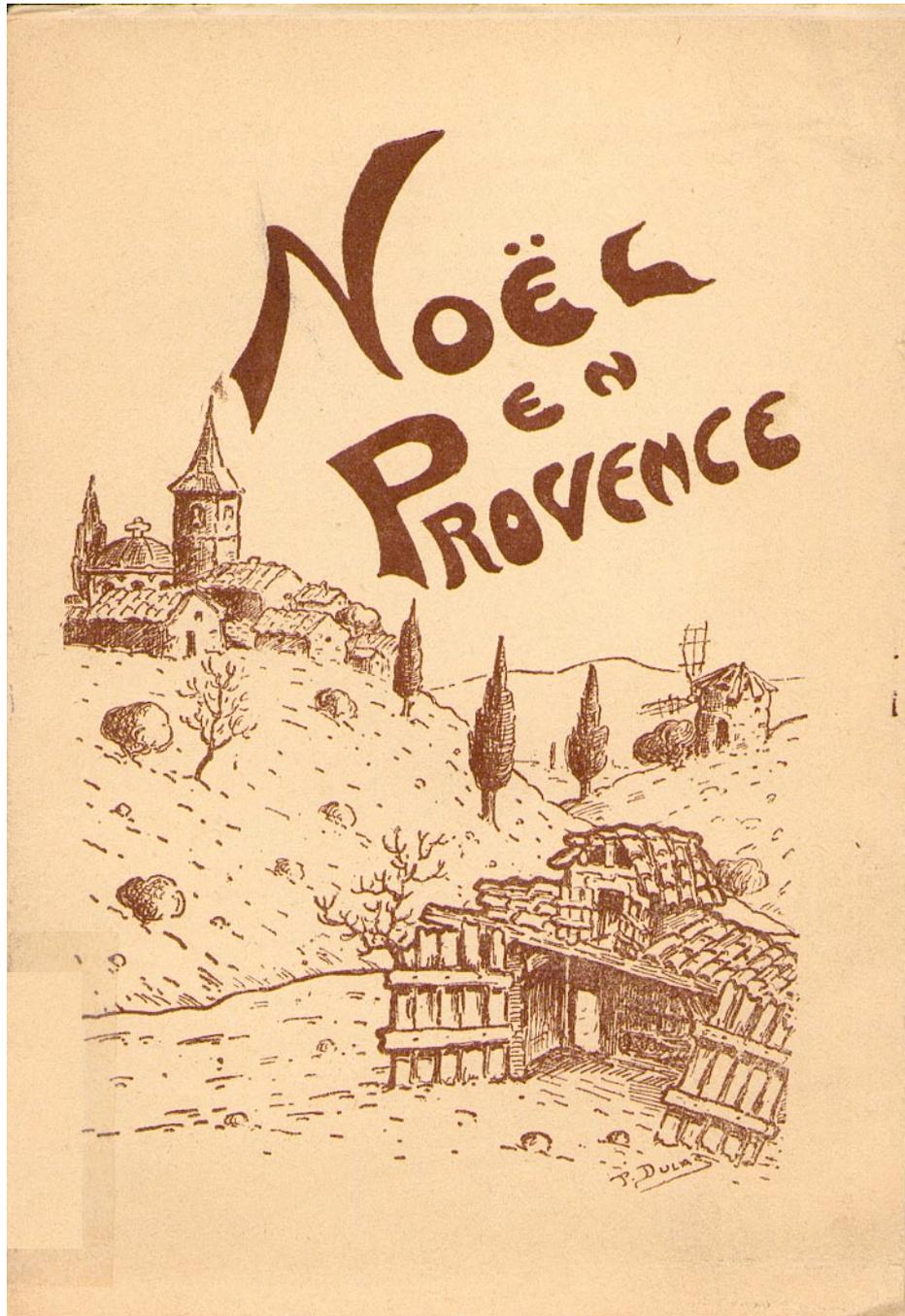


**LA NÖEL EN PROVENCE**  
**TRADITIONS, COUTUMES ET CEREMONIES**  
**MISES A LA PORTEE DE TOUS**

*Cette brochure ne doit pas être vendue*



**Edition Augustin Roquebrun**  
**Marseille**

## AVANT-PROPOS

Notre grande cité fut de tout temps fort attachée à ses traditions de Noël et l'on peut dire que l'annonce de cette fête sonne délicieusement au cœur des vrais Marseillais. Pourtant parmi les innombrables passants qui, la veille de Noël, emplissent nos boulevards et nos carrefours illuminés, se pressent devant les vitrines multicolores, envahissent les magasins étincelants, ou flânent le long des baraques de nos santons ingénus, parmi cette foule, combien d'étrangers, de Marseillais même ne sont qu'imparfaitement instruits des coutumes de la Nativité Provençale. Ne devons-nous pas souhaiter que tout ce qui fait le charme incomparable de ces traditions continue non seulement à enchanter nos familles mais encore soit compris, aimé des Marseillais d'adoption?

C'est pour cela que le groupe *Prouvènço*, réalisant le désir de l'un de ses membres, le félibre Antoine Mouren, vient d'éditer cette brochure par les soins du félibre Augustin Roquebrun. De distingués commerçants de notre ville, tous fervents Noëlites, ont tenu à participer aux frais de cette édition. Qu'ils en soient remerciés!

Ces feuillets contiennent donc un aperçu très complet de nos coutumes calendales, quelques Noëls provençaux, paroles et musique, ainsi qu'un des plus jolis articles du Dr Fallen, ex-capoulié du Félibrige et cabiscol de l'Escolo de la Mar.

Le peintre des santons, David Dellepiane, qui est le créateur et le maître du genre et qui, en s'inspirant de nos figurines d'argile, ouvrit une voie nouvelle à l'Art décoratif provençal, a donné, pour illustrer le texte, quelques-unes des ses images d'une si exquise interprétation. La couverture est du délicat artiste Dulac et deux dessins sont dus à la plume de L. Mistral.

