

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

VIVEMENT NOËL

PROVENCE
ENJOY THE UNEXPECTED

alpes
DU SUD

CÔTE d'AZUR
FRANCE

RÉGION
SUD
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



COMITÉ
RÉGIONAL
DE TOURISME

NOËL

EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

“
Petit tour des temps forts
de Noël...
Et coup de projecteur
sur les artisans
et producteurs

O n a tous besoin de chaleur et convivialité, mais surtout de rêver... La célébration de la Nativité est une longue parenthèse riche en émotions. Ici, le “Temps de Noël” joue les prolongations. 60 jours de festivités, une parenthèse magique ponctuée de nombreux événements qui débutent à la Sainte-Barbe, le 4 décembre et se terminent à la Chandeleur, le 2 février. Un retour aux sources entre mythe et réalité, l’occasion de s’immerger dans la plus pure tradition provençale, ses nombreux rituels et temps forts : messe de minuit, pastorale, crèche vivante... et de savourer les traditions culinaires autour de trois repas. Selon la coutume, le “gros souper”, et sa ronde des treize desserts, est suivi du “repas maigre” après la messe, le soir du 24 décembre. Il se poursuivra en famille le 25, autour d’un déjeuner copieux. Moment très privilégié pour les passionnés de gastronomie, le temps de Noël est aussi l’occasion de déguster les saveurs et produits du terroir et de découvrir les savoir-faire locaux.



SOMMAIRE

Retrouvez le must des traditions de Noël en Provence, Alpes et Côte d'Azur, les bons plans shopping (in situ ou en ligne !), les marchés, les visites chez les artisans, les festivités...

VIVEMENT NOËL !

Savoir-faire Made in Sud	4
La Sainte-Barbe	5
La crèche	7
Les santons	9
Les repas de Noël	11
Les treize desserts	14
La messe de minuit	16
Les pastorales	18
L'Épiphanie	21
La Chandeleur	23



Savoir-faire Made in sud

Le moment de déguster la pièce unique ou l'objet réinventé

Les artisans et producteurs de Provence-Alpes-Côte d'Azur œuvrent dans le respect de l'environnement et du travail bien fait. Santons, poteries et vaisselles, linges de table et couvertures, huiles essentielles, vins régionaux, huiles d'olive savoureuses, jouets et mobilier en bois... Découvrez les must régionaux.



Produits au naturel



Idées cadeaux

Coulisses des entreprises et artisans

Ils vous ouvrent les secrets de leurs productions

Ces hommes et ces femmes font la réputation du Sud de la France, découvrez leur savoir-faire mêlant respect des traditions et créativité : santonniers, céramistes, parfumeurs, confiseurs, savonniers, vignerons, oléiculteurs, antiquaires...



**Poussez les portes des artisans
ou commandez en ligne !**



LA SAINTE-BARBE

À ne pas confondre avec celle du Père Noël... En Provence, la Sainte-Barbe donne le départ des festivités et préparation de Noël. Le 4 décembre, jour de la Sainte-Barbe, il est de tradition de planter, dans trois coupelles, des grains de blé de la récolte précédente, réservés pour les semailles de la prochaine saison et les faire germer. Selon l'Almanach provençal, Sainte-Barbe ou Barbara de son vrai nom, vivait au III^e siècle après JC. Préférant se consacrer à Dieu qu'aux hommes, elle fut reniée et assassinée par son père, pour devenir la plus écolo des martyres. Symbole du renouveau de la nature, elle est célébrée pour annoncer les bonnes moissons et récoltes abondantes. Les Provençaux la fêtent le 4 décembre en plantant le "blé de l'espérance".

“
Quand lou blad vèn bèn,
tout vèn bèn !”

* Blé germé, prospérité toute l'année !

“ Illuminations et décors habillent les rues, les monuments et les vitrines,... marchés de Noël s’installent dans les villes et villages.



