

LES *Treize* DESSERTS

UNE TRADITION DE BONHEUR À PARTAGER

Noël est une fête religieuse traditionnelle, chargée de symboles forts qui rythment sa célébration : les chants et cantiques, le cacho fio (allumage rituel de la bûche de Noël avant de passer à table), la veillée (un instant de recueillement agrémenté de chants), le Gros Souper (repas composé de 7 plats maigres en mémoire des 7 douleurs de la vierge Marie), la messe de minuit et ses pastorales, le repas gras (abondance de mets dans un décor de fête), le repas de Noël (où la dinde, la bûche et les apéritifs provençaux sont à l'honneur) et la soupe à l'ail (aigo boulido) qui vient conclure ces deux jours de festivités.

Certes, depuis quelques années, un vieux bonhomme barbu et ventripotent starisé par une boisson gazeuse américaine, fait peu à peu oublier à coup de cadeaux ces traditions qui tendent ainsi à disparaître. Mais il est, en Provence, un rituel qui perdure à travers les générations : les Treize desserts. Cette tradition méridionale semble pendre naissance à la fin du XIX^e siècle du côté de Marseille. Ces gourmandises, symboles du Christ et de ses douzes apôtres, sont servies, selon les familles, lors du réveillon de Noël à l'issue du « Gros Souper » ou en clôture du repas de Noël. Leur composition varie en fonction des régions, des cantons, des villes et même des familles.

Une liste "officielle" des Treize desserts est tout de même établie par le musée des Arts et Traditions Populaire du Terroir Marseillais. Elle conseille :

- la pòmpa a l'òli (ou pompe à huile) : une brioche sucrée plate à l'huile d'olive ;
- les mendiants, représentant les différents ordres religieux catholiques ayant fait vœux de pauvreté : noix et noisettes pour les augustins, figues sèches pour les franciscains, amandes pour les carmes et raisins secs pour les dominicains ;
- les pommes ;
- les poires ;
- le verdaù (melon vert conservé dans le grain) ;
- le nougat noir et le nougat blanc ;
- les sorbes ;
- les raisins frais.

Il est possible, selon la charte de la cité phocéenne, de varier cette composition avec d'autres desserts que sont :

- les mandarines ;
- les confiseries : truffes au chocolat, fruits confits, calissons... ;
- la pâte de coing ou d'autres fruits ;
- les bugnes, ou merveilles, ou oreillettes : petits beignets à la fleur d'oranger ;
- les dattes.

Les traditions du Noël provençal ont tendance à être oubliées, délaissées...

Mais il est une tradition que la Provence célèbre avec toujours autant de ferveur :

les Treize desserts.

Une dégustation de mets provençaux qui symbolise la Cène de Jésus Christ et ses convives. RHM vous propose de (re)découvrir ces traditions catholiques populaires.