

Noël en Provence

LE GROS SOUPER ET LES 13 DESSERTS

Gui Gedda - Robert Monetti

SOMMAIRE

Le Gros Souper 17

LES SEPT PLATS MAIGRES DE LA SYMBOLIQUE CHRÉTIENNE 18

Salade de pois chiches au thon	18	Légumes d'hiver <i>en Bagna caudo</i>	22
Omelette de petits artichauts violets de Provence	20	Petites anguilles pimentées	24
Morue en raïto à l'ancienne	20	Tian d'épinards aux œufs à la marseillaise	25
		Tian de chou-fleur gratiné	26

LE GROS SOUPER DE FRÉDÉRIC MISTRAL 28

Céleri en <i>pebrado</i>	28	Muge aux olives	34
Escargots à l'aïoli	30	Cardes de blette sauce aux anchois	35
Morue panée et compotée d'oignons rouges	32	Tian de cardons gratinés en sauce blanche	36

LES PLATS DES TABLES PROVENÇALES 38

Soupe à l'ail et son pain grillé	38	Moules gratinées à la provençale	56
Soupe aux crozets des Alpes provençales	40	Anchoïade et légumes croquants	58
Tourte de poireaux au chèvre frais	42	Panais frits à la sauge	59
Cœurs de céleri aux anchois	44	<i>Aïgo sau</i> de merlan accompagné de rouille	60
Salade de chou-fleur à l'ancienne	45	Brandade de morue aux olives noires	62
Œufs surprises, <i>Lou Berlingueto</i>	46	Bouillabaisse de morue	64
Gnocchis de Haute-Provence	48	Bourride authentique de baudroie	65
Beignets de pois chiches aux olives noires	50	Tian de chou vert gratiné aux <i>pignens</i>	66
Tian de morue sur lit d'épinards	52	Purée de châtaignes parfumée au céleri-rave	68
Tian de blettes du pays Gavot	53	Loup grillé sauce rémoulade	70
Épinards de Provence en omelette	54	Pain de Noël, <i>Lou Pan Calendau</i>	72

Les 13 desserts 75

POUMPO, FOUGASSO E GIBASSIÉ 76

Gibassié authentique	76	Pompe de Noël	78
----------------------	----	---------------	----

LES FRUITS DE NOËL, LI FRU DI CALENDO 80

LES NOUGATS 86

Nougat noir aux amandes croquantes	86	Nougat blanc moelleux à la pistache	88
------------------------------------	----	-------------------------------------	----

PÂTES DE FRUITS ET CONFITURES

Confiture de figues noires	90
Pâte de coings de l'enfance	92
Confiture de prunes rouges	94

LES FRUITS CONFITS

Figues violettes confites	98
---------------------------	----

LES FRIANDISES

Calissons aixois	100
Oreillettes à la fleur d'oranger	102
Croquants aux quatre mendiants	104
Croissants aux pignons et amandes	106
Châtaignes confites au vin, <i>Li castagno biscoto</i>	106

VIN ET LIQUEURS DE NOËL

Vin cuit de Noël	112
Raisin à l'eau-de-vie, <i>Lou Sarvo Crestian</i>	114
Ratafia de verveine	114

Le repas de Noël

Vol-au-vent sauce financière	120
Plateau de coquillages de Méditerranée	122
Queues de langoustes à la provençale	123
Dinde de Noël farcie aux marrons	124
Radassié de caillettes aux oignons confits	126
Canette farcie et mijotée à l'ancienne	127

Et après Noël ?

Gâteau des Rois et fruits confits	138
-----------------------------------	-----

90

Confiture de pastèque blanche d'hiver	95
---------------------------------------	----

Confiture de tomates vertes d'octobre	96
---------------------------------------	----

98

Ecorces d'orange confites	99
---------------------------	----

100

Tarte aux pignons et aux fruits confits	108
---	-----

Tourte de blettes du Pays niçois, <i>La tourta de blea nissarte</i>	110
--	-----

Tarte de courge, <i>Tourto de coucourdo</i>	111
---	-----

112

Griottes à l'eau-de-vie, <i>Lis agrueto</i>	116
---	-----

Liqueur de coing, <i>Lou coudounat</i>	116
--	-----

119

<i>Tres tros</i> fromage de chèvre aux épices et salade frisée aux chapons d'ail	127
---	-----