Et maintenant, modeste opuscule, pénètre dans chaque foyer et que l'on te lise le soir, autour de la crèche. Enseigne à nos enfants nos coutumes si touchantes ainsi que nos vieux Noëls si doux à entendre et à chanter. Prends place dans la valise du voyageur et va dire à tous que Marseille, cité du négoce, est aussi la ville par excellence de la Noël familiale.

Henri LEMERCIER.

\* \* \* \* \*

## LA NOËL EN PROVENCE

La fête de Noël est, sans conteste, la seule qui soit célébrée dans le monde entier.

Le nom de Noël vient du latin *Novellus* traduit dans notre langue *Novel*.

Dès les premiers temps de l'Ere chrétienne, l'anniversaire de la naissance de l'Enfant-Dieu fut célébré par les Occidentaux fin décembre.

Ce n'est qu'au IV<sup>e</sup> siècle que les Eglises d'Orient célébrèrent les deux fêtes de la Nativité et de l'Epiphanie, le 6 janvier et ce ne fut que vers la fin de ce même siècle que les empereurs Théodore et Valentinien décrétèrent, par un édit, la distinction de ces deux fêtes aux dates où nous les célébrons encore de nos jours.

Celle de la Noël fut fixée au 25 décembre, probablement pour suppléer à la fête du solstice d'hiver des Romains qui marquait la renaissance des jours et la reprise de la germination. Dans l'office de Noël, messe de l'aurore, il est question d'une nouvelle vie par laquelle la vie du vieil homme a été détruite.

Le prodigieux mouvement de foi du Moyen Age, donnant à la fête de la Nativité un éclat extraordinaire en a fait, par sa persistance à travers les siècles, jusqu'à nos jours, la plus belle fête de la Chrétienté.

En France, la plupart de nos provinces ont conservé des traditions pieuses ou profanes de cette fête, toutes empreintes de pittoresque et de naïves légendes.

