

EMBARQUEZ POUR NOËL

EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

60 JOURS DE FÊTE
INSPIRATION & SAVOIR-FAIRE
MA LISTE DE NOËL

RÉGION
SUD
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



COMITÉ
RÉGIONAL
DE TOURISME

04

DÉCEMBRE

SAINTE BARBE

24

DÉCEMBRE

13 DESSERTS

06

JANVIER

ÉPIPHANIE

EN
ATTENDANT
NOËL

CRÈCHE & SANTONS

24
&
25

DÉCEMBRE

REPAS DE NOËL

02

FÉVRIER

CHANDELEUR

60 JOURS
D'INSPIRATION

EMBARQUEZ POUR 60 JOURS DE BONHEUR

Et si vous viviez un vrai Noël, un Noël qui choie les sens et l'esprit, un Noël qui donne l'occasion de ralentir, de renouer des liens avec des personnes chères...

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, les festivités durent plus de deux mois. Le 4 décembre, à la Sainte-Barbe, de nombreux foyers installent, avec mousse et branches d'olivier, les personnages d'argile de la crèche. Jusqu'au 2 février, date de la Chandeleur, ils partagent la vie de famille.

Embarquez pour la fête – raisonnée des sens

Noël en Provence-Alpes-Côte d'Azur a aussi, c'est inattendu, un petit goût salé, voire iodé... un goût de Méditerranée. Bien sûr, on aime les bonnes choses et on les a toutes – le vin, les truffes, les coquillages, les gibiers... – Eh bien pour mieux les apprécier, le Noël traditionnel fait preuve de sobriété : le grand souper du 24 décembre se nomme repas maigre. Et c'est une fête des sens. Oui, direz-vous, mais il y a les 13 desserts ! Certes : des fruits secs, du melon, du nougat, les friandises plutôt simples des Noëls d'antan.

Embarquez pour les cadeaux des Rois Mages

Noël offre l'occasion de rendre visite aux santonniers qui donnent à l'argile des traits humains, aux boulangers qui parfument la brioche à la fleur d'oranger, aux potiers et céramistes, aux parfumeurs, aux tisserands, aux artisans d'art qui fabriquent de leurs mains tous ces cadeaux qui rendent heureux ceux qu'on aime. C'est l'occasion de pousser les portes des entreprises qui nous font rêver. Et d'arpenter les nombreux marchés de Noël et les foires aux santons.

Embarquez pour redécouvrir le sens du sacré

Noël est l'occasion de s'offrir une pause de réflexion et de célébrer le désir de sérénité. À côté de l'offrande des bergers aux Baux-de-Provence, messes de minuit, pastorales, crèches vivantes et processions apportent leur dimension spirituelle. Les villages offrent à la contemplation leurs trésors d'art sacré. C'est l'occasion aussi de découvrir le nouveau chemin de pèlerinage "Sur les pas de Marie-Madeleine" qui parcourt 222 kilomètres entre la Camargue et les parcs régionaux de la Sainte-Baume. Selon la tradition, c'est sur ce rivage méditerranéen qu'accosta la barque de la Sainte. Les navettes de Marseille en forme

de barque commémorent l'évènement. Le 2 février à l'aube, ce biscuit sera ainsi béni à l'abbaye de Saint-Victor. Unique.

"Vivre Noël en région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, c'est s'offrir un vrai cadeau. Renouer avec des traditions profondément ancrées, célébrer l'identité provençale, azurienne et alpine, rendre visite à des artisans et à des professionnels qui s'affairent toute l'année, revoir ses amis et sa famille, prendre le temps d'une certaine solennité et d'une lenteur des choses... C'est le temps des retrouvailles et du ressourcement. Venir vivre Noël en région Sud, c'est s'offrir, sous un ciel bleu, dans la paix d'un village de montagne ou en bord de mer, une précieuse parenthèse de sérénité."



Renaud MUSELIER
Président de la Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur
Président délégué
de Régions de France



François de CANSON
Président du Comité Régional de Tourisme Provence-Alpes-Côte d'Azur
Vice-Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
Président délégué d'ADN Tourisme
Maire de La Londe-les-Maures



INSPIRATION

Santons, poteries et vaisselle, plaids et linge de table, huiles d'olive et vins savoureux, jouets et ustensiles en bois... À Noël, chaque maison se met sur son 31. On habille sa table des plus beaux motifs, on l'orne de céramiques et de bougies, on la garnit de spécialités goûteuses, dénichées en Provence, dans les Alpes ou sur la Côte d'Azur.