Brousse à l'huile d'olive parfumée au miel de romarin	128
--	-----

Bûche de Noël à la crème de marrons	130
-------------------------------------	-----

133

Navettes de Marseille à la fleur d'oranger	140
--	-----

Tourte de poireaux au chèvre frais

Pour une tourte
de 30 cm de diamètre
pour 6 à 8 personnes

Préparation
et cuisson : 2 h 45

Ingrédients :

1 kg de feuilletage	3 pointes de couteau
8 poireaux	de curry
3 petits fromages	sel
de chèvre frais	poivre du moulin
20 cl de crème épaisse	huile d'olive
2 œufs + 1 pour la dorure	

- Couper le blanc des poireaux en rondelles, les rincer à l'eau froide.
- Les cuire dans un faitout avec de l'huile d'olive. Cuisson douce pendant 45 min à couvert sur diffuseur de chaleur. Au cours de la cuisson, verser une ou deux fois une tasse d'eau.
- Couper en copeaux les fromages de chèvre.
- Casser les œufs dans un saladier, ajouter le fromage, la crème, le curry, saler et poivrer. Fouetter le tout.
- Quand les poireaux sont cuits et légèrement refroidis, les verser dans l'appareil. Mélanger, rectifier l'assaisonnement.
- Préchauffer le four à 210 °C (th. 7).
- Couper le pâton de pâte feuilletée en deux parts dont une légèrement plus grosse que l'autre. Avec un rouleau à pâtisserie, abaisser la plus petite. Poser un cercle ou un couvercle de 35 cm de diamètre sur la pâte et découper suivant le périmètre. Procéder de même avec l'autre pâte.
- Sur une plaque allant au four, placer la première abaisse, étaler toute la garniture jusqu'à 4 cm des bords. Avec un pinceau trempé dans de l'eau, humecter les bords. Recouvrir avec la deuxième abaisse.
- Reprendre un cercle ou un couvercle de 30 cm de diamètre, découper le pourtour de la tourte en pressant légèrement pour faire adhérer pâte de dessus et pâte de dessous.
- Dorer le dessus avec l'œuf battu en omelette.
- Avec la lame d'un couteau, inciser la pâte en faisant six ou huit parts triangulaires.
- Faire un petit trou au centre de la tourte et faire la cheminée en plantant un morceau de papier sulfurisé roulé en cylindre.
- Réduire à 180 °C (th. 6). Pousser la plaque au four et cuire 1 h.
- Diminuer la température si la tourte colore trop vite.



LES FRUITS DE NOËL, LI FRU DI CALENDO

L *i pachichoi*, c'est le nom donné aux fruits secs ou séchés. Connus sous l'appellation de fruits de carême, les fruits secs sont dénommés les quatre mendiants vers la fin du XIX^e siècle par similitude à la couleur des robes des quatre ordres religieux mendiants. Dans le *Journal de Lyon* du 13 décembre 1873, un article est consacré à la dénomination des quatre mendiants sans citer la source de l'anecdote :

« Un jour, à la table d'un grand seigneur, les quatre fruits secs, raisins, noisettes, amandes et figues, étaient servis, un convive s'écria : « Voilà les mendiants à table », retrouvant dans la figue, la

robe grise du Franciscain ; dans l'amande, la robe écruée du Dominicain ; dans la noisette, la robe brune du Carme ; et dans le raisin, la robe sombre de l'Augustin ; les Dominicains, les Franciscains, les Carmes et les Augustins formaient les quatre ordres mendiants. »

Dans certains pays de Provence d'autres fruits secs s'ajoutent ou remplacent les fruits de Carême comme *li dâti* (les dattes), *li pistolo* (les prunes), *li pistacho* (les pistaches), *li chichourlo* (les jujubes), *li sorbo* (les sorbes).

A Marseille, *li pachichoi* représentent l'ensemble des treize desserts.