L'Allemagne, l'Espagne, l'Italie, les Pays Scandinaves célèbrent aussi la Noël avec enthousiasme, mais c'est surtout en Angleterre et en Amérique que cette fête prend une importance particulière. Le Christmass est le grand anniversaire populaire et religieux de ces pays; c'est l'occasion d'échanges de souhaits et de cadeaux et aussi le prétexte à des manifestations gastronomiques.

Mais il n'est pas de pays au monde où la Noël soit fêtée avec autant d'éclat qu'en notre Provence ensoleillée.

Avec ses curieuses coutumes, ses traditions ancestrales, où s'harmonisent le mystère de la Nativité et les rites de la table, c'est la fête du foyer par excellence.

Marseille peut s'enorgueillir d'avoir conservé cet attachement au passé.

Malgré l'appoint d'étrangers, de races, de rang social et de religions, éléments si divers quelle accueille journellement, sa fête de Noël ne perd rien de son cachet d'antan; il semble au contraire, qu'un désir plus accentué se manifeste d'années en années chez les nouveaux arrivants de s'adapter à nos vieilles et originales coutumes.

C'est pour permettre à ces Provençaux d'adoption de s'assimiler plus facilement nos traditions que nous avons décidé de les leur résumer d'une façon précise et claire, dans les quelques lignes qui suivent, souhaitant qu'ils les pratiquent, comme les Provençaux de vieille souche pour leur plus grande joie et celle de leurs foyers.

Décembre, le mois des premiers frimas et des longues soirées, est plus particulièrement propre aux réunions de famille et la fête de Noël, avec son original cortège de fêtes, s'annonce dès les premiers jours par l'ouverture de la foire aux Santons.

Le 4 décembre, fête de la Sainte-Barbe, une coutume veut que l'on mette à germer dans deux platelets ou sietoun (petite assiette un peu profonde), une légère couche de beau blé, humecté d'eau, qu'on aura soin d'alimenter quotidiennement. Ces deux assiettes dont le blé aura superbement monté à la Noël, sont destinées à orner la table, le soir du gros souper, (le 24 décembre), et ensuite les abords de la Crèche.

Une ou deux semaines avant la fête, les maîtresses de maison devront faire la grande toilette de leur intérieur en vue des invités à recevoir. Dans les familles qui ont conservé les vieilles batteries de cuisine en cuivre, c'est l'astiquage au savèn e limoun (terre jaune et citron), qui s'impose.

Quelques jours avant la Noël, un dimanche, ou durant les soirées de semaine, le père ou un membre de la famille entreprend la confection de la Crèche.

Ce travail important, d'un passe-temps agréable, doit être effectué en commun et chacun doit y collaborer par ses trouvailles, son tour de main, la fantaisie la plus étendue pouvant s'y donner libre cours, sans s'écarter du sujet symbolique représentant la naissance du Christ qu'égayera, par ses atours, un cachet provençal.

La Crèche en général doit représenter un village sur une colline au milieu de laquelle doit s'ouvrir une excavation d'où jaillira un petit torrent en papier d'argent et sur lequel sera jeté un pont rustique. Des sentiers accidentés, des coteaux abrupts, adoucissent leurs angles en venant aboutir en pentes douces au premier plan où sera édifiée l'étable délabrée, voisinant avec la maison de ferme dont la fenêtre entr'ouverte laissera apparaître lou Ravi.

Quant à la confection de la crèche en rocaille, pour simuler le rocher, rien n'est plus simple; prendre un fond de caisse avec trois de ses côtés, d'une hauteur de 20 à 30 centimètres — la largeur et la profondeur variant selon l'importance qu'on voudra lui donner.