Blé de la Sainte-Barbe, mode d’emploi

Très simple à réaliser. Quelques graines de blé, parsemées sur du coton mouillé dans trois coupelles blanches, symbole de la Trinité et le tour est joué . Il suffit d’arroser de temps en temps pour que les graines se transforment rapidement en jolies plantes vertes.

Le 25 décembre, si les grains ont bien germé, la récolte sera bonne. Si les grains ont pourri, il faut s’attendre à de tristes moissons... La plus belle des soucoupes sera placée sur la table de Noël, en signe de prospérité. La Sainte Barbe annonce le début des festivités.

La Sainte-Barbe, top départ pour faire ses emplettes...

Provence-Alpes-Côte d’Azur entretient une longue tradition de savoir-faire anciens, sans cesse revisités : verrerie, faïence, poteries et mythiques santons, jouets en bois et meubles du Queyras, ou sublimes pigments naturels d’ocre pour revêtir les santons... sans oublier les incontournables parfums et cosmétiques aux fragrances ensoleillées et subtiles.

 **Artisanat**  **Cosmétique**



LA CRÈCHE

Autre figure incontournable dans la Genèse des traditions calendales, Saint-François d'Assise aurait inventé la crèche au XII^e siècle. Son talent de scénariste lui fit imaginer dans une étable abandonnée, le jeu de la Nativité, animés de personnages et d'animaux vivants. Au Moyen Age, les Franciscains font rayonner cette tradition dans toute la chrétienté occidentale. Avec la Révolution française au XVIII^e siècle, chaque foyer improvise sa crèche, un rituel qui gagne toutes les régions de France. La Provence a su tirer parti du récit et des légendes, pour mettre en lumière la vie d'un village Provençal et ses us et coutumes.

Rituel ludique, symbole de la famille et du partage, la préparation de la crèche réunit toute la famille pour des réalisations plus vraies que nature



Imaginez la naissance de Jésus au cœur d'un village provençal, une scénographie originale. Le décor, un mix entre beau village perché de Provence et lieu de la Nativité en terre de Palestine. Une mise en scène déroutante qui nous plonge dans la vie et les us et coutumes d'ici. La crèche joue les contrastes et donne vie à un rassemblement de villageois provençaux autour de l'étable où Marie et Joseph en tenues drapées, et l'Enfant Jésus reposant sur la paille, sont les personnages centraux. Les Rois Mages à dos de chameaux ajoutent à l'originalité du décor.

Au delà de la fiction, la crèche est avant-tout une plongée dans la vie locale très vivante des Provençaux. Elle propose de mettre en lumière le quotidien, le savoir-faire et les caractères fougueux des habitants lors des crèches vivantes. Un décor riche de traditions, et un patrimoine historique plus vrai que nature : église, maison, four à pain, moulin, ferme, ponts disposés dans un environnement sauvage et apaisant, collines de pins et oliviers... Petit monde magique qui prend fin le 2 février, jour de la Chandeleur, où les santons regagnent cartons et greniers jusqu'à l'année suivante.

À VOIR ABSOLUMENT

La crèche de la petite Provence du Paradou

400 m² d'exposition, 32 maquettes, plus de 400 santons, pour une des plus grandes crèches du monde.

Au cœur de la Provence, dans le petit village du Paradou, la crèche se visite toute l'année avec le Musée de la Petite Provence.



Le village miniature des santons de Provence



LES SANTONS

Qui dit crèche, dit santon. Parmi les figures de la Nativité, on compte Jésus, Marie, Joseph, les Rois Mages mais aussi une multitude de personnages provençaux : le berger, le Ravi, le maire, le tambourinaire, le pêcheur, la poissonnière, le boulanger... l'Arlésienne, typique de chez nous. Sans oublier bien sûr les anges et toute une ribambelle d'animaux : l'âne, le boeuf, les moutons, les chameaux et même des chats... Ces petites figurines d'argile font le grand bonheur des enfants, et de leurs parents. Les marchés de Noël aux quatre coins de la Provence, proposent de nous les faire découvrir.