Les figues sèches, *Li figo seco*

Les figues sèches pour les Franciscains. La figue marseillaise ou figue d'Athènes, petite figue de couleur vert-jaune à chair rose et parfumée, se prête le mieux à la dessiccation et à la conservation. On ne la cueille qu'une fois par an entre la mi-septembre et la mi-octobre. Les variétés Sultane et Grise de Saint-Jean, plus grosses, ont la préférence des producteurs car d'un meilleur rendement.

Pour les sécher

Par temps sec, cueillir les figues qui commencent à se flétrir. Ranger les fruits sur une grille ou sur des clayettes, puis les exposer en plein soleil, entourés de branches de laurier pour éloigner mouches, guêpes et autres insectes attirés par les senteurs des fruits mûrs. Retourner les figues de temps à autre pendant la journée. Rentrer la grille à l'abri avant la tombée du jour. Recommencer l'opération jusqu'à dessiccation suffisante, en principe entre cinq et sept jours suivant le degré de maturité.

Pour les conserver

Aplatir légèrement les figues en rentrant le pédoncule par-dessous. On peut rouler les figues dans un peu de farine. Ranger les figues sèches dans des boîtes en carton ou en bois avec deux feuilles de laurier et stocker les boîtes dans un endroit sec.

Anecdote : mi-figue, mi-raisin

On raconte qu'au XV^e siècle les marchands grecs vendaient aux marchands vénitiens de grandes quantités de raisins de Corinthe, très appréciés à l'époque. Pour faire face aux demandes, les Grecs prirent l'habitude de mélanger des morceaux de figues sèches, fruits plus lourds et de moindre valeur, aux réputés raisins secs. Les Vénitiens, grands commerçants et principaux fournisseurs des populations d'Europe centrale, furent perplexes, mi-figue mi-raisin, en découvrant la supercherie. Sentiment partagé, ambiguïté quant à l'attitude à avoir. Fallait-il dénoncer ou taire la tromperie ?



Le *vin cue* est un produit rustique à la belle robe sombre et au goût délicat, il est issu d'un savoir-faire séculaire. Michel de Nostre-Dame, docteur en médecine de la ville de Salon-de-Craux en Provence, le célèbre Provençal Nostradamus, en donne une recette dans son *Traité des confitures*, car à cette époque les produits sucrés tenaient de la médecine.

Dans nos usages, le vin cuit accompagnait les treize desserts. Il était confectionné par quelques vigneron attachés aux traditions du terroir.

Le plus réputé était le vin cuit de Palette (vignoble situé sur les communes de Meyreuil et du Tholonet, voisines d'Aix-en-Provence).

Depuis une soixantaine d'années, il était en sommeil comme beaucoup d'autres choses. En ce début de millénaire, le célèbre « vin cuit de Provence » fait une timide mais réelle apparition. Quelques domaines viticoles du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône et du Var sont en train de recréer cet excellent breuvage que nos anciens célébraient avec l'arrivée de Noël.

Nos vigneron envisagent de présenter tout au long de l'année cette excellente boisson apéritive et digestive qui accompagne sans faille aussi bien les douceurs que les fromages de haut goût.

Vin cuit de Noël

Pour environ
3 litres de vin cuit

Ingrédients :

10 à 12 kg de raisin noir muscat bien mûr
l'écorce de 1 orange
6 clous de girofle

- Ecraser les grains de raisin.
- Dans une grande bassine en cuivre, mettre à bouillir les grains écrasés (le jus, la pulpe et la peau compris) avec l'écorce d'orange et les clous de girofle.
- Retirer du feu et laisser refroidir.
- Le lendemain, remettre sur le feu. Après 10 min de grands bouillons, passer au chinois le vin cuit en pressant bien sur le moût avec une louche. Puis filtrer au travers d'un linge.

- Remettre sur feu moyen pour qu'il réduise de moitié tout en étant écumé.
- Une fois bien refroidi, le mettre en bouteilles. Ne le bouchonner qu'après une période de repos de 5 à 6 h puis le placer au frais.
- Maintenant, patience, il faut attendre Noël pour le déguster !



