goûter de Noël

Une surprise pour notre goûter de Noël...
C'est déjà très sympatique de se retrouver une fois de temps en temps, comme ça, pour un petit goûter... Cela nous permet d'échanger des impressions, d'avoir des réponses aux questions qui se posent souvent à nous... de retrouver ses copains et de raconter la dernière curiosité visitée... etc. Oui c'est sûr nous aimons ces petits goûter.Mais nous ne attendions pas à la présentation des treize desserts !Et oui, Rozy et Marise nous ont fait une surprise... Une table magnifique sur laquelle bien sûr étaient bien placées les trois nappes brodées... Elles avaient attaché les coins de la nappe pour que le diable ne soit pas tenté... Les 13 desserts sont posés dessus, 13 comme le nombre des convives de la Cène... Comme il se doit, figuraient des fruits frais, tous les desserts servis sur la table en même temps et en bonne quantité.La liste de ces 13 desserts divergent suivant les villes ou ses coutûmes... Rosy et Marise avaient pensé aux 4 mythiques mendiants, les deux nougats et bien sûr la pompe à l'huile...Les 4 mendiants sont composés de noisettes ou de noix qui symbolisent les Augustins, les figues sèches les Franciscains, les amandes les Carmes et les raisins secs les Dominicains, qui représentent les 4 ordres mendiants... La pompe à l'huile certains l'appelent le Gibassié ou la fougasse d'Arles... Si il faut la rompre comme le Christ a rompu le pain et ne pas la couper, c'est pour ne pas se retrouver ruiné l'année suivante... Le nougat noir et blanc peuvent être fait à la maison mais il faut pour cela "l'attentive, la tendre et la rieuse patience...". Les dattes, car à Marseille on les conditionne pour toute l'Europe et.. surtout il ne faut pas oublier de repérer le "O" sur le noyau que l'Enfant Jésus aurait "prononcé" en voyant ce fruit pendant la fuite en Egypte... On peut les farcir de pâte d'amende verte, s'il vous plait, les pruneaux de pâte rose et les noix de pâte blanche... N'oubliez pas les calissons d'Aix...A Beaucaire on rajoute les "Merveilles" ou les "oreillettes". Le melon de Noêl ou le Verdau qui était autrefois conservé sur la paille. Rosy et Marise ont rajouté les poires d'hiver, la confiture d'or, les papillotes pour notre âme d'enfant...Pouvions nous manger tout cela : mais bien sûr avec un peu de champagne !

Il faut savoir que avant le XXe siècle on ne trouve apparemment aucune attestation d'une association des desserts de Noêl avec le chiffre treize... Mistral lui aussi évoque "les friandises exquises de la veillée de Noêl" sans mentionner le chiffre 13. Ce serait un écrivain d'Aubagne, dans un numéro spécial du journal "La Pignato" qui aurait écrit à propos des desserts de Noêl "il en faut treize, oui treize, pas plus si vous voulez, mais pas un de moins, notre Seigneur et ses apôtres". Marie Gasquet lorsqu'elle écrit "Une enfance provençale" l'année suivante mentionne "il faut treize desserts, treize assiettes de friandises, douze qui versent les produits du pays, du jardin, la treizième beaucoup plus belle, remplie de dattes". Quelques années plus tard, au début des années 30, le Musée du Terroir marseillais consacre une salle au repas de Noêl : la tradition s'est installée... Mais on peut aussi se rapprocher du prêtre Marchetti qui en 1623 décrit un usage du souper de Noêl marseillais qui consistait à mettre treize pains sur la table : « douze petits qui représentent les douze apôtres, et l'un qu'on appelle le pain de notre Seigneur, beaucoup plus gros que tous les autres ».

Rosy était très émue de nous raconter ses "treize desserts" à elle, nous sommes émerveillés de sa passion pour les traditions de Noël... connaissant un peu sa famille nous imaginons sans souci le beau Noêl qu'elle prépare... Grâce à elle nous ne manquerons pas d'inspiration pour ce Noêl qui s'annonce magnifique pour chacun de nous... ces quelques mois passés ensemble depuis la rentrée de La Culturothèque ont été tellement chaleureux !Bon Noël à tous... A l'an qué ben !