que nous venons de citer précisait même que l'huile devait être de l'année. et que ceux qui n'avaient pas encore porté leurs olives au moulin s'en faisaient prêter par leurs voisins.

Un autre légume dont le nom seul évoque le gros souper est le cardon.

La Statistique des Bouches-du-Rhône, à qui nous avons si souvent recours, nous dit que, semé en mai pour être récolté à Noël et tout le restant de l'année, il ne se cultivait guère à Marseille, mais à Aix, d'où son usage paraît nous venir.

Les feuilles sont liées et recouvertes de terre pour provoquer l'étiollement des côtes, partie comestible qui est ainsi rendue plus tendre.

Contrairement au chou-fleur, le cardon ne se trouve actuellement que quelques jours avant Noël et disparaît presque complètement aussitôt la fête passée. Assez long à apprêter, ce mets délicat est quelque peu délaissé en temps ordinaire, et sa présence sur les marchés à cette époque constitue un indice de la fidélité de nos compatriotes à la tradition.

Les côtes du cardon, que l'on fait d'abord bouillir, s'accommodent généralement en sauce blanche avec un filet de citron, mais ce n'est pas une règle absolue. On les sert parfois en sauce piquante avec de la pomme d'amour ou encore comme des raviolis, c'est-à-dire au gratin en alternant une couche de cardons et une couche de coulis de pommes d'amour mêlé à du fromage râpé. Pour employer ces deux dernières recettes, il fallait, autrefois, avoir eu la prévoyance de mettre des pommes d'amour en conserve suivant l'ancienne méthode pendant la bonne saison

Nous pensions n'avoir rien autre à dire au sujet de cet estimable légume, lorsque, jetant un dernier regard sur les *Memòri e Raconte* de Mistral, nous avons remarqué, dans l'énumération des mets, *cardo* et *cardoun*.

Effectivement, dans les divers textes que nous avons consultés, il était question, tantôt de *cardo*, (prononcer *carde*) tantôt de *cardou* pour ceux rédigés en provençal, et tantôt de *carde*, tantôt de *cardon* pour ceux rédigés en français. Comme nos connaissances en botanique sont assez rudimentaires, nous avons pensé qu'il s'agissait de deux synonymes désignant la même plante, l'un d'origine française, l'autre d'origine provençale, les deux langues s'étant interpénétrées.

Mais, devant ce nouveau fait, ne supposant pas un instant que le maître avait commis un pléonasme, nous avons voulu tirer la chose au clair, et notre souci de précision a failli nous valoir une 'bonne méningite. Fort heureusement, avec un peu de persévérance et quelques cachets d'aspirine, nous avons pu nous tirer de ce mauvais pas sans grand dommage.

Nous nous sommes, tout d'abord, reporté à la version française de *Memòri e Raconte*. En place de *cardo* et *cardoun* nous avons vu *cardon* et *scolyme*; nous avons alors conclu, avec quelque apparence de raison, qu'il fallait traduire *cardoun* par *cardon* et *cardo* par *scolyme*. Or, c'est exactement le contraire. Tel un chat dans une pelote, nous avons consulté de nombreux ouvrages dont le Grand Trésor du Félibrige et le Dictionnaire de l'Académie Française, et nous sommes arrivé aux conclusions suivantes que nous allons essayer de rendre les plus claires possible:

A) le légume dont nous avons parlé est le *cynara cardunculus*, en français cardon, en provençal cardo.

D'après la Statistique des Bouches-du-Rhône, on l'appelait aussi cardon d'Espagne, fait confirmé par Honorat dans son dictionnaire de 1846 qui nous indique, en outre, qu'il nous vient d'Espagne et d'Italie, qu'il aurait été introduit dans notre pays en 1536 par ... Rabelais et qu'on en consomme non seulement les feuilles mais la racine.

Si Honorat ne nous avait pas donné également une définition de la plante qui va suivre, nous aurions pensé qu'il avait confondu les deux. Précisons que nous n'avons jamais mangé, ni vu manger la racine du *cynara cardunculus*.

B) Le second légume cité par Mistral, et qui est également un plat traditionnel, est le *scolymus hispanicus*, en français scolyme d'Espagne, en provençal cardoun. Ce dernier mot signifie chardon, et c'est effectivement d'une variété de chardon qu'il s'agit.

Les dictionnaires d'Achard (1785) et de Pellas (1723) l'appellent *cardoun qu'a leis racinos bouennos à manja* (chardon qui a les racines bonnes à manger), ce dernier donnant comme équivalent français chardon Notre-Dame ou chardon argenté.

On l'appelle également *pei de Nouvé* (poisson de Noël) Tounin Virolaste suppose que ce nom lui vient du fait que les familles de situation très modeste le servaient en place du poisson pour le gros souper.

La partie comestible du *scolymus hispanicus* est la racine.

C) Comme si tout cela était encore trop simple, le mot *carde* en français, désigne la côte comestible qui est au milieu de la feuille de certaines plantes telles que le cardon (*cynara cardunculus*). la poirée, connue sous le nom de blette, etc... (il est vraisemblable qu'à l'origine le terme ne s'appliquait qu'à la côte du cardon) et selon le dictionnaire de J.-T. Avril (Apt 1839) *cardo* qui se prononce de la même façon, serait, en provençal, subsidiairement employé dans le même sens.

En raison de ces différentes appellations, nous n'avons pu distinguer les auteurs qui voulaient désigner l'un ou l'autre de ces plats; mais à Marseille, répétons-le, on ne connaît de nos jours que le *cynara cardunculus*.

Le céleri est également un légume traditionnel du gros souper. Il est cité par la statistique des Bouches-du-Rhône, par Thomas Janvier ainsi que par Mistral qui précise qu'on le mangeait à la poivrade.

Dans certaines familles, on apprête les grosses côtes selon la dernière recette que nous avons donnée pour le cardon, et le cœur est mangé en vinaigrette avec des anchois. Dans les campagnes, les personnes possédant un jardin en offrent volontiers un pied à leurs voisins ou amis qui ont ainsi la matière pour faire deux plats.

La coutume de servir du céleri pour Noël est toujours bien vivante à Marseille.

La Statistique parle également des artichauts crus: à notre avis ce légume ne peut être de tradition que dans les régions où on le trouve sur place au mois de décembre.

Marcellin Giraud mentionne les châtaignes bouillies que nous nous serions plutôt attendu à voir figurer parmi les desserts.

Ces deux mets ne font pas, actuellement, partie de nos plats traditionnels, mais nous devons signaler que dans un ouvrage de jurisprudence ayant trait à l'agriculture et datant de 1812, l'auteur indique qu'à Aix, on plante, au mois de mars, des œilletons d'artichauts violets que l'on fait blanchir comme les cardons et que l'on vend en grande quantité à Marseille à l'époque des fêtes de Noël.