Bûche de Noël à la crème de marrons

Pour 6 personnes

Préparation
et cuisson : 2 h

Ingrédients

4 œufs
100 g de farine
100 g de sucre en poudre
1 pot de 350 g de confiture d'abricots

POUR LA DÉCORATION :

500 g de crème de marrons
100 g de pâte d'amandes verte
50 g de pâte d'amandes rouge
50 g de pâte d'amandes blanche
1 cuillerée à café de sucre glace
1 cuillerée à café de poudre de cacao

- Préparer la génoise. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- Dans un saladier, monter au fouet les blancs en neige ferme.
- Dans un autre saladier, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajouter petit à petit la farine en tamisant au fur et à mesure. Mélanger doucement avec une cuillère de bois. Ajouter et incorporer par petites quantités les blancs en neige, toujours avec la cuillère de bois.
- Quand la préparation est homogène, la verser dans une plaque à pâtisserie beurrée en ayant soin de bien la répartir.
- Cuire 10 min maximum dans un four chauffé à 210 °C (th. 7).
- Pendant ce temps, étaler un torchon légèrement humide sur le plan de travail. Préparer un couteau, une cuillère à soupe et ouvrir le pot de confiture.
- Dès que la génoise est cuite, elle doit être assez pâle, démouler sur le torchon. Couper les bords afin qu'ils soient réguliers. Étaler prestement la confiture sur toute la superficie. Rouler en serrant bien la génoise sur elle-même dans sa partie la plus large afin d'obtenir une bûche longue. Penser à la positionner de telle sorte que la clé se trouve dessous. Couper les

deux extrémités en biseaux et les coller à la confiture sur le dessus de la bûche, partie coupée visible, représentant ainsi une branche coupée.

- Poser la bûche sur une planchette recouverte de papier aluminium. A l'aide d'une spatule, recouvrir la bûche de crème de marrons. Avec les dents d'une fourchette, marquer la crème de marrons afin d'imiter l'écorce du bois et placer la bûche au réfrigérateur pendant la préparation de la décoration.
- Malaxer un morceau de pâte d'amandes verte, l'allonger en boudin. Couper le boudin en deux. Couper le premier en six à huit tranches. Étaler chaque tranche et leur donner la forme de feuille de houx. Allonger le deuxième jusqu'à 5 mm de diamètre, il servira de tige au feuillage. Malaxer la pâte d'amandes rouge et former de petites billes pour imiter les baies de houx. Malaxer la pâte d'amandes blanche et confectionner les pieds et les chapeaux de deux petits champignons.
- Sortir la bûche du réfrigérateur, la décorer avec les tiges, les feuilles et les baies en pâte d'amandes. Avec une passoire à thé, saupoudrer la bûche de sucre glace et de cacao.
- Replacer au réfrigérateur jusqu'à la fin du repas.





noëls provençaux de Saboly. Elle se démarque des pastorales littéraires dans le sens où la représentation dramatique de caractère populaire s'articule autour de la naissance du Christ, mêlant événements religieux et scènes de la vie quotidienne. Au XVII^e siècle, les saynètes en trois tableaux (arrivée de Joseph et Marie, arrivée de Jésus, arrivée des Rois mages) étaient jouées pendant la messe de minuit jusqu'à ce que les personnages qui représentaient le petit peuple deviennent trop nombreux et leurs dialogues trop longs. Elles furent retirées de la cérémonie, la dévotion devenant spectacle et la ferveur des participants éclipsant la liturgie.

L'interdiction faite sous la Révolution de la pratique du culte contribue au développement de crèches vivantes où se mêlent le profane et le sacré. La langue employée est celle de tous les jours, les ritournelles simples, l'intérêt dramatique convenu, il n'en faut pas plus pour que les pastorales connaissent un succès populaire. Pendant près d'un siècle, plus de deux cent cinquante pastorales seront composées, écrites, jouées.