Disposer sur le plancher de la caisse des copeaux ou frisons de bois, en ébauchant le plan qu'on désire donner à l'ensemble du panorama; puis recouvrir ces copeaux de papier d'emballage grossier — le papier gris d'épicier par exemple — qu'on aura soin d'enduire copieusement de colle forte liquide, c'est-à-dire chaude, d'un seul côté, celui qui touchera les copeaux; il restera alors à modeler à la main la forme définitive que l'on voudra donner à la colline, en ayant soin de réserver des plans pour les maisons, des sentiers pour les santons, la vallée pour le torrent, et un espace assez large, au premier plan.

Laisser sécher vingt-quatre heures pour donner la consistance à l'ensemble de la construction.

Restent les accessoires qui doivent donner la vie au village; ce sont d'abord les arbres faits de branchettes de thym (farigoulo) ou de tamaris; des maisonnettes en liège ou en carton, faciles à confectionner avec du carton ondulé — surtout pour la toiture — que l'on trouve aisément, construire le moulin, le puits, le pont rustique, un poste à feu, l'agachoun, le lavoir, etc. Tout cela sera construit et peinturluré au goût de chacun avec des couleurs en poudre, à l'eau ou à la colle, les rochers en grisailles, agrémentés de vert et recouverts en dernier lieu de quelques coups de pinceau au blanc de Meudon, pour simuler la neige que l'on peut remplacer par des coquilles d'œufs pilées. Les plans seront recouverts de poudre de liège en couleur que l'on trouvera à la Foire aux Santons.

La crèche sera placée en vue dans la pièce où se prennent les repas. Le choix des santons doit être fait judicieusement en trois ou quatre grandeurs pour conserver la perspective: les grands seront placés au premier plan, les moyens au centre et les plus petits — les santons-puces — sur les hauteurs que dominera le moulin à vent.

La place nous est trop limitée ici pour énumérer les personnages qui devront figurer à la crèche, mais en faisant le tour de la Foire aux Santons, qui tient ses assises 15 à 20 jours avant la Noël, on les y rencontrera tous.

A ce propos, disons en raccourci quelques mots sur cette foire, sur les crèches et les santons.

C'est au commencement du siècle dernier que quelques santons firent leur apparition à la place de Lenche: puis les premiers santonniers s'installèrent sur le cours Saint-Louis; cette tentative eut un tel succès qu'en 1808 une foire fut ouverte, en décembre, sur le cours Belsunce où elle demeura jusqu'en 1881.

En 1882, elle s'installa aux allées des Capucines et l'année suivante aux allées de Meilhan (La Canebière aujourd'hui), où elle se trouve encore, toujours aussi populaire.

C'est à saint François d'Assise, vers 1200, qu'on attribue la paternité des crèches. Elles firent leur apparition dans le Comtat peu de temps après et plus tard en Provence. Dès le XVIe siècle on en rencontre dans les Eglises; on peut voir au musée du château Borély et au Vieux Marseille, quelques crèches du XVIIe et XVIIIe siècles.

Mais c'est au XIXe siècle qu'elles devinrent vraiment familiales et populaires, particulièrement à Marseille.

Le Santon vient de Santoun en provençal, qui veut dire petit saint.

Dès le XVIe siècle, on trouve des santons sculptés dans le bois, puis au XVIIe quelques spécimens en argile cuite et surtout en verre filé d'Arles qui deviennent même très artistiques au XVIIIe siècle. On en trouve aussi en mastic, en cire, en mie de pain. Ce n'est que vers la fin de ce siècle et au début du XIXe que les santons d'argile non cuite, tels que nous les voyons à présent, ont fait leur apparition.

Les premiers santons dans ce genre ont été moulés par Agnel vers 1800 et sont devenus les merveilleux petits objets d'art que nous admirons avec tant de ferveur.

Aubagne est un centre de santonniers qui nous donnent ces jolies miniatures aux couleurs vives, rutilantes de soleil et d'azur, s'expédiant dans le monde entier. Paris les consacra en décembre 1926, à sa foire annuelle de fin d'année, en plein boulevard, et le Comité qui l'organisa fut même reçu par le Président de la République.