III

Mistral et Thomas Janvier citent les escargots. Le premier se servait d'un beau clou tout neuf pour les extraire de leur coquille, tandis que le second employait une épine d'acacia à cet office. Quoique ce mollusque soit mentionné par Claude Brun, nous ne pensons pas, d'après les renseignements que nous avons pu recueillir, qu'il ait figuré pour Noël sur les tables marseillaises.

Inconnues aussi comme plat de Noël, dans notre ville où pourtant les amateurs de coquillages sont nombreux, les moules farcies aux épinards. C'est à Lamanon que l'on servait ainsi les belles moules de l'Etang de Berre aujourd'hui disparues.

Doit-on, et peut-on manger de l'omelette pour le gros souper A première vue, nous pensions que l'œuf n'était pas un plat absolument maigre, mais nous nous sommes souvenu de l'aïoli du mercredi des cendres et du vendredi saint, et nous avons senti notre conscience apaisée. Au surplus, dans Noël en Provence, dont l'un des auteurs est le Chanoine Arnaud d'Agnel, on nous dit, sans faire aucune observation ni réserve, qu'à Hyères on mangeait l'omelette d'artichauts.

Marcellin Giraud, originaire d'Eguilles, comme nous le savons, parle dans le Mercure Aptésien du 29 décembre 1861, d'omelette farcie.

Dans notre famille. on a de tout temps, servi pour Noël une omelette composée exclusivement d'œufs et pliée en chausson sur des pinards frits fourrés d'œufs durs coupés en morceaux. En dépit de nos recherches, il nous a toujours été impossible de recueillir le moindre renseignement, écrit ou verbal, sur ce plat ignoré à Marseille, mais nous avons parfois supposé que son origine devait être recherchée dans la région aptésienne où nous avons des ancêtres. Est-ce l'oumeleto fassido de Marcellin Giraud?

IV

Il est curieux de constater que la morue, pêchée dans les mers du Nord par des marins bretons, tient une place de tout premier plan dans notre cuisine régionale. Nos aïeules, générations après générations, ont mis au point de nombreuses recettes, strictement locales, pour l'apprêter, et elle est depuis fort longtemps adoptée chez nous et associée à nos plats les plus caractéristiques. Pour ne citer que deux exemples particulièrement marquants, rappelons qu'elle accompagne obligatoirement l'aïoli et qu'on en fait une bouillabaisse qui est loin d'être méprisable.

Pour comprendre le motif de ce succès, il faut observer que le peuple de chez nous et d'ailleurs n'a pas créé ses habitudes et ses traditions avec l'idée préconçue d'utiliser les produits du terroir, mais que la tradition s'est, en quelque sorte, imposée d'elle-même, au moyen des produits que l'homme avait à bon compte pour quelque raison que ce fût.

Or, depuis fort longtemps, notre port reçoit d'importants arrivages de morue. L'Histoire du Commerce de Marseille nous apprend, notamment, qu'au cours du XXI^e siècle, notre ville en a été pendant une longue période le grand centre de distribution en Méditerranée Occidentale. Transportée directement de Terre-Neuve par des chalutiers armés à Saint-Malo et parfois en Angleterre, la morue était distribuée dans un vaste rayon, par voie de mer ou par voie de terre: Provence, Languedoc, Espagne, Italie, Lyonnais, Dauphiné, Savoie, etc... D'après la Statistique des Bouches-du-Rhône, il n'y avait pas grand chose de changé au XIX^e siècle. Même si le trafic, à cette époque, était un peu moins important, il devait encore être considérable car nous avions, en plus des débouchés ci-dessus, le Levant et les Colonies Françaises.

La morue, de ce fait, était une production locale au même titre que le chou-fleur poussé dans le jardin, car il va sans dire qu'une bonne partie de ce qui arrivait par le port n'était pas réexpédié. La Statistique déjà citée évalue à 10 kilos par famille la consommation annuelle dans le département au début du XIX^e siècle, mais nous pouvons dire, d'après l'unanimité des témoignages recueillis, que dans les classes modestes de notre ville ce chiffre était plusieurs fois dépassé. C'est le fait de servir très souvent ce mets peu onéreux qui a amené nos ménagères d'autrefois à l'accommoder de multiples façons, plus ingénieuses et plus succulentes les unes que les autres.

En outre, à l'époque où conserves et frigidaires n'existaient pas encore, la morue était une des rares denrées pouvant être transportée, entreposée, puis conservée chez les particuliers, aussi longtemps qu'on le désirait. Cela en faisait un produit de consommation quasi universelle. Préparée à la matrasso, elle pouvait même jouer, dans chaque foyer, le rôle de dépanneur rempli actuellement par la boîte de petits pois, de cassoulet ou de choucroute.

De nos jours encore, les bergers de la Crau qui conduisent, l'été, leurs troupeaux dans les Alpes, préfèrent la morue salée aux conserves comme provision de route, et en consomment presque journellement durant leur voyage.

Comme plat de Noël, la morue est connue, non seulement à Marseille, mais dans toute la Provence. Nous imaginons volontiers une provençale d'autrefois rangeant, à côté des meilleurs produits du terroir, une magnifique morue ou quelques filets découpés dans les plus beaux morceaux, en vue des agapes calendales.

Certains la font simplement frire, d'autres la servent avec des épinards, mais la préparation classique, toujours connue et généralement adoptée, est la reito. Nous avons l'ambition de publier un jour les recettes de tous nos plats traditionnels en consultant, non des livres de cuisine, mais quelques ménagères appartenant à nos vieilles familles marseillaises; disons aujourd'hui, d'après la Statistique, que la reito se fait avec du poisson frit à la poêle auquel on ajoute une sauce au vin rouge et aux câpres. Selon le même ouvrage, ce ragoût aurait été apporté de Grèce par les Phocéens.

Tout le monde connaît la brandade, ce mets délicieux à base de morue pilée, d'huile d'olive et de lait, le tout rehaussé d'une pointe d'ail et cuit dans la même casserole. Dans son dictionnaire publié à Apt en 1839, Avril disait déjà qu'elle était très en usage à Marseille. Cependant, le premier ouvrage qui la cite parmi les plats traditionnels ne date que du début de ce siècle.

Selon Claude Brun, la brandade et un plat de morue figuraient au même repas. En général, d'après ce qu'il nous a été permis de constater par nous-même, c'est lorsque la morue ne figure pas au gros souper à l'état pur qu'elle est représentée par la brandade.

La plupart des auteurs sont d'accord pour dire que l'on servait, outre la morue, une ou, plus souvent encore, plusieurs sortes de poissons.