“
Véritable artiste,
chaque santonnier
crée ses modèles
en s’inspirant
du folklore et de
la tradition provençale



L'ADN du santon provençal, c'est l'argile.

Entièrement réalisés à la main, les santons comptent parmi les savoir-faire les plus reconnus en Provence. Les différentes étapes de création et de fabrication sont successivement : le modelage d'une figurine en argile, le moule en plâtre, qui servira lui-même à fabriquer des moules ; l'estampage, la retouche, l'ébarbage et la cuisson. La décoration du santon est l'ultime étape qui donne vie à ces sujets personnalisés. Le premier santon en argile est d'origine marseillaise. Il a été créé par Lagnel au VI^e siècle ap.JC, les précédents étaient faits en pain de mie, en plâtre, en cire ou en bois.

Il existe plusieurs tailles de santons allant de 1 à 20 cm. Certains d'entre eux peuvent être habillés de tissu. En Provence, les santons font aussi leur cinéma "avé" l'accent. Sur les marchés et dans les crèches, viennent défiler les personnages de la trilogie du célèbre Marcel Pagnol. Les scènes du jeu de carte ou de la partie de pétanque sont très remarquées.

ACTU

Maison Fouque

Chaque année, les santonniers créent une ou plusieurs nouveautés. L'une des dernières créations de la Maison Fouque : Le médecin barbu, un sujet de circonstance et l'infirmière de campagne.



Partez à la rencontre des santonniers

Découvrez dans leurs ateliers, la plupart du temps entreprises familiales, les différentes étapes de leur minutieuse fabrication.

 **Bonnes adresses**



LES REPAS DE NOËL

Le moment tant attendu approche, la magie de Noël et sa succession de repas et délices d'ici. En Provence, les traditions liées au festin de Noël sont les plus ancrées, un concentré de tout ce que la Provence fait de plus goûteux. Le décor de la crèche monté, on passe à la préparation du dîner de Noël, véritable rituel à partager en famille. Selon la coutume, le gros souper ou "repas maigre", ouvre les festivités le 24 décembre au soir, en préambule de la messe de minuit. On enchaîne sur le "repas gras" ou "le réveillon". Le lendemain, le déjeuner de Noël vient clôturer la célébration de la Nativité.

“ Noël, un moment familial et enchanté autour de la table et du sapin, à la découverte des saveurs du Sud



Fête du partage par excellence

Noël est rythmé d'une succession de moments conviviaux autour de la table. A l'origine, le "gros souper" est servi le 24 décembre avant la messe de minuit. Appelée le "repas maigre", il est composé de sept plats en souvenir des sept douleurs de la Vierge Marie comprenant les légumes traditionnels servis soit à l'huile d'olive pressée, soit en sauce blanche accompagnés d'une anchoïade. La table, élément principal de la pièce est ornée de petits houx à baies rouges, quelquefois de roses de Jéricho, et bien sûr du blé de la Sainte-Barbe. Le pain calendal occupe le centre.

Les "trois nappes" qui recouvrent la table et les trois chandelles qui sont déposées évoquent la Trinité. Les treize pains qui accompagnent le repas rappellent la Cène avec les douze apôtres et Jésus, comme les "treize desserts" aujourd'hui encore très appréciés sur la table de Noël. Le repas gras ou réveillon qui suit la messe de minuit fait abondance de mets : gibiers, rôtis, poissons et toutes sortes de vins de Provence...

UN CLASSIQUE PROVENÇAL

L'Anchoïade

Pour 4 personnes – 5 min de préparation

Ingédients : 3 anchois, 2 cuillères à café de vinaigre, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 gousses d'ail.

Ecraser l'ail. Faire fondre l'anchois dans le vinaigre chaud. Ajouter l'huile. L'anchoïade se marie très bien avec la carde ou le céleri et bien d'autres légumes en crudité.