Depuis une trentaine d'années, des concours de crèches familiales et d'Eglises sont organisés presque tous les ans obtenant le succès qu'ils méritent et dû, notamment, à l'émulation qu'ils provoquent.

Une exposition de crèches a eu lieu à Aix, en 1925, réunissant celles des XVIIe et XVIIIe siècles, encore conservées, une belle collection de santons anciens et de poupées articulées, derniers figurants de ces anciennes crèches mécaniques disparues qui firent la joie de nos pères.

Enfin, rappelons que l'artiste peintre Dellepiane, le regretté et délicat poète Elzéard Rougier et les félibres de l'Escolo de la Mar, ont contribué pour une bonne part, ces dernières années, à mettre en valeur les crèches et santons qui font partie désormais du patrimoine provençal.

Ceci noté revenons au foyer. La crèche est installée et nous voici à la veille de Noël. Les enfants vont faire ample provision de verdure au marché qui se trouve aux alentours de la Foire; ils ornent la crèche de houx luisant fourni de baies rouges, de laurier, de buis, d'arceiras, de sapin, de gui; le lichen, la mousse fraîche sont réservés pour recouvrir le flanc des rochers, la toiture des maisons qu'on saupoudrera de farine pour simuler la neige et tout cela donnera un caractère de fraîcheur à l'ensemble de la divine crèche. Un ultime coup de main pour disposer les derniers santons achetés, pour suspendre l'ange Boufarèu dans la verdure par un fil invisible et qui dominera la foule des santons. Ne pas oublier de réserver au premier plan l'emplacement de la veilleuse et celui des Rois Mages qu'on installera pour l'Epiphanie.

Rude journée que la veille de Noël pour la ménagère qui doit préparer le fameux gros souper, assez recherché en raison des mets spéciaux qui le composent. La veille de Noël, à Marseille est d'un spectacle unique sur les marchés et dans les rues où se trouvent les magasins d'alimentation! L'animation y est extraordinaire! Il faut qu'une famille soit réellement dans le besoin pour se priver de festoyer plus ou moins à l'occasion de la Noël. Elle aura recours, s'il le faut, au Mont-de-Piété plutôt que de s'abstenir.

Nous voici au gros soupa. C'est le prélude et le clou de la fête au point de vue profane, où s'évoqueront les joies et les tristesses du passé, ces derniers estompés par la joie de se retrouver groupés autour de l'Aïeul vénéré. Oubli des dissentiments, fête du souvenir de ceux que la mort a fauchés, fête de l'Espoir et de l'Avenir, telle est la fête de Noël.

Mais il faut dresser le couvert. On dispose la nappe sur laquelle on superpose deux napperons. On installe trois chandeliers de cuivre où brûleront des bougies festonnées et enluménées, ceci en souvenir de la Sainte-Trinité; il est aussi de tradition de couvrir la table de feuillage et d'y placer les deux platelets de blé de la Sainte-Barbe dont nous avons déjà parlé.

Un gros pain, lou pan calendau doit figurer au milieu représentant le Christ et douze autres petits pains symbolisant les douze apôtres. La coutume exige que la table ainsi dressée ne soit pas desservie durant les trois jours de fêtes appelés Calendo, soit les 24, 25 et 26 décembre, car à Marseille le 26 est jour férié par l'usage.

Le moment solennel est arrivé; l'Aïeul et le plus jeune de l'assemblée vont chercher lou cacho fiò, belle bûche provenant d'un olivier ou de tout autre arbre fruitier, qu'on a enguirlandé de verdure et de rubans.

Tous deux prennent cette bûche, la tenant chacun par une extrémité, font trois tours de table en répétant caleno vèn! tout vèn bèn. Et la bûche est placée dans la cheminée au-dessus d'un lit de sarmants qu'on allume avec l'une des trois bougies. Cachò fiò, bouto fiò, dit l'Aïeul, puis prenant un verre de vin cuit il arrose cette bûche flambante de quelques gouttes, geste que renouvellent tous les invités. Puis des lèvres de cet aïeul tombent les paroles sacramentelles:

Alègre! alègre  
Diéu nous alègre  
Diéu nous fague la gràci de vèire l'an que vèn!  
Se sian pas mai, fuguen pas men.