Il y a lieu de signaler, à ce propos, que pour nos anciens la morue n'était pas un poisson. Les Marseillaises de la génération précédente disaient, par exemple, le plus naturellement du monde: — *L'avié gès de pei à la pescarié, l'avié que de marlusso* (il n'y avait pas de poisson à la poissonnerie, il n'y avait que de la morue). On trouve, d'ailleurs, la morue plus souvent chez l'épicier que chez la poissonnière.

Rendant compte du marché de la ville d'Apt du 24 décembre 1861, le Mercure Aptésien écrit:

Halle aux poissons très fréquentée par villageois et citadins; malgré la cherté de cet aliment jugé par certains comme indispensable au repas de la veille de Noël, les marchandes n'ont pas pu satisfaire à toutes les demandes. Heureusement la classique morue n'a pas fait défaut et il s'en est vendu des quantités fabuleuses.

En dehors, donc, de la morue, les seuls poissons admis à la table du gros souper sont les poissons de chez nous.

La Statistique parle de différentes espèces de poissons grillés, Mazuy de poissons frais (au pluriel), Mistral de muge, Marcellin Giraud de merlan et d'anguille, Claude Brun d'anguille puis de thon, daurade ou sole. Thomas Janvier, dans la région d'Arles, cite, entre autres, une perche capturée dans le Rhône tout proche, tandis qu'à Lamanon il y avait quelquefois des sardines aux épinards.

A Marseille, comme ailleurs, il n'y a donc pas hérésie à servir n'importe quel poisson, pourvu qu'il soit de la région, mais les poissons traditionnels par excellence étaient et sont encore l'anguille et le muge, l'un et l'autre venant généralement de Martigues.

Il y a deux raisons à cela: d'abord ils étaient d'un prix peu élevé, à la portée de toutes les bourses; ensuite ils pouvaient être gardés en réserve longtemps à l'avance dans les fameuses bordigues dont ils constituaient la principale proie, et où l'on était certain de faire, le jour voulu, une pêche miraculeuse, même si l'état de la mer ne permettait pas de sortir. Des anguilles de l'Etang de Berre étaient, d'ailleurs, engraisées plusieurs mois à l'avance en prévision de Noël, dans des emplacements entourés de claies.

De nos jours encore, un demi-siècle environ après la disparition des dernières bordigues, les anguilles sont capturées dans l'Etang de Berre au cours des mois de novembre et décembre, à l'aide de filets spéciaux appelés trabaco et paradièro, puis mises en réserve dans des viviers fixés dans les canaux du port. De là, la plus grande partie est transportée par bateaux ou wagons citernes en Italie ou en Hollande, cependant qu'une importante fraction est conservée jusqu'à Noël pour les besoins de la région.

Précisons que les échanges commerciaux entre notre ville et la Venise provençale n'ont pas commencé au siècle du chemin de fer. Nous lisons dans l'Histoire du Commerce de Marseille que déjà au XIII^e siècle, les petits ports de l'Etang de Berre, notamment celui de Martigues (qui s'appelait Saint-Geniez, les trois quartiers étant encore autonomes), entretenaient avec Marseille un cabotage actif. Lucien Degut nous dit, d'autre part, que dès que l'état des routes le permit, ce qui ne doit pas dater d'hier, des messagers emportaient journallement le poisson de Martigues dans notre ville où chaque pêcheur avait sa revendeuse.

Selon le processus classique, ce qui s'est fait autrefois par économie est resté une tradition, et l'anguille comme le muge, dont on ne fait plus grand usage dans le courant de l'année, continuent à figurer de préférence à d'autres poissons plus recherchés parmi les plats du gros souper. Un pêcheur de Martigues, interviewé sur la pêche aux anguilles par le périodique "V", en 1945, dit nettement: ... les Français ne s'en montrent pas très friands....., nous, les provençaux, si ce n'était pas la tradition de Noël, nous préférerions les loups ou les rougets.

Les jours précédant Noël sont à peu près les seuls où l'on trouve des anguilles sur le marché et où le muge, d'un prix ordinairement peu élevé, se vend plus cher que les autres poissons.

Les anguilles peuvent être servies en reito, mais lorsqu'elles sont assez grosses, ce qui est presque toujours le cas de celles de Martigues, on les met à la broche.

Mistral parle de muge aux olives: nous ignorons en quoi consiste exactement cette préparation. A Marseille, les muges, loups ou autres poissons du golfe sont généralement grillés ou cuits au four.

VI

La tradition ne nous fixe pas expressément les treize desserts ou pachichio comme on les appelle encore de nos jours, mais il en est un certain nombre qu'elle nous impose presque, tandis que pour les autres, elle limite notre choix parmi les produits du terroir. Nous allons essayer, dans la mesure où cette prétention n'est pas trop téméraire, de les examiner ici par ordre d'importance.

Le premier à citer, quoiqu'on le réserve généralement pour la fin du repas, le dessert de Noël par excellence, est la pompe. Quel marseillais, quel provençal, ne connaît cette sorte de fougasse à base de fine fleur de farine, d'huile d'olive, d'eau de fleur d'oranger et de sucre, ou, mieux encore, de cassonade, le tout discrètement parfumé au citron?

On la confectionnait autrefois à la ferme ou à la maison, et cela se fait toujours dans certaines localités, mais dans les villes, notamment à Marseille, on l'achète chez le boulanger ou le pâtissier.

Il n'y aurait rien à redire à cela si, depuis fort longtemps d'ailleurs, ces estimables commerçants ne s'étaient rendus coupables d'une véritable trahison en remplaçant l'huile d'olive par du beurre. Dans Massalia Noël de l'année 1945, l'auteur d'un article, qui signe E. V., indique que dans son enfance (à la fin du siècle dernier), les villages de la banlieue de Marseille avaient gardé la tradition de la pompe à l'huile. Depuis cette époque, la mauvaise habitude a fait tache... de beurre, et, généralement, on ne trouve plus la pompe traditionnelle.

Cependant, à Marseille même, il n'a presque jamais cessé d'exister des boulangers employant la bonne recette, mais encore faut-il savoir où ils se trouvent. Nous ne pouvons faire de publicité et donner ici l'adresse de notre actuel fournisseur, mais nous sommes persuadé que si les boulangers fidèles à la tradition se faisaient connaître ils n'auraient pas à s'en repentir.

D'aucuns affirment que, si la pompe à l'huile est plus traditionnelle, la pompe au beurre est meilleure au goût. Désirant être en mesure de donner, en dehors de tout parti pris, un avis autorisé, nous avons goûté alternativement aux deux pompes, faites le même jour par le même boulanger. Nous avons conclu, en notre âme et conscience, à la supériorité de la pompe à l'huile surtout avec le vin cuit. Il va sans dire que ceux qui, après dégustation, seraient d'un avis contraire, ne commettraient pas une hérésie pendable en donnant leur préférence à la pompe au beurre.