Noël, c'est aussi le temps des cadeaux. Chacun recherche la pièce unique, LA petite attention qui ira droit au cœur. Le respect de l'environnement et l'amour du travail bien fait sont la signature des artisans et producteurs de Provence-Alpes-Côte d'Azur.



SAVOIR-FAIRE

Pendant la période de Noël, il ne faut pas hésiter à pousser la porte des maisons de renom. En Provence-Alpes-Côte d'Azur, le nombre et la diversité des entreprises ouvertes au public sont inégalés. Près de 200 santonniers, céramistes, parfumeurs, confiseurs, savonniers, vigneron ou oléiculteurs partagent avec générosité leur expertise et leur créativité. Tours de potier, moulins à huile, orgues à parfum et fours à pâtisserie fonctionnent à plein régime. On achète et on offre un bel objet que l'on a vu naître sous ses yeux.

*"Pousser la porte
des maisons de renom."*



4 DÉCEMBRE

SAINTE BARBE

*Le 4 décembre marque le lancement des préparatifs de Noël :
c'est le jour où l'on sème le blé de l'espérance.*

Grains de blé et lentilles, posés dans trois petites coupelles et soigneusement arrosés, deviennent en quelques jours de tendres jeunes pousses, dont le vert viendra égayer la table de Noël.

Si les graines semées le 4 décembre germent bien, la prospérité sera au rendez-vous, comme le résume l'adage :

"Quand lou blad vèn bèn, tout vèn bèn !" ("Quand le blé va bien, tout va bien !").

Mais cette coutume a aussi pour vocation de prédire la bonne fortune de l'année à venir et de souhaiter santé et prospérité aux convives.

C'est aussi une façon simple et poétique d'ajouter à sa table une touche de "green".

SAINTE-BARBE, OU SAINTE-BARBARA, A **SA FÊTE LE 4 DÉCEMBRE**. DE NOMBREUSES PROFESSIONS EN RAPPORT AVEC LE FEU OU LA Foudre, COMME LES POMPIERS ET MINEURS, SE SONT PLACÉES SOUS LA PROTECTION DE CELLE QUE L'ON NOMME AUSSI LA SAINTE DU FEU.



INSPIRATION

Grâce au blé de la Sainte-Barbe, on convie le végétal sur sa table de Noël ! On dispose du coton mouillé dans une coupelle, ou plutôt trois coupelles si l'on veut respecter le symbole chrétien de la Trinité.

On sème quelques grains de blé et des lentilles. Si on les humecte chaque jour, ils germent et deviennent de jolis plants verts. À noter que, les températures ayant augmenté, mieux vaut parfois les poser

sur le rebord de la fenêtre qu'à l'intérieur. Si les grains se transforment en vigoureuses pousses, la moisson et l'année à venir seront bonnes.

Le 24 décembre, on entoure les jeunes pousses de rubans jaunes et rouges, et on pose la plus belle soucoupe sur la table de Noël. Dès le lendemain, elle décorera la crèche, où elle prospérera jusqu'à l'Épiphanie.



SAVOIR-FAIRE

Pourquoi ne pas réaliser vous-même, lors d'un stage ou d'une initiation, la coupelle en terre cuite où germera le blé de la Sainte-Barbe ? Potiers, faïenciers et céramistes attendent votre visite.

Car le Sud est une terre d'argile. Et selon le proverbe : "Un pot pour la cuisine, un pichet pour l'eau et un panier pour le jardin suffisent à se nourrir". Aubagne et le pays de l'Étoile, Salernes avec son musée Terra Rossa, Vallauris avec son musée de la Céramique sont les capitales des arts de la terre. Et Moustiers-Sainte-Marie est, depuis le XVII^e siècle, un haut-lieu de la faïence. De nombreux ateliers vous invitent à observer potiers et céramistes tourner, façonner, mouler, cuire, vernisser, émailler, décorer... Encore une belle idée de cadeau !

Ma liste *de Noël*

Les premiers froids invitent au retour à la terre. On s'entoure de douces terres cuites façonnées à la main, on se blottit dans des étoffes chaleureuses, on prend soin de soi, on allume des bougies. Vive l'hiver !