 **Plus de recettes régionales**



Vous souhaitez poursuivre les festivités en famille ?

Rendez-vous le 25 décembre à midi autour du "Repas de Noël". Richement garni, il comporte des plats servis en abondance, en présage de prospérité, la dinde, les fameux 13 desserts et bien d'autres spécialités provençales réalisées à base de produits locaux : la fameuse poutargue de Martigues, les savoureux fromages des Alpes, les liqueurs digestives à base de plantes ou de fruits régionaux...

Pas de bon repas sans vin. Noël est propice à la découverte des meilleurs crus régionaux tout en nuances rosé, rouge, blanc. Ils sont issus des plus grands terroirs entre Provence, Vallée du Rhône et Alpes. Servie le soir, la soupe à l'ail (aigo boulido), sera très salubre pour se remettre de ses excès et faciliter la digestion.

L'Aïoli

Grand classique de la cuisine provençale. Cette sauce à base d'émulsion d'ail et d'huile d'olive est réalisée avec deux ingrédients essentiels de la cuisine d'ici. Consommée en toutes saisons, elle accompagne poissons, coquillages et légumes et vient s'inviter à la table de Noël chaque année.

[CLICK](#) **La recette**

Terre de vignobles et spiritueux...

Première région productrice de rosés au monde, Provence-Alpes-Côte d'Azur propose des vins éclectiques et goûteux, mais pas seulement. On y déguste aussi des boissons anisées et de délicieuses liqueurs, ...

[CLICK](#) **Bonnes adresses**



LES TREIZE DESSERTS

Treize, comme le Christ et les douze apôtres. S'ils sont généralement associés à la Provence et à la tradition de Calèna du Comté de Nice, on les retrouve aujourd'hui dans toute l'Occitanie et même en Catalogne. Incontournable dans les spécialités calendales, la bûche de Noël est un biscuit roulé servi en souvenir du Cacho Fio, "mettre au feu". Cette ancienne cérémonie consistait à déposer une grosse bûche d'arbre fruitier dans la cheminée en rituel de passage vers la nouvelle année.

“
Les treize desserts,
un concentré
des délices
provençaux



Pas de fête de Noël sans eux

Inspirés des ordres religieux, les quatre mendiants sont les noix et noisettes pour les Augustins, figues sèches pour les Franciscains, amandes pour les Carmes, raisins secs pour les Dominicains. A ces quatre noix et fruits, on trouve selon les régions, les villes ou même selon les familles d'autres spécialités pour compléter les treize desserts : la pompe à huile, brioche plate sucrée à l'huile d'olive, nommée aussi fougasse ou gibassier, le nougat noir et le nougat blanc de Provence, le verdaù (melon vert), les fruits confits, des mandarines ou des poires....

Au top des produits de Noël, le nougat est devenu un must en Provence. Dans l'Antiquité, on en fabriquait déjà dans le bassin méditerranéen. Les Romains l'avaient baptisé nux gatum ("gâteau de noix"). Il n'avait pas grand-chose à voir avec le nougat que nous connaissons, puisqu'il était essentiellement composé de noix et de miel. Plus tard, l'amande de Provence est venue remplacer les noix.

Tour des douceurs

Fruits confits, confitures, miel de lavande, mais aussi biscuits, nougats, chocolats, sans oublier les célèbres calissons et berlingots... C'est parti pour un voyage au coeur des traditions et savoir-faire qui enchantera les gourmands en quête de nouvelles saveurs.