Dans la Provence rhodanienne et même dans certaines localités de la Provence méditerranéenne, la pompe à l'huile s'appelle gibassier en raison des bosses que la cuisson provoque à sa surface.

Marchetti, si l'on en croit ce qu'il fait dire à un de ses personnages, n'appréciait pas beaucoup ce dessert. Le malheureux paraît avoir ignoré que la pompe doit se tremper dans le vin cuit, ou dans tout autre liquide, sous peine d'être quelque peu étouffante.

On la trempe également, les jours suivants, dans le café au lait du matin. C'est là une tradition qui, pour n'être notée nulle part et même pas remarquée comme telle par ceux qui la pratiquent, n'en est pas moins générale, et ces déjeuners à la pompe de Noël restent parmi les meilleurs souvenirs de la fête.

Après la pompe, le prototype du dessert indispensable est le nougat. Peu d'auteurs omettent de nous en parler et son usage est loin d'être tombé en désuétude. Le Trésor du Félibrige nous apprend que les volées de cloches qui annoncent Noël étaient appelées la *campano dóu nougat* (la cloche du nougat).

A la ferme, chaque famille faisait son nougat avec le miel des abeilles et les amandes du verger, ainsi que cela se pratique toujours dans certaines localités. Ce dessert avait vraisemblablement d'autant plus de succès que c'était le plus luxueux que l'on pouvait se permettre avec les moyens du bord.

Chez les commerçants de la ville, on trouvait sans doute de ce nougat, mais aussi d'autres variétés plus recherchées qui, de longue date, ont également pris rang parmi les desserts traditionnels: ainsi Pierre Mazière nous montre la nourrice et le compère nourricier venant de la campagne porter le vin cuit et recevant comme présents, la morue et le nougat blanc, produits de la ville.

Nous avons eu en main un certain nombre de journaux datant du règne de Louis-Philippe. La publicité, à cette époque, n'était pas répandue comme de nos jours et on ne trouvait généralement pas plus de cinq ou six annonces publicitaires par numéro. Or, dans les deux ou trois jours qui précèdent Noël, il y avait toujours la réclame d'un ou plusieurs confiseurs proposant du nougat.

Cette publicité disparaissait dès le numéro du 25 décembre. De plus, les mêmes maisons, un peu avant le jour de l'an, faisaient de nouvelles annonces, mais exclusivement pour les papillotes et les chocolats. Nous pouvons conclure, d'abord, que la consommation du nougat était répandue au point d'avoir une grande importance commerciale, puisqu'on usait d'un moyen alors presque révolutionnaire pour attirer la pratique, mais aussi que cette importance était bien particulière à la Noël, puisque aussitôt la fête passée, la publicité ne se renouvelait même pas à l'occasion du jour de l'an. Les nougats que l'on proposait à la clientèle étaient le rouge et le blanc. Nous supposons que le nougat noir continuait à se fabriquer dans les familles.

Parmi les auteurs traitant des traditions calendales, Bérenger, dans les Soirées Provençales, en 1787, parle du nougat composé de noisettes, de pignons de pin, de pistaches et de miel de... Narbonne, tandis que Cantel nous apprend que le nougat rouge était considéré comme un objet de luxe. Pierre Mazière mentionne le nougat blanc, puis le nougat rond de Salon. Plus près de nous, Marcellin Giraud d'Eguilles, cite le tourron, tandis que Claude Brun énumère les nougats blanc, rouge, noir, aux pistaches, à la vanille.

Dans un article paru le 20 décembre 1926, Elzéard Rougier nous a laissé de précieux renseignements sur le nougat et la place qu'il occupait dans les fastes de Noël. Ecrit particulièrement émouvant pour ses amis et ses admirateurs, car il est le dernier d'une vie consacrée toute entière à la gloire de la Provence et au maintien des traditions calendales, et lorsqu'il fut publié, son auteur avait fermé les yeux depuis déjà plusieurs jours.

Le délicat poète des santons, parlant de l'ancienne foire du Cours aux environs de l'année 1865, époque à laquelle il avait huit ans, dit, entre bien d'autres choses intéressantes:

— C'est la minute de rappeler l'odorante gloire des marchandes de nougats. Elles débitaient leurs mignardes piles marbrées aux quatre coins de la ville: devant la fontaine Puget, sur les trottoirs de la vieille petite église des Réformés.

“ Toutefois, à la foire aux santons du Cours, elles figuraient derrière de véritables trônes... Et si vous croyez qu'elles allaient tout simplement étaler leurs succulences sur du papier, si glacé et immaculé qu'il fût... Elles descendaient sur le Cours leurs plus riches couvertures: des blanches comme neige, des colorées comme des tapis orientaux; étoffes d'art qui comptaient parmi les trésors de la famille et dont on drapait, à l'occasion des grandes solennités, les lits, ciselés souvent dans un bois précieux.

Oh ! ces nougats: des fragments de marbre rose incrustés de pistaches, invitants comme de rarissimes tentations. Les nougats noirs, dans quel miel de la montagne de Lure ou de Manosque ils se manifestaient, nougats authentiques dont le moindre morceau vous faisait dévorer un pain d'Aix ou un pain marseillais. Salon apportait ses tourron, nougats plats, construits comme des palettes.

... Les marchandes de nougats s'égrenaient entre les baraques de santons....

De nos jours, quoique le nougat soit en vente toute l'année on n'en consomme pratiquement qu'au moment de Noël. De nombreuses localités de chez nous s'en sont fait, de longue date une spécialité: outre Marseille où une très vieille firme en produit d'excellent et aussi peu industriel que possible, nous avons notamment le choix entre ceux d'Aix, d'Allauch, de Gardanne, de Saint-Zacharie, de Signes, de Solliès-Pont, et de beaucoup d'autres lieux, notamment de plusieurs villes des Alpes.

Ne connaissant le tourron de Salon que par les écrits, nous nous sommes rendu, à l'époque de la Noël, dans la ville de Nostradamus pour voir où en était cette sympathique production: Horreur ! nous n'avons trouvé à la devanture des pâtisseries que du nougat de Montélimar. Les Salonais ont-ils perdu la recette du nougat qui faisait leur renommée, pour en être réduits à nous proposer un produit nordique? Cependant, si nous en croyons le Bottin, il y a à Salon plusieurs fabriques de confiserie, et même une nougaterie. La production du tourron ne pourrait-elle être reprise?

En conclusion, il n'est actuellement aucune table marseillaise où l'on ne trouve, parmi les treize desserts, du nougat noir et du nougat blanc. Les autres variétés, quoique peu connues, ne sont pas interdites, fort au contraire, mais ces deux ne sauraient faire défaut.

Sont également de rigueur les fruits appelés autrefois les quatre mendiants.

