

Lei tradicions de Novè en Provença

Ligures, Germains et Romains fêtaient déjà fin décembre le "solstice d'hiver". C'était la fête païenne du "Soleil invaincu" qui renaît, fête de la lumière avec l'espoir du renouveau de la nature. L'Eglise décida de remplacer la fête du soleil par celle de l'Enfant Nouveau et de la marquer par de grandes réjouissances. C'est ainsi que sacré et profane se côtoient tout au long de cette période. Il est impossible de faire la part de la religion et de la superstition dans ces usages.

- **lo blat de Santa Barba** (le blé de Sainte Barbe)

Tradition très ancienne, héritée de l'Antiquité, le 4 décembre, jour de la Ste Barbe, on sème du blé ou toute autre graine à croissance rapide. C'est un rite destiné à stimuler le renouvellement de la végétation, promesse de récoltes abondantes. La légende dit que si le blé a bien germé et s'il est bien vert la moisson sera abondante (présage de richesse et bonheur), s'il est jaune c'est un mauvais présage.

Décorer la maison dans les temps anciens était difficile. Le houx apportait le rouge et pour obtenir le vert, on faisait pousser du blé. Les grains de blé doivent être disposés sur du coton dans deux soucoupes. Ensuite on les place de chaque côté de la crèche. Au moment du repas de Noël, le blé retenu par un ruban de couleur rouge, prend place à chaque bout de la table.

- **lo pastratge** (le pastrage)

Le pastrage se retrouvait dans toute la Provence. C'est une cérémonie durant la messe de minuit, au cours de laquelle chacun apportait ses offrandes : fruits de la terre ou de la mer selon le lieu, accompagnant le plus souvent l'agneau apporté en cortège par les bergers, au son de la musique.

- **lei presents e aumòrnas** (les cadeaux et aumônes)

La veille de Noël, parents et amis se faisaient des cadeaux mutuels en nature (gâteaux, fruits...) et on distribuait du pain aux pauvres.

- **lo belem, la crecha**(la crèche)

Ces crèches sont apparues d'abord dans les églises, comme représentation de la Nativité à laquelle se mêlèrent ensuite des personnages de la vie du siècle. Les figurines étaient en cire ou en bois.

Dans les maisons, les premières crèches familiales apparurent au début du XVIIIe siècle. C'étaient des boîtes vitrées contenant des personnages en verre filé, en mie de pain vernie (spécialité marseillaise), en carton pâte, etc...

Vers la fin du XVIII^e siècle, sont créés les premiers santons d'argile fabriqués à l'aide de moules de plâtre. Les crèches sont un rite mi-profane, mi-religieux où se côtoient la scène de la Nativité et des personnages populaires de la fin du XVIII^e siècle.

Traditionnellement la crèche se fait le 24 décembre et doit rester exposée jusqu'au 2 février (la Chandeleur).

- **lei santons** (les santons)

Les Italiens colportaient dans les rues des figurines de Saints, en criant "Santi Belli !" ... Ainsi étaient nés les premiers santons.

Les santons sont fabriqués avec de l'argile, la plus pure et la plus fine possible ; pour ce elle séjourne dans des bassins de décantation. Il faut ensuite modeler à la main la figurine que l'on désire réaliser ; on en sculpte les différentes parties ainsi que les expressions, à l'aide d'ébauchoirs de bois de diverses tailles. Le modèle créé, on en fait un moule de plâtre blanc, en 2 parties. Ce moule servira à reproduire le santon en une multitude d'exemplaires. Pour la reproduction, on remplit les 2 parties du moule d'argile, puis on les maintient serrées jusqu'à ce que l'argile se soit soudée. Après plusieurs minutes de séchage, on sort le santon du moule et on racle les bavures avec l'ébauchoir. Il est prêt à être cuit. Les figurines reproduites sont ensuite peintes en série : tout ce qui est blanc, tout ce qui est bleu, etc...

- **lei pastorals** (les pastorales)

Héritières des drames liturgiques, des offrandes, des chants de Noël, des crèches parlantes, des crèches et de leurs santons, les pastorales vont passer de l'Eglise, où la première fut jouée à Marseille en 1750, à la scène de théâtre. Très appréciées, elles vont se développer ; il en existe de nombreuses dont le thème général est toujours le même. Le thème de la nativité est prétexte à mettre en scène des personnages et des événements profanes. La plus célèbre fut créée au XIX^e siècle par un miroitier-doreur : Antoine Maurel.

- **lo cacha-fuec** (la bûche de Noël)

Avec Noël commence la célébration du feu qui se poursuivra pendant les fêtes de Carnaval. Ainsi le cacha-fuec est un rite symbole de la résurrection du feu.

Le soir de Noël, un ou plusieurs membres de la famille, réunie au grand complet, apportent une bûche d'arbre fruitier ou d'olivier. Ce sont souvent le plus jeune et le plus âgé. Le chef de famille la bénit en l'arrosant par trois fois de vin cuit en prononçant une formule qui varie suivant le lieu :

Marseille : "Calena ven, tot ven ben !"

Aix : "Te benedisi tu tison !
Totei lei gents de la maison
Adieu Eve, adieu Adam
Que Dieu nos adugue un bòn an."

F. Mistral : "Cacha fiòc, bota fiòc
Alègre, alègre
Dieu nos alègre
Calenda ven, tot ven ben !
Dieu nos fague la gràcia
de veire l'an que ven
E se non siam pas mai
que non fuguem pas mens !"

La bûche devait durer jusqu'au jour de l'Epiphanie et ses cendres étaient réputées pour protéger contre les maladies (mêlées aux remèdes) et contre les incendies (répandues sous les lits et les meubles).

- **Io Gròs Soped** (le Gros souper)

Le soir de Noël, toute la famille se retrouvait autour de la table pour le gros souper. La table était recouverte de 3 nappes et éclairées de 3 chandelles. On y trouvait le Pain Calendal, entouré de 12 petits pains. Ce pain était décoré de branches de myrte ou de petit houx. La première part était donnée aux pauvres. La table était mise sans oublier l'assiette réservée au premier pauvre qui passerait.

Les mets variaient quelque peu suivant les lieux, mais leur abondance répondait à l'idée qu'ils étaient présages de richesse pour l'avenir. On y trouvait :

- différents poissons grillés, des "raïta" de morue et d'anguille, l'anchoïade, les escargots?
- des légumes : artichauts crûs, cardes en sauce blanche, céleri et autres légumes produits par les jardins,
- du gibier chez les plus riches, mais rarement car la coutume voulait que ce soit un repas "maigre"
- le tout arrosé de différents vins !
- venaient ensuite les treize desserts, arrosés de vin cuit et de ratafia.

Dans certaines grandes villes, ce repas étaient suivi, au retour de la messe, par le Ressopet ("le Ressouper").

- **lei trege dessèrts** (les treize desserts)

Eux aussi variaient suivant les lieux et leur production. Se côtoyaient : la pompe ou gibassier ou fougasse ; les nougats ; les sucreries : confitures, pâtes de coing, ... ; les fruits : pommes, poires, raisins, melons, oranges ; les fruits secs : figues, noix, noisettes, amandes, raisins de Corinthe.