

Treize desserts de Noël en Provence



C'est la tradition, la veille de Noël, avant la messe de minuit...
Faire un gros souper « lou gros soupa » : un repas « maigre », sans viande mais festif, avec morue, escargots, aïoli... Et pour le clore, les fameux treize desserts auxquels personne n'échappe !

En premier lieu, il y aura la *pompe à huile*, une fougasse que l'on trempera dans le vin cuit.

Des fruits frais, il en faut quatre : pomme, poire, orange et grenade par exemple.

Des fruits secs, il en faut cinq : ce sont les mendiants, « *li pachichoi* », à choisir parmi noix, noisettes, figues sèches, dattes, raisins de Corinthe, pistaches.

Il faut encore du nougat, blanc et noir, des pâtes de fruits, des fruits confits ou des confitures.

Sur le plan symbolique, les treize desserts représentent le Christ et les apôtres au moment de la Cène.

– La coutume de rompre la pompe à l'huile, évoque le « pain rompu » par le Christ.

– Amandes, noisettes, figues sèches et raisins secs rappellent, à cause de la couleur de leur écorce, les vêtements des quatre ordres mendiants : les Carmes, les Augustins, les Franciscains et les Dominicains.

– Les fruits d'Afrique font référence aux Rois Mages,

– Les nougats, blanc et noir, représenteraient le bien et le mal.

À table, on laisse une place vide et, le premier pauvre qui frappe à la porte, sera le bienvenu et l'occupera.

Lorsqu'on part à la messe, les treize desserts restent sur la table pour « *leis arleto* », les âmes du purgatoire qui viendront se régaler pendant la nuit.

Bon appétit !