Cette dénomination assez singulière désigne les figes sèches, les raisins secs, les amandes et les noisettes, ces dernières remplacées quelquefois par les noix. Elle a pour origine une similitude de couleurs entre ces fruits et l'habit des moines appartenant aux quatre ordres mendiants.

Les différents ouvrages provençaux et français que nous avons consultés citent bien les quatre fruits et les quatre ordres, mais aucun ne place chaque fruit en regard de l'ordre qu'il représente. Notre enquête personnelle n'a pas donné de meilleur résultat. Très peu de contemporains connaissent sous le nom de quatre mendiants, les fruits que nous avons énumérés, et encore ignorent-ils les raisons de cette appellation. Fait curieux à signaler, dans la famille Ac..., de bonne race marseillaise, ce terme désigne un plateau en faïence à quatre compartiments, mais non les quatre fruits secs.

Nous avons essayé de suppléer à cette imprécision par nos propres déductions, mais le problème présentant trop de difficultés, nous avons dû y renoncer. D'une part, trois des ordres mendiants, par suite de réformes successives, se sont divisés en plusieurs branches... ayant chacune son habit. D'autre part, dans un même vêtement, toutes les pièces ne sont pas de couleurs semblables: ainsi, par exemple, les Dominicains portent un manteau noir sur une robe blanche, tandis que certains Carmes portent un manteau blanc sur une soutane noire.

Aussi surprenant que cela paraisse, c'est dans un précis de gastronomie anglais que nous avons trouvé la concordance entre les quatre fruits et les ordres religieux. Cet ouvrage, qui fait une large part à la cuisine française, nous apprend que les raisins correspondent aux Dominicains, les amandes pelées aux Carmes, les figues aux Franciscains et les noisettes aux Augustins.

Achard, dans son dictionnaire provençal paru à Marseille en 1785, dit qu'à Paris ces quatre fruits sont servis sous ce nom dans un même plat pendant le Carême, ce qui est confirmé par plusieurs dictionnaires français de dates plus récentes. Millin, ce voyageur infatigable qui, sous le premier Empire, avait quitté son fauteuil de l'Institut pour parcourir le pays, note, en passant à Roquevaire: C'est cette intéressante commune qui fournit à la France et à l'Europe ces mélanges de fruits secs qu'on appelle fruits de Carême et, plus vulgairement, les quatre mendiants.

En Provence, les quatre mendiants évoquent non l'austérité de Carême, mais les fastes de Noël. Dans la région rhodanienne, seuls ces fruits ont droit au nom de pachichoio, alors qu'à Marseille le terme désigne l'ensemble des treize desserts.

Certains textes remplacent les noisettes par les noix. Au point de vue de la couleur, cela peut paraître quelque peu hasardeux, mais, en ce qui concerne les traditions de Noël, le problème ne se pose pas, car noix, noisettes et amandes, tout comme figues et raisins secs, doivent figurer au menu: ainsi que les trois mousquetaires étaient quatre, les quatre mendiants, en la circonstance, sont au nombre de cinq.

Dans la plupart des campagnes et des communes rurales, chacun produit sa provision de fruits du terroir ou peut se la procurer à proximité, mais l'habitant de Marseille, à notre époque, se voit offrir surtout des produits de l'extérieur.

Actuellement, on ne trouve plus dans notre ville que des figues d'importation dont la peau fait penser à celle d'un crocodile plutôt que d'un fruit. L'Algérie, la Grèce et l'Italie se partagent l'honneur de nous en fournir. Celles de Cosenza seraient paraît-il, parmi les meilleures. Nous n'en sommes pas moins d'accord! avec le directeur de notre jardin botanique, M. Vincent Davin, qui écrivait, en 1920: Il en vient (des figues) de Calabre et de Kabilie, mais on doit leur préférer notre figue marseillaise, la blanquette qui n'est pas joufflue, mais a une saveur plus fine'.

En effet, sur le territoire de Marseille, qui était enfermé, à peu de chose près, dans les actuelles limites de la commune, on produisait dès le XVe siècle de délicieuses figues blanches, toujours connus sous le nom de "Marseillaises", qui, séchées, étaient exportées, par voie de mer comme par voie de terre. L'Histoire du Commerce de Marseille nous apprend qu'elles étaient les plus demandées par les hôteliers du Languedoc et qu'elles se vendaient jusqu'à Lyon au prix de 27 gros le quintal de livre, alors que les figues noires ne valaient que 16 gros.

Au siècle suivant, la différence était de 1 écu 1/4 à 1 écu le quintal. Il y eut même des fraudes sur les marchés de Lyon et d'ailleurs où l'on essayait de vendre des figues d'Ollioules et d'Antibes sous le nom de figues marseillaises.

En période de disette, alors qu'aucune denrée n'était exportée, on devait se résoudre à laisser sortir les figues dont il y avait abondance, sous peine de ruiner un grand nombre de particuliers.

Le grave chancelier Michel de l'Hospital, que nous ne nous attendions pas à trouver sous l'aspect d'un poète, a chanté la figue marseillaise en vers latins. Il nous indique qu'elle était connue jusqu'aux Pays-Bas.

La Statistique signale toutefois qu'au siècle dernier, elle commençait à abandonner peu à peu le territoire auquel elle doit son nom, mais que sa culture se développait d'autant à La Ciotat et dans la vallée de l'Huveaune.

De nos jours, il est fâcheux que les Marseillais qui tiennent à avoir des figues du terroir, marseillaises ou autres, soient contraints à aller les chercher hors de leur ville. Personnellement, c'est à Aubagne que nous nous rendons pour faire notre modeste provision de bonnes figues récoltées par les paysans de chez nous et séchées sur leurs canisses de jonc, par le soleil de Provence.

Selon la toujours précieuse Statistique, dans toutes les localités, on préparait, au début du XIXe siècle, des raisins secs pour les besoins familiaux, et dans quelques-unes on en faisait le commerce. Parmi ces dernières, la place la plus importante était tenue par Roquevaire. Un nommé Brest, habitant de la commune, où il était à la fois propriétaire de vigne et fabricant de savon, avait même trouvé un nouveau procédé pour la préparation des raisins (on sait qu'ils doivent être trempés dans une lessive alcaline bouillante pour que leur peau se couvre de petites gerçures par où s'évapore la partie aqueuse du grain).

Ce sont les panses ordinaires et muscades qui fournissent le meilleur raisin sec, et le muscat d'Alexandrie cultivé à Roquevaire aurait pu, s'il y en avait eu une assez grande quantité, rivaliser avec les panses de Malaga. Les quartiers de Lascours et de Bassans, notamment, avaient perfectionné leur culture selon une méthode spécialement étudiée en vue de la production de raisins secs, de qualité supérieure.

Les cantons de Trets et de Gardanne cultivaient également des raisins à faire sécher.