Encore un symbole que cette cérémonie où la bûche représente le Rédempteur qui se consume et fait disparaître en souffrant les fautes des humains.

A défaut de la bûche (par ces temps de chauffage central l'Aïeul prononce ces mêmes paroles devant la crèche en allumant la veilleuse à huile qui doit brûler pendant 40 jours ou tout au moins le samedi et le dimanche, jusqu'à la Chandeleur (2 Février).

Puis on se met à table, l'aïeul préside et prenant le gros pain Calendau, il trace un signe de croix sur la croûte et le coupe en autant de morceaux qu'il y a de convives. Ces parts, d'après la légende, doivent protéger le possesseur contre les infortunes. Une grosse part est réservée au premier malheureux qui se présentera.

Le repas commence au milieu de l'allégresse générale.

Le menu doit être maigre, la veille de Noël étant vigile. Les mets sont dénommés calendo, à Marseille Careno.

En voici quelques-uns traditionnels, avec lesquels on peut facilement confectionner ce menu de circonstance: l'anguille à la broche ou en sauce blanche; la morue en rête avec câpres, le merlan frit, le merlan ou le mulot en sauce avec olives noires ou un beau poisson blanc sur le gril.

La brandade, le chou-fleur à la crème ou en salade, la carde en sauce blanche, les carottes à la poêle, les artichauts à la barigoule, les escargots aux épinards et la salade de cèleri. Des nos jours les pâtes alimentaires sont admises, ce qui n'est pas traditionnel.

Le plus attendu des careno, après le fromage couien de pays, lou broussin c'est l'apparition des treize desserts. C'est la seule fois dans l'année qu'il est permis aux enfants de mettre la main au plat en se servant eux-mêmes et voici ce qu'ils peuvent prendre: figues, noix

(dont on fait le nougat de capucins), amandes, noisettes (ce sont les 4 mendiants), pruneaux, panses muscades (raisins secs), dattes, pommes, poires, sorbe flétries, nougat blanc de Provence, nougat noir dégoulinant de miel cuit et enfin la fameuse pompe à l'huile, la fougasso, dite d'Aubagne parfumée à la fleur d'oranger, dont le goût s'harmonise avec celui du véritable vin cuit doux et moelleux, le vrai vin de Provence, dans lequel elle est trempée. C'est le moment, où l'allégresse se manifeste en chants, ces chants de Noël qui se disent devant la crèche illuminée par la discrète veilleuse.

Combien riche et varié, combien émouvant par sa simplicité, sa naïveté franche et de bon aloi, sa saveur vraiment populaire, est ce répertoire de Noël dont nous publions quelques exemples typiques, avec musique, pour qu'on puisse les redire au soir de cette fête, les exécuter avec toute l'âme que mirent à les composer, depuis Saboly jusqu'aux félibres, les poètes illuminés par le mystère de la naissance du Sauveur.

Et pendant ce temps-là s'achève le gros souper. Les enfants s'en vont au lit non sans avoir au préalable placé leurs souliers sous la cheminée, car le Père Noël à barbe de givre, chargé de jouets et de toutes sortes de bonnes choses doit venir au cours de cette nuitée merveilleuse les récompenser selon leurs

mérites, laisser tomber par le tuyau quelque convoitise, que les parents auront eu le soin de noter d'avance.

Et c'est encore une joie du foyer que la petite scène du réveil, le lendemain matin, où les chers bambins iront s'assurer si le papa Noël a bien satisfait leurs désirs: cris de joie, exclamations de surprise, amères déceptions, scepticisme même chez quelques-uns, c'est malgré tout et tout de même une jolie tradition qu'il faut conserver. Mais les cloches carillonnent gaîment invitant les fidèles à la Messe de Minuit. Cette belle cérémonie, par sa mysticité et la solennité que lui donne l'église attire toujours la foule.