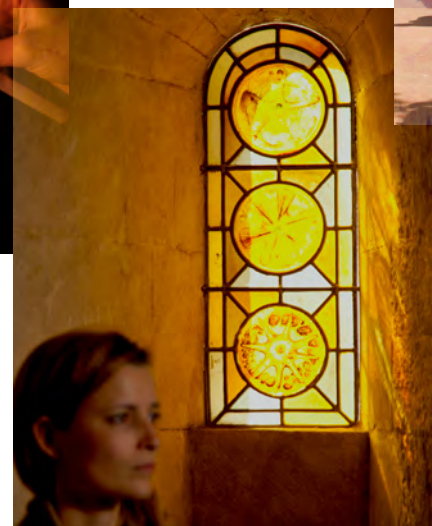
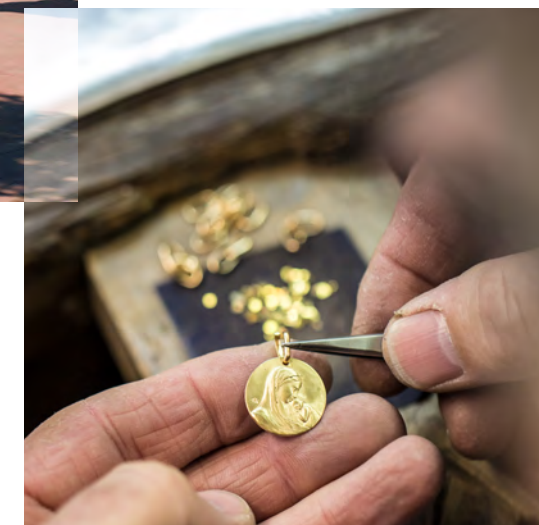
Bonnes adresses



LA MESSE DE MINUIT

Plus qu'une célébration religieuse, la messe de minuit célébrée le 24 décembre au soir est un moment d'émotion et de partage. Véritable institution en Provence, elle est ponctuée par la cérémonie du "pastrage". Procession des bergers, pêcheurs ou cultivateurs en costumes anciens apportent leurs produits de la terre ou de la mer en offrandes, un vieux rite aujourd'hui perpétué dans les petites communes. Les "noëls" chant ou cantiques en langue provençale par lesquels les poètes traduisent à la fois la ferveur religieuse et les traditions locales y occupent le devant de la scène.

Un cortège bigarré
s'avance vers
l'autel accompagné
de groupes
folkloriques



Les cantiques sont chantés en forme de dialogue

Ils se prêtent aux jeux scéniques retrouvés dans la pastorale. Les plus célèbres sont ceux de l'Avignonnais Nicolas Saboly (XVII^e s.), dont Frédéric Mistral, célèbre poète provençal (XIX^e s.) disait "qu'ils feraient pleurer d'émotion toute une église". Le cérémonial de la messe de minuit comporte aussi une animation particulière au moment de l'offrande : le pastrage (de pâtre : le berger).

Les bergers, un cierge à la main, l'un d'eux portant un petit agneau de lait, s'avancent lentement vers le maître-autel, précédés du galoubet et du tambourin, instruments de musique provençaux. Devant l'autel, l'agneau est offert. Le berger fait le récit du voyage, à travers collines et vallons, avant l'adoration. À cette occasion, les villageois apportent leurs offrandes : de beaux fruits, des légumes, du poisson, une fougasse...

Maison La Couronne

C'est il y a plus de 30 ans qu'est née Maison La Couronne. Cet atelier marseillais, au cœur du quartier des antiquaires, a constitué depuis, l'une des plus belles collections françaises de médailles de baptême et de bijoux de tradition..



Bijoux de tradition



LES PASTORALES

Cérémonial et moment théâtral très prisé durant la période de Noël, la pastorale évoque la marche à l'étable et la dévotion au nouveau-né. Bethléem est exceptionnellement situé en Provence pour les besoins du récit. Le sujet est universel : l'histoire de Saint-Joseph cherchant un logis pour la nuit, qui trouve une grotte comme abri pour sa famille. Cette scène revisitée par les provençaux où l'annonce de la Nativité est faite au berger, "pastre", contribue au maintien d'une tradition populaire encore très vivante. Le dialogue y est naïf et satirique, bien sûr en langue provençale.