De nos jours, Marseille reçoit de Grèce de délicieux raisins secs de Corinthe qui servent principalement à la pâtisserie, tandis que la Syrie et surtout l'Espagne fournissent ceux destinés à la table.

Contrairement aux figues, les raisins d'importation sont généralement de bonne qualité, mais sauf impossibilité, nous devons réserver notre choix aux produits du terroir.

Les amandes et les noisettes faisaient autrefois l'objet d'une abondante récolte sur le territoire de Marseille. L'Histoire du Commerce nous dit qu'au cours du XV^e siècle une grande partie de cette récolte était exportée. Dans toute la Provence, d'ailleurs, ces produits n'ont jamais manqué. Les noisettes de la région se défendent commercialement sur nos marchés contre celles d'Espagne et d'Italie, et les amandiers font toujours la richesse et la beauté de la campagne aixoise comme du canton de Pertuis.

Quant aux noix, nos ancêtres n'allaient pas les chercher bien loin, puisque c'était Roquevaire et Auriol qui les leur fournissaient; mais, actuellement, celles que l'on trouve dans le commerce viennent en général du Dauphiné.

Si nous n'avons pas la possibilité de nous procurer des noix de la région, consolons-nous en pensant que les noix dauphinoises peuvent être un peu considérées comme de chez nous: les centres de Nyons et de Crest, qui en produisent une grande quantité, sont situés dans cette partie du Dauphiné qui appartient à la Provence, non seulement par son climat, mais encore par les mœurs de ses habitants, ainsi que par leur langue qui, au siècle des troubadours, a été illustrée par les chants de la noble Comtesse de Die.

Ne quittons pas les mendiants sans parler du simili nougat que font les enfants en introduisant des morceaux de noix à l'intérieur d'une figue sèche. Mistral, dans le Trésor du Félibrige, appelle cela nougat de capouchin (nougat de capucin), tandis qu'à Lamanon, où l'on prenait soin de rouler la figue ainsi farcie et de la couper artistiquement au couteau, on l'appelait "nougat du mendiant".

Pour la même raison que la morue, certains fruits exotiques sont solidement intégrés dans la tradition marseillaise.

Les dattes récoltées dans les oasis du Sud Algérien et Tunisien, parfois même en Egypte, ont été, de tous temps, pour notre ville, l'objet d'un important négoce. Une grande partie se consommait sur place, et M. Félix Reynaud, dans l'histoire du Commerce de Marseille, observe très judicieusement que dès le XV^e siècle cette denrée n'était vraisemblablement pas l'apanage des classes aisées. Marchetti, deux siècles plus tard, cite les dattes parmi les desserts de Noël.

De nos jours, si nous en croyons un article publicitaire paru dans la presse marseillaise en 1949, il passe chaque année par Marseille 30.000 tonnes de dattes. Une main-d'œuvre saisonnière, mais très importante, est occupée pour les trier et les emballer.

Il n'est certainement aucun Marseillais qui puisse voir, sans penser aux fêtes de Noël, les coquettes boîtes en fibre de bois, recouvertes de papier de couleur tendre et portant la grande étiquette dont le dessin évoque l'oasis natale.

Nous ne pouvons résister au plaisir de conter ici une charmante légende: Durant la fuite en Egypte, la Sainte Vierge se trouva un jour en présence d'un dattier et, devant la beauté des fruits qu'il portait, laissa échapper de ses lèvres un ô admiratif.

Le fruit du désert recueille pieusement cette exclamation sous forme d'un minuscule "o" qui, depuis, est resté gravé sur son noyau.

Les mandarines viennent d'Espagne et d'Italie, mais plus encore d'Afrique du Nord. Blidah et Bouffarik sont parmi nos principaux centres d'approvisionnement, ainsi que Philippeville qui en produit de qualité supérieure. Ce fruit a chez nous un droit de cité, peut-être un moins ancien que la datte, mais tout aussi absolu.

Sans que cela constitue à proprement parler une tradition, on détache quelquefois la moitié d'une écorce de mandarine pour faire une veilleuse. L'habileté consiste à laisser intacte et à ne pas la séparer de la mèche qui prend naissance en son milieu et traverse le fruit. Après y avoir mis un peu d'eau dans le fond et une goutte d'huile qui reste à la surface, on la place devant la crèche et on allume la mèche. La lueur tamisée par l'écorce presque transparente est du plus gracieux effet, mais il est rare que la flamme reste longtemps sans s'éteindre.

Nous pourrions presque considérer les oranges comme des fruits indigènes puisqu'en 1564, déjà, Charles IX et Marie de Médicis virent des orangers lors de leur voyage en Provence. Nous en recevions autrefois de différents centres échelonnés tout au long de ce qui devait s'appeler plus tard la Côte d'Azur, depuis San Remo jusqu'à Toulon.

Ce sont certainement de celles-là que parlait Bérenger en 1787, lorsque, décrivant la table du gros souper, il mentionnait des pyramides d'oranges, quelquefois couronnées d'un beau bouquet cueilli sur le même arbre.

Mais depuis fort longtemps, dans ces villes, on réserve les oranges, un peu moins douces que celles qui sont proposées par ailleurs, pour la fabrication d'une sorte de compote nommée dundee fort appréciée des Anglais, et on utilise la fleur de l'oranger pour faire l'eau qui porte son nom ou une essence que l'on mêle à certains parfums.

C'est à des contrées beaucoup plus lointaines que nous demandons, maintenant, le fruit d'or. Nous avons connu jusqu'à la dernière guerre la belle orange de Jaffa, soigneusement enveloppée dans du papier fou; nous recevons toujours celle d'Algérie; mais notre principal fournisseur, depuis plusieurs générations déjà, est l'Espagne.

*Lou bastimen vèn de Maiorco
Emé d'orange un cargamen*

dit Mistral dans Lis Isclo d'Or.

Le marseillais contemporain a le rare privilège de voir les oranges de Majorque ou de Valence aborder l'antique Lacydon dans les mêmes poétiques balancelles qui ont inspiré le Maître.

Nous ne voudrions pas laisser passer l'occasion de dire ici notre admiration pour les rudes marins espagnols qui, en ce siècle de fer et de mazout savent encore utiliser la voile de nos ancêtres pour dominer les éléments.

L'orange est mentionnée comme dessert traditionnel, par L. P. Bérenger, Pierre Mazière et Mazuy et nous l'avons toujours vu figurer, chez nous et autour de nous, à la table du gros souper.

Pour tous les fruits que nous venons d'énumérer, à l'exception de l'orange, la consommation au cours de la période de Noël augmente dans des proportions considérables par rapport au reste de l'année.

Cette statistique sommaire, après bien d'autres indices, montre la fidélité de nos contemporains aux traditions calendales.

