

LES 13 DESSERTS DE NOEL EN PROVENCE

Comme un dernier rayon du soleil de l'été à l'entrée de l'hiver.

Les règles communément observées : ils sont 13 comme le nombre de convives de la Cène, doivent figurer des fruits frais.

Tous les desserts sont servis sur la table en même temps et en bonne quantité. Les listes de ces 13 desserts divergent en Provence d'une ville à l'autre. Le mieux reste encore de partir des 4 mythiques mendiants, des deux 2 nougats et de la pompe à l'huile.



Les 4 mendiants :

- Les noisettes ou noix (symbole des Augustins)
- Les figues sèches (symbole des Franciscains)
- Les amandes (symbole des Carmes)
- Les raisins secs (symbole des Dominicains)

La pompe à l'huile

(ou le gibassié - ou la fougasse à Arles)

Selon la tradition, il faut rompre la pompe à huile comme le Christ a rompu le pain et ne pas la couper pour ne pas se retrouver ruiné l'année suivante.

Le nougat blanc

aux noisettes, pignons de pins et pistaches

Le nougat noir

Miel fondu cuit avec des amandes

Vous pouvez ensuite compléter avec les desserts suivants, les plus communément utilisés dans diverses coutumes locales ou familiales :

Les dattes

Elles peuvent être farcies de pâte d'amande verte ou rose.

Les calissons d'Aix

Indispensables à Aix en Provence

La pâte de coing (ou confiture)

Les 13 desserts étaient composés à l'origine avec les fruits récoltés dans les campagnes et on trouvait beaucoup de cognassiers en Provence.

Le raisin blanc (servan)

Un raisin de fin de saison qui a la particularité de bien se conserver.

Le melon de Noël (ou Verdau)

Autrefois conservé sur la paille de septembre à décembre dans les campagnes.

Les oranges (ou clémentines, ou mandarines)

Signe de richesses.

Les melons confits (ou autres fruits confits)

Spécialité d'Apt

Les pommes et les poires d'hiver

La conservation des pommes et des poires d'hiver pouvait durer 3 à 4 mois.

Les prunes

Si possible les prunes de Brignoles ou les Pistoles

Les figues séchées

Des noix ou des amandes peuvent être piquées dans les figues

Et pourquoi pas:

La galette au lait

Les cédrats confits

Les croquants aux amandes

Les biscotins d'Aix

Les oreillettes

Les gâteaux aux pignons de pains

Le Cachat

Un fromage blanc piquant

Les papillotes

Une réjouissance pour les enfants

La panade