La Pastorale des santons de Provence met en scène la naissance de l'Enfant Jésus dans un petit village provençal



Pièce purement religieuse de la Nativité, chantée et parlée en Provençal, la Pastorale est interprétée par des troupes d'amateurs, souvent les villageois eux-mêmes. Ce pèlerinage improvisé est en fait une course au miracle. Cette pastorale comprend 5 actes en vers provençaux, à l'exception du 4^e, rarement joué, dont les personnages (Hérode et les Rois Mages) s'expriment en français. Les santons de la crèche prennent vie autour d'une scénographie rôdée ou improvisée.

Le premier acte de la Pastorale raconte le réveil des bergers par l'ange Gabriel, annonciateur de la bonne nouvelle. Le deuxième acte, la descente des bergers et le réveil des villageois. Le troisième acte comporte deux tableaux : l'un se déroule devant la ferme où tout le monde se réunit avant le départ pour Bethléem, et le second autour du puits où certains sont surpris par le personnage du bohémien... Le dernier acte est consacré à l'adoration des mages et des bergers devant l'étable de la Nativité.

Scène du passé

La plus célèbre Pastorale est celle d'Antoine Maurel, créée en 1844 à Marseille. Un classique qui se joue chaque année dans toute la Provence et qui met en scène la marche de l'étoile. Acteurs en costumes d'époques y revendiquent haut et fort leurs racines provençales.



NOUVEAU

Rocher Mistral, l'histoire spectaculaire de la Provence

Immergez-vous dans la Provence d'autrefois au cœur du château médiéval de La Barben, près d'Aix-en-Provence. Ce nouveau parc à thème dédié à l'histoire et à la tradition provençale propose : spectacles en costumes d'époque, sons et lumières, marchés, restauration, ...

 **Château La Barben**

Allauch et les Baux-de-Provence, théâtres du pastrage

Pastrage et crèche vivante sortent le grand jeu. Chaque année, les villages de Provence-Alpes-Côte d'Azur s'animent autour de la messe de minuit, dans la plus pure tradition. L'occasion d'aller les découvrir.

 **Les plus beaux villages**

UN MUST À DÉGUSTER

La Pompe à Huile

Au bon goût de fleur d'oranger, la pompe à huile ou gibassier est un dessert de Noël incontournable et unique en Provence.

 **La recette**



L'ÉPIPHANIE

Une autre bonne raison de prolonger les fêtes... la célébration de l'Épiphanie marque une nouvelle étape dans les réjouissances de Noël. Elle signifie "apparition", celle des Rois Mages qui sont placés dans la crèche le 6 janvier. Un temps fort qui se fête en famille, autour de l'onctueuse brioche des rois, garnie de fruits confits. Une spécialité unique en Provence, ici on ne fait rien comme ailleurs...

“
 Servis à Noël,
 les fruits confits sont
 aussi appréciés à l'Épiphanie
 dans l'onctueuse
 brioche des rois



L'histoire de Noël n'est pas encore finie.
 Après la procession des bergers vers l'étable pour les offrandes, c'est au tour des Rois Mages de faire leur entrée dans la crèche avec des cadeaux précieux. Les Provençaux célèbrent l'évènement le 6 janvier autour d'un dessert très spécial, une brioche à pâte dense en forme de couronne, garnie de fruits confits.

La brioche s'accompagne de vin muscat, et de confiseries diverses : "calissons d'Aix", amandes, et marrons glacés. La coutume veut que celui qui trouve la fève cachée dans la brioche offre le gâteau et remporte la couronne... Il devient roi et se devra d'offrir la prochaine brioche...

Roi de la brioche, le fruit confit

Les fruits confits font leur apparition au début du XVI^e siècle ap JC. A l'époque, les fruits poussent en abondance mais, faute de savoir les conserver, une partie des récoltes est gâchée. Un savoir-faire perpétré par les confiseurs passionnés de la ville d'Apt. Pousser les portes de leurs ateliers est un véritable délice pour les papilles.