Parmi les autres desserts, notons d'abord les raisins frais. Contrairement aux raisins secs, ils ne subissent aucune préparation spéciale; de plus, ils ne sont pas conservés sur des claies, mais simplement suspendus par le pédoncule. Bérenger les cite en 1787. De même Marcellin Giraud, en 1861, après avoir parlé de: *Panso roussso bèn muscado* ce qui paraît concerner les raisins secs dont la panse muscade constituait une des meilleures qualités, indique au vers suivant: *Claretto bèn counservado*, ce qui s'applique vraisemblablement au raisin frais dont la clairette blanche était une des principales variétés.

Actuellement la production locale, au point de vue commercial, est à peu près inexistante. Nous recevons le raisin frais de Saint-Jeannet, dans les Alpes-Maritimes, où la date tardive de la récolte facilite la conservation, ainsi que de l'étranger, notamment d'Espagne. Les raisins de Carthagène nous arrivent dans de pittoresques tonnelets remplis de liège réduit en menus morceaux, comme celui qui sert d'isolant aux glaces portatives, afin que les grains se conservent et ne se détériorent pas en cours de voyage. Comme pour les raisins secs et, d'une façon générale, tous les produits traditionnels, nous devons choisir les fruits du terroir lorsque nous en avons la possibilité.

Les poires et les pommes, par contre, nous sont généralement fournies par la région. Cités par plusieurs auteurs, ces fruits se trouvent très souvent sur les tables marseillaises contemporaines.

Nous lisons, dans le *Mercure Aptésien* de l'époque, que le marché d'Apt du 24 décembre 1861 a été approvisionné en melons d'hiver. Il est vrai que cette ville est assez rapprochée de Cavaillon. Ce dessert n'est pas très connu à Marseille, mais n'y serait pas déplacé.

Les châtaignes sont signalées par plusieurs auteurs, mais à notre connaissance, elles ne sont pas fort en honneur de nos jours. Il en est de même des confitures et fruits confits, que l'on ne sortait vraisemblablement de l'armoire que lorsqu'il manquait un dessert pour arriver à treize.

Diverses pâtisseries figuraient également parmi les desserts traditionnels, mais il semble que les seules admises étaient celles qui se faisaient à la maison avec des produits du terroir.

Citons tout d'abord, à titre de curiosité, la tourte à la courge d'Opédette et la tourte aux épinards de Carpentras. Il paraît que cette dernière ne rappelle nullement le goût de l'épinard, quoiqu'elle ne comporte rien d'autre.

Louis Méry nous apprend que vers le début du siècle dernier, dans les environs d'Aix, il y avait des pâtisseries aixoises: s'agit-il de calissons et de biscottins faits dans les familles, ancêtres de ceux des pâtisseries?

Pour Marseille, Pierre Mazière cite la galette au beurre. Malgré la prédilection des méridionaux pour la cuisine et la pâtisserie à l'huile, le beurre ne leur était donc pas inconnu. Nous aimerions savoir que la recette de cette galette ne s'est pas perdue et que quelques ménagères marseillaises la possèdent dans leurs notes ou dans leur mémoire.

Nous avons été assez surpris de voir mentionner par Cantel, en 1835, le gâteau de Savoie dont nous n'avons jamais entendu parler et que son nom ne semble pas classer parmi les spécialités provençales. Mais nous avons su, par la suite, que ce gâteau était autrefois très apprécié à Marseille. Souple, léger, pouvant se conserver plusieurs jours, il est à la base de farine, de beurre (encore) et d'œufs. Certaines familles en ont gardé la recette et s'en régalaient toujours, mais elles ne le servent généralement plus le soir de Noël.

Dans l'Armana Prouvençau de 1946, Tounin Virolaste, après avoir dit qu'il ne connaissait pas, personnellement, ce dessert, indique que, selon d'anciens textes, il était présenté avec une jatte de crème à la vanille.

Enfin, depuis déjà bon nombre d'années, on trouve dans le commerce des bûches de Noël en pâtisserie. Il semble, à première vue, que ces gâteaux, à base de pâte très travaillée et de crème de marrons ou de chocolat, n'aient pas leur place au gros souper. En effet, les produits vendus de nos jours chez les pâtisseries n'existaient pas encore durant la longue période au cours de laquelle nos traditions se sont forgées, ou, tout au moins, étaient d'un prix en interdisant l'usage aux classes modestes.

Mais, d'une part, ces gourmandises sont aujourd'hui à la portée de chacun, et les enfants, qui en font leur régal toute l'année, auraient l'impression qu'il manque quelque chose à une fête qui n'en comporterait pas.

D'autre part, à une époque où la coutume du cacho-fue a disparu et où beaucoup de familles, même traditionalistes, ne peuvent la faire revivre faute de cheminée, il est assez sympathique qu'un nouveau dessert rappelle un rite plus que millénaire.

La tradition, œuvre de tous les temps, doit admettre, quoiqu'avec prudence, ce que chaque génération lui apporte pourvu que ce soit conforme à son esprit. Il nous semble que notre génération ne pouvait mieux faire qu'en ajoutant cette pierre à l'édifice des traditions calendales.

VII

Nous ne possédons pas beaucoup de renseignements sur le vin de table qui se consommait autrefois au cours du gros souper.

Aucun auteur de Marseille n'en parle, et seuls Mistral et Marcellin Giraud citent, l'un la blanche clairette, l'autre le rose vin clair.

La Statistique nous dit que les gens riches servaient ce jour-là, non des vins étrangers, mais des vins vieux du pays.

Nous n'avons pas tenu compte du témoignage de Thomas Janvier, qui indique que durant le repas on buvait du vin ordinaire coupé d'eau, mais qu'avec le dessert étaient servis cinq ou six variétés de vin dont le Tavel et le Châteauneuf du Pape.

L'écrivain américain, qui commente et apprécie la cuisine en fin gourmet, ne semble pas avoir gardé une mémoire très nette en ce qui concerne les vins.

A Marseille, il y a tout lieu de penser que dans la plupart des familles on buvait simplement le vin de tous les jours.

Depuis le moyen âge jusqu'en 1776, sous le ministère de Turgot, existait dans notre ville le fameux "Privilège des vins" en vertu duquel aucun vin de l'extérieur ne pouvait pénétrer sur le territoire de la commune, même pour être expédié par le port. M Gaston Rambert, dans l'Histoire du Commerce de Marseille, a pu écrire avec juste raison:

A l'abri de ce privilège, les propriétaires terriens écoulaient facilement et à bon compte le produit de leur vignoble, seule culture florissante d'un pays sec, et pouvaient s'épargner la peine de perfectionner leur vinification. Leurs vins restaient, pour la plupart, de médiocre qualité, mais les consommateurs citadins et ruraux s'y étaient, en principe, résignés.