Elle se célèbre avec une originalité particulière aux Baux-en-Provence dont le site, par une belle nuit de Noël est des plus propice pour lui donner un cachet de pittoresque et de beauté; l'offrande des bergers et les chants qui lui sont propres ont un caractère vraiment touchant.

La charmante localité d'Allauch, dont le cadre se prête merveilleusement aussi à une réalisation noëlliste amène un grand nombre de Marseillais à la Messe de Minuit suivie de réveillons traditionnels.

A Marseille même, en l'Eglise Saint-Laurent, située au centre du vieux quartier des pêcheurs, la Messe de Minuit revêt un caractère original et délicieusement suranné par l'offrande du poisson et les chants archaïques des Noëls brodés sur nos vieux airs provençaux.

Et c'est ensuite, contrairement aux autres cités qui réveillent le 31 décembre, dans notre ville un vent de liesse qui se lève apportant à nos grands et petits restaurants des réunions gastronomiques qui, sans ressembler au gros souper conservent une empreinte locale que ces établissements aiment à marquer, car c'est pour eux l'occasion de recettes fructueuses.

Ce jour de Noël, 25 décembre, est caractérisé par les cérémonies dans les Eglises et, au foyer, par le plantureux repas du Midi, appelé dans notre région, Dîner de Noël.

La liturgie chrétienne se donne libre cours aux offices du jour de la Nativité, mais c'est surtout aux Vêpres que les bons Provençaux auront plaisir d'aller écouter les chants de Noël les plus populaires, accompagnés des joyeux tutu-panpan du galoubet et du tambourin, nos vieux instruments provençaux aux sonorités si particulières.

Le Dîner de Noël est sans contredit le repas le plus somptueux du cycle gastronomique des Calendo: il n'existe pas de menu spécial, mais la dinde rôtie à la broche est de tradition rigoureuse; les coquillages, poissons, pâtes farcies, légumes, gibier, peuvent donner lieu à des variations dans la confection du menu, mais la dinde est le seul rôti admis. Les 13 desserts doivent encore figurer sur table, augmentés de ...

## *PAGES 9 ET 10 COUPEES*

### C'EST LE BON LEVER

C'est le bon lever, doux pastoureaux  
Sortez de ces lieux champêtres  
Venez, venez dans ces hameaux  
Voir le Dieu qui vient de naître  
Sur le foin entre deux animaux  
Où sa bonté l'a fait naître:

(La partition n'a pas été rapportée)

#### Lou Pastre

Bessai me prenès pèr un manant,  
De me teni tau lengage!  
Sièu paure, mai sièu bon enfant,  
E na d'un bon parentage:  
Autri-fes moun rèire-segne-grand  
Fuguè Conse dóu vilage.

#### L'Ange

Berger, laissez votre parenté,  
Adorez dans ce mystère  
Un Dieu suprême en majesté,  
En tout égal à son Père,  
Revêtu de notre humanité  
Et né d'une Vierge-Mère

Lou Pastre

Resounas juste, parlès pas tant:  
Digas-mé quau sias, bèu sire!  
Sias-ti Ebrèu vo Alemant?  
Que voste jargoun fai rire!  
Uno Vierge-maire, un Diéu-enfant,  
Noun jamai s'es ausi dire,

L'Ange

L'Opération du Saint-Esprit  
A formé ce grand ouvrage:  
Cet enfant en tout accompli,  
Est puissant, aimable et sage  
C'est lui qu'Isaïe avait prédit;  
Allez donc lui rendre hommage.

Lou Pastre

Toutaro ié vau, s'acò 's ansin,  
En jougant de ma museto.  
Prendrai ma camiso de lin  
E moun àbi de sargeto,  
Un barrau de la, l'autre de vin:  
Tiraren à la paieto.