 **Bonnes adresses**



LA CHANDELEUR

Dernière fête du temps de Noël, La Chandeleur est célébrée le 2 février. La fête des chandelles commémore la présentation de l'Enfant Jésus au Temple de Jérusalem et la purification de la Sainte-Vierge. Le moment de ranger les santons dans les cartons, mais avant tout de déguster les crêpes et goûter aux célèbres navettes marseillaises. Plongée dans les traditions d'un mythe séculaire revu à la façon provençale.

Par sa rondeur
et sa belle couleur dorée,
la crêpe symbolise le soleil,
source de lumière

Une tradition qui rappelle un rite de fécondité

Dès la fin du V^e siècle ap. JC, des processions annuelles sont organisées, au cours desquelles sont allumés des cierges bénits. C'est lors de l'une de ces processions qu'est né le traditionnel partage des crêpes de la chandeleur. Il existe encore de nos jours toute une symbolique liée à leur confection. Elle consiste à faire sauter les crêpes de la main droite en tenant une pièce d'or dans la main gauche afin de connaître la prospérité pendant toute l'année. Il s'agit de faire en sorte que la crêpe atterrisse correctement dans la poêle.



À Marseille, il est de coutume de déguster pour la Chandeleur des biscuits à la fleur d'oranger. Ces biscuits représenteraient la barque sur laquelle seraient arrivées Marie-Madeleine et la Vierge noire, échouées au XIII^e siècle dans la cité phocéenne. Les Marseillais deviennent matinaux et se pressent dans le quartier, à l'occasion d'une procession de la vierge Noire qui débute le 2 février à 5h, depuis le Vieux-Port.



Sur les pas de Marie-Madeleine

Entre randonnée et pèlerinage, partez à pied sur les traces de la légende de Marie-Madeleine en suivant l'itinéraire spirituel en Provence, des Saintes-Maries-de-la-Mer à Saint-Maximin – La Sainte-Baume. Un parcours de 222 km en dix étapes pour découvrir des lieux et des sites majeurs de la chrétienté ainsi que les paysages exceptionnels que la Sainte traversa au cours de sa prédication en Provence.

 **L'itinéraire**

Incontournable, le Four des Navettes

Cette boulangerie marseillaise dotée d'un four du XVIII^e siècle est spécialisée dans les traditionnelles navettes à la fleur d'oranger, dont la délicieuse odeur embaume tout le quartier Saint-Victor au matin.

 **Four des Navettes**

Et autres délices...

C'est le moment de découvrir et se délecter de gourmandises. Pour sublimer ses crêpes : miel de lavande, confiture de figue, jus de fruits des vergers des Alpes...

 **Bonnes adresses**

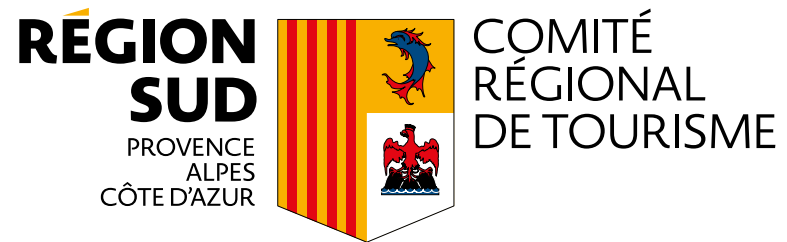


PHOTOS SPÉCIAL NOËL


TÉLÉCHARGEZ NOS VISUELS



**MARCHÉS
ET FESTIVITÉS DE NOËL**



COMITÉ RÉGIONAL DE TOURISME PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

 presse@provence-alpes-cotedazur.com

www.provence-alpes-cotedazur.com

#PROVENCE #ALPES #COTEDAZUR