BARBOTINE

À Aubagne, les poteries faites main de Barbotine s'inspirent de traditions millénaires. Le rare jaspé de la vallée de l'Huveaune et ses arabesques colorées renaissent ici.

Entreprise du Patrimoine Vivant.

POTERIE RAVEL

Au cœur d'Aubagne, cette belle bâtisse abrite les ateliers, les entrepôts et la boutique de l'une des plus anciennes Manufactures de Céramiques de France. Créée en 1837, elle appartient à la même famille depuis cinq générations.

ÔKHRA

Dans le Luberon, le Conservatoire des Ogres est dédié à ce pigment minéral utilisé dès l'Antiquité. La visite guidée de l'ancienne usine d'ocre de Roussillon plonge le visiteur dans le processus d'extraction, du lavage au broyage.

BRUN DE VIAN TIRAN

Châles, plaids, écharpes, couvertures: depuis 1808, la marque valorise toute la douceur de matières moelleuses - dont le mérinos d'Arles - pour raffoler de l'hiver ! Sur place choix fabuleux et visite du musée.

Entreprise du Patrimoine Vivant.

L'OCCITANE EN PROVENCE

À Manosque, la fabrique de la célèbre marque de cosmétiques est l'une des rares ouvertes au public. Ses calendriers de l'Avent, qui rassemblent 24 soins, existent aussi en version écologique.

CIERGERIE DES PRÉMONTRÉS

Les bougies se forment devant vous, à la louche ou plongées dans les cuves de cire liquide, suivant une technique du XV^{es.}, celle des Pères Blancs des Prémontrés de l'abbaye Saint-Michel-de-Frigolet.

Entreprise du Patrimoine Vivant.





EN ATTENDANT NOËL

CRÈCHE & SANTONS

*Dans le Sud, à la période de Noël, nombre d'intérieurs accueillent une famille miniature :
une crèche !*

Le berceau est entouré de Joseph, Marie, l'âne et le bœuf, l'ange Gabriel, les moutons, les bergers... Les crèches étaient autrefois plutôt l'apanage des églises. En fermant les lieux de culte, la Révolution Française a involontairement favorisé les santons (de santoun, "petit saint", en provençal).

Un fabricant de statues marseillais, Lagnel, décide alors de les confectionner

en série pour que chaque famille possède la sienne. A Noël, beaucoup d'églises continuent toutefois d'exposer ces petits chefs-d'œuvre d'art populaire et de ferveur et invitent parfois crèches vivantes et pastorales. Il est ainsi possible de visiter Marseille ou Nice en suivant le circuit des crèches. Et dans le pays niçois, le village de Lucéram, qui abrite le musée de la Crèche, en expose près de 450 dans ses étroites ruelles parées de rouge et or.

LES PETITS SANTONS EN ARGILE REPRÉSENTENT
LA NAISSANCE DE JÉSUS DANS L'ÉTABLE,
LE SOIR DE NOËL.



INSPIRATION

Une crèche, avec sa collection de santons, fait partie du patrimoine de chaque famille. Jésus, Marie, Joseph, dans une moindre mesure le bœuf et l'âne, sont les figurines essentielles, celles de la crèche niçoise, presèpi, plutôt minimaliste.

Certaines crèches abritent des dizaines de personnages, disséminés dans le décor d'un village provençal avec moulin, église, puits, ponts... Rien n'est figé. On voit même des personnages publics s'immiscer, au gré de l'actualité,

parmi les figurines traditionnelles - le berger, l'aveugle et son fils, le curé, le moine, le valet, le tambourinaire, le maire. L'essentiel reste que les santons soient réalisés en argile et à la main. Un sol de mousse, quelques branches d'olivier, des décorations lumineuses çà et là, quelques bougies - électriques de préférence - et tout un petit monde prend vie sous les yeux éblouis et amusés des enfants comme des parents.

SAVOIR-FAIRE

Avis aux artistes amateurs : on trouve, sur les étals des foires aux santons, des personnages prêts à peindre en terre cuite nature. Le Vieux-Port de Marseille en accueille une chaque hiver depuis 220 ans ! Bien d'autres foires ont rejoint celle de Marseille : on peut citer Aubagne, Fontvieille, Aix-en-Provence, Arles, Caderousse, Carpentras, Forcalquier Montagne de Lure, Antibes, Cagnes, Carqueiranne, Grimaud, Théoule-sur-Mer, Ollioules, Signes, Mouans-Sartoux, entre autres.