La plus célèbre, mais aussi la plus jouée dans les villages de Provence, est la pastorale Maurel. Elle fut créée en 1844 par Antoine Maurel, tonnelier, docteur, ouvrier miroitier né à Marseille, à la demande de l'abbé Julien qui dirigeait le Cercle catholique d'ouvriers situé au n° 7 de la rue Nau, dans le quartier de la Plaine. *Lou Mistèro de la Neissenço de N. S Jèsu Christo*, sa véritable appellation, va passionner le public car les acteurs sont des commerçants, des voisins, des amis, des parents, tout est déclamé en *lengo nostro*, le parler populaire. L'œuvre va inspirer pendant des années de nombreux auteurs (Pierre Bellot, Jean-François Audibert, Joseph Fallen, René Jouveau, Xavier de Fourvières), mais aussi des santonniers qui modèlent dans l'argile les personnages

Le 1^{er} janvier, jour de l'An

Le 1^{er} janvier, jour de l'An, correspond dans la religion chrétienne à la circoncision de Jésus survenue huit jours après Sa naissance, mais ne marque pas le début de l'année nouvelle. Il faut d'ailleurs noter que la date du 1^{er} janvier comme premier jour de l'année a été rendue obligatoire par le roi de France Charles IX par l'édit de Roussillon du 9 août 1564. Lors d'un périple à travers diverses provinces

françaises, le roi s'était rendu compte que le début de l'année commençait à Noël (jour de naissance de Jésus) dans certains diocèses et le 25 mars (jour de l'incarnation de Jésus) dans d'autres.

L'Eglise attendra l'année 1622 et le pape Grégoire XV pour généraliser dans tous les pays catholiques le 1^{er} janvier comme premier jour de l'année calendaire. Thomas A. Janvier, écrivain et historien américain, ami de Frédéric Mistral, raconte une anecdote qui se passait aux temps anciens où Noël était aussi le début de l'année :

« Il me revient une anecdote d'un autre plat rôti pour Noël qui jadis fut servi à la table de riches Provençaux dans les temps médiévaux. C'était un énorme coq farci de foies de poulets et de chair à saucisse et accompagné de douze perdrix rôties, de trente œufs et de trente truffes : l'ensemble évoquait une allégorie alimentaire dans laquelle le coq représentait l'année, les perdrix les mois, les œufs les jours et les truffes les nuits. Mais ce ne fut jamais un plat courrant et jusqu'à ce que la dinde apparaisse ce fut l'œie, martyre annuelle, qui fut mise à l'honneur. »

Ce jour-là, la table provençale est encore à l'honneur. Les maîtresses de maison s'installent très tôt devant les fourneaux et cuisinent les plats typiques de la gastronomie locale. Pieds paquets ou daube pour les grandes tablées, bouillabaisse ou bourride sur le littoral côtier, civet de lièvre ou de sanglier dans les familles de chasseurs, cailles ou pigeons rôtis chez les gourmets, chou farci ou pâtes farcies chez les gourmands.

Le 6 janvier, l'Epiphanie

Dans les premiers siècles de la chrétienté, l'Epiphanie, du grec *epiphaneia* (manifestation, apparition), représentait la manifestation de Dieu devant l'humanité, c'est-à-dire le moment de Sa venue parmi les hommes. Cette manifestation du 6 janvier célébrait aussi le baptême de Jésus, Son premier miracle durant les noces de Cana et la visite des Mages.

Après la fixation officielle de la fête de la Nativité au 25 décembre en 354 par le pape Libère dans l'Eglise d'Occident, la fête de l'Epiphanie fut consacrée à l'adoration des Mages.

Les Mages sont évoqués par Matthieu l'évangéliste (Mt 2, 1-16) sans aucune précision quant à leur nombre, leur nom, leur origine, leur titre. La symbolique se construit au fil des siècles.

Gâteau des Rois et fruits confits

Pour 6 personnes

Temps de préparation
: 40 min

Temps de cuisson :
20 min

Temps de repos : 4h

Ingrédients :

250 g de farine
20 g de levure de boulanger
3 œufs
100 g de beurre ramolli
2 cuillerées à soupe de lait
80 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger
50 g d'écorces d'orange confite en cubes
1 œuf battu

POUR LA DÉCORATION :

1 cuillerée à soupe de confiture d'abricots
150 g de fruits confits
50 g de sucre granulé

• Délayer la levure dans le lait. Dans un récipient, mélanger la farine et le sucre. Ajouter la levure diluée, les œufs entiers, les cubes d'orange confite, le sel, la fleur d'oranger. Travailler à la spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène et élastique. Incorporer petit à petit le beurre ramolli. Couvrir avec un torchon et laisser reposer 3 h.

