

Blé de la Ste Barbe

Encore une tradition pour illuminer votre Noël...

Une des traditions calendales les plus conservées en Provence est celle du Blé de la Sainte-Barbe que l'on sème dans les coupelles le 4 décembre. Cette tradition, qui remonte à l'époque de l'antiquité grecque et romaine, représente les prémices de la moisson sous forme de blé en herbe. La légende dit que si la germination se fait bien et si le blé est bien vert, la prochaine moisson sera abondante. Avec le temps, cette tradition a évolué. Le blé ainsi germé est devenu un élément de décoration. Afin d'obtenir une hauteur satisfaisante pour le soir du réveillon de Noël, les anciens nous ont fait connaître leur « secret » qui consiste à semer les grains de blé 20 jours avant Noël, soit le jour de la Sainte Barbe le 4 décembre, dans des assiettes, coupelles ou autres objets sur un lit de coton humectée et humidifiée régulièrement. Au moment du réveillon de Noël, les coupelles de blé couronnées par un ruban rouge, prenaient place à chaque extrémité de la table et autour de la crèche. Ces coupelles constituent également un cadeau original. Les années passent et la tradition se transmet à travers les générations.

A noter que vous pouvez couper de la verdure avec une paire de ciseaux, la mettre dans un blender avec de l'eau, jus de pomme ou vin blanc. Mixer, filtrer, en option ajout de 7 % de sucre : et voilà un « apéro » de Noël inattendu... et excellent pour la santé.