C'est qu'une crèche s'agrandit chaque année ! On déniché ses figurines sur les marchés de Noël ou dans les ateliers de santonniers. Ces derniers invitent parfois à assister à la fabrication des santons, du modelage du moule en plâtre au coup de pinceau final. La diversité de leurs modèles est impressionnante, et chaque année il s'en crée de nouveaux.



Ma liste *de Noël*

Bienvenue dans le monde miniature de la crèche : des santons, des tissus pour les habiller ou les poser, l'odeur de propre de la lavande et du savon de la lavandière et des jouets d'autrefois incroyablement actuels.

L'ATELIER DE MARCEL CARBONEL

Le santon de l'année est très attendu! La plus grande collection de santons de la région vous attend à Marseille, entre le Vieux-Port et Notre-Dame-de-la-Garde. 700 modèles de référence!
Entreprise du Patrimoine Vivant.

LA MAISON FOUQUE

Paul Fouque a créé en 1952 le Berger Coup de Mistral. Ses descendants veillent toujours sur l'entreprise d'Aix-en-Provence, où se côtoient quelque 1800 modèles!
Entreprise du Patrimoine Vivant.

SANTONS PASSION PATRICK VOLPES

À Champtercier, sur les hauteurs du pays dignois, Patrick Volpes fait découvrir son métier de maître artisan santonnier, sa crèche provençale et son musée.

LES OLIVADES

Dans l'atelier de Saint-Etienne-du-Grès dans les Alpilles, dix étapes transforment le tissu brut en indiennes imprimées à la main, au pochoir, ou avec de gros rouleaux de cuivre.
Entreprise du Patrimoine Vivant.

AROMA PLANTES

Pas de Noël sans l'odeur de la Provence! Au pied du Ventoux, dans la capitale mondiale de la lavande, cette distillerie consacre aux plantes locales un lavandoscope, un sentier pédagogique, des ateliers, une galerie du temps, un aromatic' bar et une boutique.

LES JOUETS DU QUEYRAS L'ALPIN CHEZ LUI

Ses jouets en bois, figurines d'animaux et personnages aident les enfants à grandir en s'amusant. Cette coopérative d'artisans résolument ancrée dans le développement durable fête ses 100 ans.



24 & 25 DÉCEMBRE

REPAS DE NOËL

Temps fort des fêtes de Noël, le gros souper, "gros soupa" en provençal, se partage en famille ou entre amis le 24 décembre.

Le luxe n'est pas au menu, mais la qualité si. Le gros souper respecte de nombreux rituels : la table doit être recouverte de trois nappes. "Lou gros soupa" est servi sur la première, la deuxième accueillera le déjeuner du 25, avec viande cette fois.

Sur la troisième, on sert les restes, le 25 au soir. Ce repas de fête peut être composé de sept plats et accompagné de treize

pains. Il est arrosé de crus des plus grands terroirs entre Provence, Vallée du Rhône et Alpes, mais aussi d'eau de source venue des montagnes. Il se termine avec les treize desserts - le chiffre renvoie aux douze apôtres et à Jésus. Cet assortiment de 13 friandises et fruits frais, censé durer jusqu'au prochain repas de fête - celui du Nouvel An - se savoure au retour de la messe.

MALGRÉ SON AUTRE NOM DE "REPAS MAIGRE"
- IL NE COMPREND PAS DE VIANDE -
LE GROS SOUPER EST UNE **VÉRITABLE FÊTE DES SENS.**



INSPIRATION

Toutes sortes de mets défilent sur la table ornée de branches de houx et du blé et des lentilles de la Sainte-Barbe. Le repas maigre peut commencer par un aïgo boullido, un bouillon parfumé d'ail, de sauge et de thym. Suivent ensuite sept plats sans viande, même si, de plus en plus souvent, la dinde s'invite au menu : morue aux poireaux, gratin de courges, omelette aux truffes... D'autres spécialités comme la poutargue de Martigues, les brosses du Rove ou les fromages des Alpes ponctuent la dégustation. Apéritifs et liqueurs digestives à base de plantes ou de fruits régionaux accompagnent le festin, jusqu'à ce qu'il soit l'heure de partir à la messe de minuit.

Au retour de l'église, amandes, noisettes, nougats et toute la déclinaison des treize desserts attendent les gourmands.