• Sortir la pâte du récipient, la rassembler en boule. Former une couronne en perçant, avec un doigt, un trou au centre que l'on élargit. Poser la couronne sur une plaque beurrée et farinée et laisser reposer recouvert d'un torchon pendant au moins 1 h.

• Dorer à l'œuf battu et enfourner dans un four chauffé à 180 °C (th. 6) pendant 20 à 25 min. Dès que la brioche est cuite, napper de confiture chaude, saupoudrer de sucre granulé et décorer avec des fruits confits.



Remerciements

Nous citons par ordre alphabétique les divers auteurs qui, à travers leurs recherches, écrits, études, récits, témoignages nous ont permis de mieux comprendre et de parfaire nos connaissances sur les traditions calendales en Provence :

Claude-François Achard, Joseph d'Arbaud, Gustave Arnaud d'Agnel, J. T Avril, Noélie Barnaud, Laurent-Pierre Bérenger, Horace Bertin (Simon Bense), Anita Bouverot-Rothacker, André Bouyala d'Arnaud, Claude Brun, vicomte Edmond Catelin (Stephen d'Arve), Leopold Dor, Charles Durand, Auguste Escoffier, Dr Joseph Fallen, Etienne Garcin, Marie Gasquet, Arnold van Gennepe, Simon-Jude Honnorat, Henri Lemerrier, Lazarine de Manosque (Lazarine Nègre), François Marchetti, Joseph Matthieu, Pierre Mazière, François Mazuy, Joseph Méry, Louis-Aubin Millin, Frédéric Mistral, Antoine Mouren, Michel de Nostre Dame, Brigitte Poli, Marcel Provence, Dr Henri Raoulx, Jean-Baptiste Reboul, Jean Ricard, Antoine de Ruffi, Claude Seignolle, Thomas Platter, Comte Christophe de Villeneuve-Bargemon.

Nous n'oublions pas les anonymes qui signaient d'un pseudonyme leurs articles dans les magazines régionaux, nos amis, frondeurs et gourmands qui ont partagé notre table et nos propres ancêtres.

Sans eux, nous ne pourrions pas maintenir les saveurs et les savoirs de notre « avant-paradis ».

« Si comme on le dit, quelque part là-haut
Nous devons retrouver les jours de jeunesse
Nous chanterons aux saints que notre Provence
A été, pour nous, un avant-paradis. »
Paul Arène

Crédits photographiques

Cet ouvrage a été réalisé avec la collaboration de l'agence **Sucré Salé** :

© Leser : p19 - © Langot : p21 - © Bono : p23 - © Paquin : p25 - © Riou : p29, 51, 97, 105, 109, 115
© De Leval : p33 - © Asset : p35, 129 - © Caillaut : p39 - © Vaillant : p41 - © Sudres : p43 - © Guedes : p45
© Roulier/Turiot : p57 - © Adam : p59 - © Marielle : p65, 101 - © Bilic : p69 - © Renaudin : p71
© Desgrieux : p81, **couverture** (quatrième) - © Fondacci/Markezana : p87, 107 - © Bagros : p89 - © Nurra : p91
© Aubergine Studio : p93 - © Hall : p117, 121 - © Amiard : p125

Autres crédits photographiques :

© Camille Moirenc/hemis.fr : **couverture** (en haut), p6, 11, 13, 118, 134 - © Laurent Giraudou/hemis.fr : p16, 139 - © Bertrand Rieger/hemis.fr : p132 - © Éléonore Gauthier : **couverture** (en bas), p31, 49, 53, 63, 73, 74, 77, 79, 85, 113, 131, 141 - © Didier Benaouda : p103

Éditeur : **Marilyn Zermatten**

Coordination éditoriale : **Aline Ngo-Doan-Ta**

Conception graphique : **Studio graphique**

des Éditions Ouest-France

Mise en pages et photogravure : **Graph&ti, Cesson-Sévigné (35)**

Impression : **PPO Graphic à Palaiseau (91)**

© 2012, 2018 Éditions Ouest-France

Édilarge SA, Rennes

ISBN 978-2-7373-7903-1

N° d'éditeur 8998.01.1.2.10.18

Dépôt légal : septembre 2012

Imprimé en France

Retrouvez-nous sur www.editionsouestfrance.fr