Si nous en croyons M. Louis Bergasse, qui a étudié l'évolution du commerce des vins, les viticulteurs des localités avoisinantes ne soignaient pas davantage leur production. Peut-être eussent-ils agi différemment s'ils avaient pu l'écouler soit dans la ville de Marseille, soit à l'étranger par le port.

Augustin Fabre, ayant relevé aux archives de la ville différents menus de banquets officiels datant des XVI^e et XVII^e siècles, a observé:

Il n'y avait sur les meilleures tables que du vin rouge et du vin blanc du crû. On ajoutait du vin muscat dans les grands festins.

On goûtait fort le vin clairet qui, n'étant ni rouge, ni blanc, tenait des deux qualités. ”

Nous avons toujours soupçonné les Marseillais d'autrefois de n'être pas fort amateurs de vins: cette réglementation néfaste et les conséquences qui en découlaient confirment et expliquent, à notre avis, un aussi fâcheux atavisme. Heureusement, législateurs et viticulteurs ont, de nos jours, une meilleure conception de leurs devoirs, et, plus heureux que nos ancêtres, nous disposons d'excellents vins régionaux.

Acceptant la tradition apocryphe des sept vins de Noël, nous avons préconisé, dans une étude précédente, de répartir leur consommation sur tout le temps que dure la fête. Pour le gros souper, nous pourrions adopter un vin de pays léger, laissant l'estomac dispos pour l'effort qu'il aura à fournir par la suite.

A l'heure du dessert, par contre, c'est incontestablement le vin cuit qui règne sur toutes les tables marseillaises et provençales. Cité par les auteurs de toutes les époques, connu et apprécié par tous les contemporains, c'est lui et lui seul qui accompagne les pachichoio et principalement la pompe de Noël.

Le vin cuit est à base de jus de raisin réduit au feu puis mis à fermenter pendant un certain temps.

Les villages de Palette et de Langesse en produisent de très renommés et bon nombre de provençaux n'en veulent pas d'autres. De vieilles et vénérables firmes de Marseille et d'Aix, ainsi que de petits producteurs, en fabriquent aussi d'excellent, selon la recette consacrée, tandis que beaucoup de propriétaires font leur propre provision.

Bérenger, dans les Soirées Provençales, cite également la malvoisie et le muscat de Cassis ou de Toulon, mais ces vins nous sont totalement inconnus, à l'heure actuelle, en ce qui concerne les traditions calendales.

La Statistique nous apprend aussi que dans les classes aisées la liqueur était généralement un ratafia fait avec les produits du pays, tandis que dans le peuple on consommait un ratafia spécial appelé *sauvo crestian*, fait avec des grains de raisin infusés dans de l'eau de vie.

Cette liqueur, si nous en croyons son nom, devait servir, dans les familles modestes, à la fois d'élixir, en cas d'indisposition, et de “pousse café”, les jours où l'on faisait un extra. Son souvenir s'est perdu dans la mémoire des marseillais et nous n'avons pu nous procurer sa recette, ce qui est grand dommage.

A défaut de sauvo crestian terminons notre gros souper par une liqueur faite avec les fruits de nos vergers ou les plantes de nos collines.

VIII

Si nous nous référons aux différents menus de repas qui nous sont restés d'une époque pas encore très lointaine, nous constatons que nos pères paraissent avoir joui d'un appétit beaucoup plus robuste que le nôtre; mais même en tenant compte de cette constatation, nous trouvons un peu trop copieux le gros souper qui nous est proposé en 1905 par Claude Brun:

Anguilles (grillées, à la broche, ou à la sauce noix)

Brandade

Chou- fleur (à la saumure ou à la crème)

Morue (frite, en reito avec des câpres, aux épinards, ou sauce merlan)

Poissons frits ou grillés (généralement thon, daurade ou sole)

Cardons (en sauce blanche ou à la crème)

Escargots en sauce

A moins de ne goûter qu'une bouchée de chacun des plats qu'il mentionne ou d'en négliger une partie, un tel menu est plus facile à absorber sur le papier que dans une assiette, surtout s'il doit être suivi de treize desserts.

Nous avons dit, par ailleurs, que nous ne croyons pas trop au gros souper ne comportant que de la morue et du chou-fleur.

Dans la généralité des cas, l'usage devait se tenir sagement entre ces deux extrêmes. Signalons, toutefois, pour être complet, que parmi les rares auteurs qui donnent quelques indications sur l'abondance des plats, la Statistique cite, en plus de la reito différentes espèces de poissons grillés, et, après les cardes, artichauts et céleris, différentes espèces de légumes; d'autres part, Mazuy, en 1853, parle de profusion de plats maigres, et, employant le pluriel, de poissons frais et de poissons salés.

Arnaud d'Agnel et Dor, dans "Noël en Provence", donnent le détail d'un gros souper servi à Saint-Cyr en 1810. Il comporte la morue en reito, le chou-fleur en salade et les cardons en sauce blanche. Si nous y ajoutons un muge, nous aurons un des menus actuellement les plus usités à Marseille parmi les familles ayant conservé les anciennes coutumes.

Mais ces coutumes ne sont pas chose rigide.

On peut négliger un ou deux plats traditionnels (la morue et le chou- fleur toutefois, nous paraissent obligatoires).

On peut aussi, le cas échéant, ajouter un produit du terroir tel que la pomme de terre de Pertuis ou la betterave de Gardanne.

Si l'on ne veut pas manger la morue en reito on peut la faire frire ou confectionner une brandade et servir, par exemple, le muge en sauce.

Le muge peut être remplacé par une daurade, un Saint Pierre ou, ce qui est assez fréquent, un loup. Le cardon peut être remplacé par un céleri.

Si l'on préfère le chou-fleur au gratin on mettra un céleri en salade.

Si l'on a mis un poisson en sauce blanche, on apprêtera la carde avec un coulis de pommes d'amour ou de toute autre façon.

Tout en restant dans les limites fixées par la tradition, limites que nous avons déterminées autant qu'il est possible de le faire, le menu du gros souper peut varier à l'infini, selon les familles et selon les années. Cela dépend des goûts et des circonstances.

Il appartient aux ménagères de chez nous d'ordonner le repas suivant les bons préceptes et de se transmettre, de mère en fille, avec les recettes des aïeules, cet amour des traditions qui atteste la vitalité et la noblesse d'une race. Nous savons qu'elles ne failliront pas à leur mission.



Tèste integrau

C.I.E.L. d'Oc

Centre International de l'Écrit en Langue d'Oc

Sèti souciau:
3, plaço Joffre - 13130 Berro.

Tóuti dre reserva - Tous droits réservés - All right reserved.

© **Centre International de l'Écrit en Langue d'Oc -2000**

© Adoubamen dóu tèste, de la meso en pajo
e de la maqueto pèr Tricìo Dupuy,
en sa qualita de Direitriço
dóu Counsèu d'Amenistracioun
dóu CIEL d'Oc.