SAVOIR-FAIRE

Direction le marché ! Même en hiver, c'est une féerie de couleur : carottes, fenouils, cardes et courges seront délicieux avec une anchoïade - ou simplement une huile d'olive parfumée, parfois primeur.

Citrons et kumquats de Menton trônent sur la table. Préparer le repas de Noël est l'occasion de travailler des produits d'exception, en respectant évidemment leur durabilité. Les trésors de la Méditerranée sont à l'honneur : oursins, huîtres de La Seyne-sur-Mer, poutargue de Martigues, loups et autres poissons. C'est aussi l'occasion de sortir son plus beau service de table, sa plus belle nappe. Côté fleurs, les violets intenses et les bleus profonds des anémones, mêlés aux étoiles jaunes du mimosa, ajoutent à la table quelques notes de féerie.



Huiles d'olive d'exception

On cueille les olives aux premiers frimas avant de les presser à froid. Selon la maturité des fruits, l'huile d'olive révèle plus ou moins d'ardance ou de douceur.

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur représente près des deux tiers du verger oléicole français et réunit cinq appellations d'origine sur les huit existantes: huiles d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, d'Aix-en-Provence, de Haute-Provence, de Nice, de Provence.

Elle couvre aussi toute la palette des saveurs, du fruité vert au mûré. Au cœur de la fabrication, de novembre à février, la période de Noël se prête aux visites des domaines oléicoles: on peut même parfois en profiter pour goûter la rare huile d'olive primeur. Une bouteille d'huile d'olive AOC déposée au pied du sapin, voilà un cadeau original et utile !

Une douzaine de moulins à huile ouvrent leurs portes à la visite : **La Balméenne, La Bastide du Laval, La Cravenco, Château Virant (Entreprise du Patrimoine Vivant), Château de Berne, Castelas, Partegal, d'Opio, du Calanquet, des Pénitents, du Clos des Jeannons, Fortuné Arizzi.** À Volx, dans le Parc naturel régional du Luberon, **l'Écomusée de l'Olivier** expose une collection glanée sur les rives de Méditerranée.

À L'OCCASION DES RÉVEILLONS,
LES CONVIVES PARTAGENT
LEUR PLUS BELLE VAISSELLE,
L'OR JAUNE DE L'HUILE D'OLIVE,
LE NECTAR DES TERROIRS ET
LES SPÉCIALITÉS LAITIÈRES
VENUES DES PÂTURAGES.



L'appel des *vins et* *spiritueux*

L'abondance et la diversité des vins de la région sont telles qu'il est difficile de choisir sa bouteille. On pense bien sûr aux terroirs d'exception, comme Châteauneuf-du-Pape, mais aussi aux blancs de Bandol ou de Cassis ou aux rosés de la presqu'île de Saint-Tropez. A noter : le rosé se décline désormais en version pétillante, agréable façon de commencer les agapes.

Quelques domaines ouverts à la visite: **Château Bas, Château Pesquié, Domaine de la Citadelle, Domaine Villa Baulieu, Château de Calavon, Château Sainte-Roseline, Le Clos des Roses** et **Terre de Mistral**.

Avec ses vergers et ses collines fleurant le thym, la menthe et le romarin, la région compte de nombreuses distilleries. L'élixir du Révérend Père Gaucher ou **Friгоlet** est produit depuis 150 ans. *Entreprise du Patrimoine Vivant*.

La **Distillerie Manguin** perpétue l'art des poires emprisonnées en bouteilles. **La Maison Ferroni** redonne vie à des spiritueux d'antan. L'entreprise familiale **Cristal Limiñana** produit au cœur de Marseille non seulement du pastis, mais aussi une exquise anisette sans sucre ni alcool qui remporte tous les suffrages.

Ma liste *de Noël*

LA VERRERIE DE BIOT

Les bulles d'air emprisonnées dans le verre soufflé sont la marque de fabrique de l'entreprise la plus visitée de France. Ces verres, brocs et pichets sont inséparables des apéritifs entre copains comme des repas étoilés.

Entreprise du Patrimoine Vivant.

AU BEC FIN

Depuis plus de 30 ans, à Cogolin, cette conserverie travaille avec les pêcheurs du golfe de Saint-Tropez de façon entièrement artisanale, en respectant la saisonnalité.

MARIUS BERNARD

Près de l'étang de Berre, la société Marius Bernard confectionne des recettes ensoleillées. On les déguste dans un moulin à huile réhabilité, près du pont Flavien, le pont romain à l'entrée de Saint-Chamas.