L'Ange

A Bethléem, proche de ce lieu  
Vous verrez le Roi des Anges:  
Vous le trouverez au milieu  
D'une Crèche et dans les langes:  
La Pauvreté de cet enfant-Dieu  
Mérite bien vos louanges

Lou Pastre

D'abord que n'en sarai arriba,  
Saludarai l'Acouchado;  
Mai se de rèn siéu destourba,  
Gagnarai bèn ma journado!  
Car se lou pichot pode rauba,  
Se parlara de l'aubado?

L'Ange

Ah! vous êtes trop ambitieux!  
Vous parlez en téméraire:  
Seriez-vous si peu généreux  
Que de l'ôter à sa mère?  
Ravir un trésor si précieux!...

Comment pourriez-vous donc faire?

Lou Pastre

M'anarai escoundre en un cantoun,  
Em'un paquet de caudeto;  
Farai lingueto à l'enfantoun:  
Me pourgira sa maneto...  
Se l'arrape un cop sènso façoun  
Lou tape dins ma jaqueto!

L'Ange

Oh! allez donc voir charmants bergers,  
Ce que votre cœur désire:  
Allez, allez d'un pas léger  
Vers Dieu par qui tout respire:  
Allez, ne craignez aucun danger...  
Adieu donc je me retire.

Lou Pastre

Despacho-te, jouine jouvencèu,  
Qu'avèn de camin à faire:  
Mai se voulèn l'èstre plus lèu,  
Prendren l'ase de moun paire,  
Que nous adurra jusqu'à l'amèu:  
Acò fara noste affaire.

## SAN JOUSÈ SI VOOU ENANA

San Jousè si voou enana  
La Santo Viergi voou leissa  
Mario n'es touto fachado  
« Jousè voueria na'me vous  
Quoique siegui embarrassado  
N'en marcharai ooutan que vous  
Quoique siegui embarrassado  
N'en marcharai ooutan que vous

Mario puisque parla 'nsin,  
Partiren deman de matin,  
Dounaren gouver à nouse'ase  
Que nous menara à chivaou  
Que de marcha serié doumagi           bis  
Que Mario prenguesse maou           bis

Quau din Betelen soun esta  
Degun lei vourrie per louja;  
Ni per arsen ni per proumesso,  
Ni mai per tout soun beou parla  
San Joousè, la la Viergi Mario           bis  
Dins un estable n'an louja           bis

Quan n'en veng Sé l'ouro doou gaou  
La Santo Viergi ague lou maou  
San Joousè souarte à la carriero

Per demanda un paou de fue  
Jesu l'esclera uno lumiero      bis  
Que fuguè aquelo nue              bis

Quan San Joousè s'es retorna  
A trouva l'enfan de Dieòu na  
Ero entre lei bras de sa mèro  
O gran Dieòu! que countentameen  
San Joousè 'mé la Viergi-mèro      bis  
Soun dins un gran ravissement      bis

#### SONNET POUR LA GLOIRE D'ELZEARD ROUGIER

Dans la ville natale où nous vous exaltons,  
Rougier, d'un Art très pur, vous parvîntes au faîte;  
Et pour notre Cité que des siècles ont faite  
Vous rêviez de jardins, de clochers, de frontons...

Mais chanter à Noël la Crèche aux joyeux tons  
N'était-ce pas pour vous une sublime fête?  
Vous fûtes à la fois le barde et le prophète  
Menant vers la Beauté le peuple des Santons.

Pour les Bergers de Bethléem, pour les Rois Mages  
Vous fleurîtes vos vers des plus douces images;  
Et vos poèmes d'or ont un parfum de miel.

Et, tandis qu'ici-bas votre Nom s'éternise,  
Vous avez retrouvé, là-haut, François d'Assise  
Et vous faites, tous deux, la Crèche dans le Ciel.

Henri LEMERCIER.

**© CIEL d'Oc – Abriéu 2005**