FROMAGERIE DE LA DURANCE

À Guillestre, à l'entrée du Queyras, elle fabrique des fromages de vache, de chèvre et de brebis. Le lait cru provient des vallées du Queyras, du Champsaur, de l'Embrumais... Atelier moulage.



24 DÉCEMBRE

13 DESSERTS

*On se réjouit de terminer la soirée de Noël devant un bel assortiment de friandises.
Surtout lorsqu'on revient de la messe de minuit.*

À celle-ci s'ajoute parfois un pastrage, c'est-à-dire un cortège de bergers honorant la naissance de l'Enfant Jésus. Il s'accompagne de chants, de cantiques, de la présentation de l'agneau... Et au retour il fait grand faim ! On pose à minuit l'Enfant Jésus dans son berceau. Et on converse devant les fameux Treize desserts.

Citons : les nougats noir et blanc, les fruits secs - nommés "quatre mendiants", la pompe à l'huile qui peut être un gibassier ou une fougasse à la fleur d'oranger.

Parmi les fruits frais : pommes, poires, melon vert et raisin de table. Les dattes rappellent la fuite en Égypte. On trouve également mandarines ou oranges, diverses confiseries comme des pâtes de fruits ou des chocolats.

Enfin la bûche de Noël, un biscuit roulé, est parfois servie en souvenir du cacho fio, la bûche que l'on brûlait autrefois pour célébrer l'an neuf.

LE CHIFFRE 13 FAIT RÉFÉRENCE À JÉSUS ET SES 12 APÔTRES, TANDIS QUE LES FRUITS SECS OU MENDIANTS TRADITIONNELLEMENT SERVIS REPRÉSENTENT LES ORDRES MONASTIQUES.





INSPIRATION

Qu'il y ait plus de treize desserts sur la table importe peu : il ne faut pas qu'il y en ait moins. Le roi de l'assortiment est le nougat, spécialement le noir, fabriqué à partir de miel et d'amandes. Les quatre fruits secs représentent les différents ordres religieux : noix ou noisettes pour les Augustins, figes sèches pour les Franciscains, amandes pour les Carmes et raisins secs pour les Dominicains. Les raisins, melons d'hiver, pommes et

poires qui garnissent la table calendaire étaient autrefois conservés dans les caves ou les greniers. Oranges et dattes étaient des denrées rares. Un doigt de vin doux, muscat des Beumes-de-Venise ou Rasteau, accompagne la dégustation de ces douceurs. Et pendant ce temps, les enfants trépignent, guettent le passage du père Noël et attendent que les cadeaux s'amoncellent au pied du sapin.



SAVOIR-FAIRE

Comment résister aux vitrines des confiseurs, des nougatiers et des chocolatiers ? Pendant la période de Noël, elles attirent tous les regards, plus alléchantes que jamais. Créations et grands classiques se côtoient dans un flot de guirlandes clignotantes, de boules de Noël et de sapins enlumines.

Boulangers et pâtisseries exposent les pompes dodues à l'huile d'olive, les fougasses parfumées à l'eau de fleur d'orange et les gibassiers, un peu plus secs. Les étals des marchés débordent de pommes, de poires et de raisins. Les citrons et les kumquats de Menton tiennent le haut du panier. Les cavistes dévoilent leurs raretés. Et les parfums d'écorce d'orange, de miel et de cannelle saturent les sens. Faire ses courses est un vrai plaisir !



Ma liste *de Noël*

Nougats, calissons, chocolats, fruits frais ou confits et divers biscuits s'accompagnent parfois d'une goutte de liqueur évoquant les spiritueux d'antan. Elles existent en version sans alcool.

LA MAISON ANDRÉ BOYER

À Sault depuis 1887, ce Maître Nougatier élabore, dans le respect des recettes d'origine, nougat blanc et noir, macarons, galettes de petit épeautre, calissons, guimauves...

Entreprise du Patrimoine Vivant.

SILVAIN FRÈRES

Leur nougat est confectionné à partir de miel de leurs ruches et des amandes de leur verger. Pierre et Philippe, sixième génération d'agriculteurs, reçoivent entre Pernes et Venasque. Salon de thé.

Entreprise du Patrimoine Vivant

NOUGATERIE JONQUIER

Au cœur d'Ollioules, près de Toulon, la famille Jonquier fabrique dans des chaudrons en cuivre datant de 1885 des nougats et bien d'autres gourmandises...

CHOCOLATERIE DE PUYRICARD

Calissons et macarons entourent le roi cacao. On découvre dans cet atelier de fabrication les techniques du moulage, de l'enrobage du chocolat et de la confiserie.

Entreprise du Patrimoine Vivant.

CHOCOLATERIE CASTELAIN

Au cœur du vignoble de Châteauneuf-du-Pape, Bernard Castelain associe les arômes du cacao et ceux des vins et liqueurs de la région. Par exemple dans ses palets au marc de Châteauneuf-du-Pape.

MAISON HERBIN

Depuis presque 50 ans, cette maison familiale confectionne un choix inouï de confitures, mijotées à l'ancienne, souvent primées. Deux incontournables : celle de Noël, à base des Treize desserts, et celle au citron de Menton à partir des fruits de leur récolte.

Entreprise du Patrimoine Vivant.



6 JANVIER

ÉPIPHANIE

En grec, le mot épiphanie signifie "manifestation" ou "apparition".

Les Chrétiens commémorent l'arrivée des Rois Mages Balthazar, Melchior et Gaspard. Venus d'Orient, ils ont été guidés par une étoile pour rendre hommage à Jésus, qui vient de naître à Bethléem. Ils lui apportent des présents : or, myrrhe et encens.

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, on partage à l'Épiphanie une galette des rois dont la forme ronde et la couleur dorée symbolisent le soleil. Il s'agit - plutôt que d'une galette feuilletée à la frangipane - d'une brioche

en forme de couronne décorée de fruits confits : bigarreaux, angélique, melon...

Une fève, ou une figurine en faïence, ou les deux, sont dissimulées dans la mie. Celui ou celle qui les trouvera dans sa portion coiffe la couronne et offrira la prochaine... Calissons d'Aix, marrons glacés de Collobrières, citrons confits de Menton, berlingots de Carpentras et autres douceurs entourent la brioche.

19

À PARTIR DU **6 JANVIER**, LES JOURS RALLONGENT ET LA SÈVE CIRCULE DE NOUVEAU SOUS L'ÉCORCE DES ARBRES.



INSPIRATION

En famille, on partage la brioche en autant de parts que de convives, plus une, la "part du bon Dieu". Celle-ci est destinée au pauvre qui se présenterait au logis. Le plus jeune enfant se cache sous la table et désigne le destinataire de chaque part. Chaque convive déguste avec attention le gâteau : une des parts cache la fève, ou le sujet, petit personnage en faïence. Celui ou celle qui la trouve est couronné roi ou reine de la fête : à lui, ou elle, la responsabilité d'offrir la prochaine pâtisserie.

On n'oubliera pas non plus, le 6 janvier, de placer dans la crèche les santons représentant les rois mages, Balthazar, Melchior et Gaspard. Leurs figurines les représentent souvent à dos de chameau, chargés de coffres, de bijoux scintillants et d'étoffes précieuses.



SAVOIR-FAIRE

Chaque 6 janvier, l'arrivée des Rois Mages apporte un parfum d'exotisme. Les origines du savon de Marseille à base d'huile d'olive, les motifs des indiennes, ces beaux tissus portés par les Provençales, ou la plupart des essences rares distillées par les parfumeries de Grasse témoignent des échanges d'une rive à l'autre de la Méditerranée. Même les techniques de confisage proviennent d'Orient.

Elles ont été perfectionnées au XIV^e s à Apt pour satisfaire des papes gourmands. Les fruits confits viennent souvent de la capitale du Luberon labellisée "Site remarquable du goût".

M^{me} de Sévigné comparait la région à un "chaudron à confiture". On y fait provision de douceurs et aussi de ces bigarreaux rouge vif qui ornent la brioche des rois.



L'art de la parfumerie

Visiter Grasse enchante les narines ! Les plus grandes maisons de parfums au monde ont leur siège dans cette petite ville perchée avec vue sur la mer. Les parfumeries **Fragonard**, **Galimard** et **Molinard** invitent même à réaliser sa propre fragrance. Quelle plus belle idée de cadeau ?

On découvrira aussi l'épopée du "per fumum", longtemps lié au sacré. En montant au ciel, les fumées de l'encens et de la myrrhe reliaient les hommes aux dieux. Le parfum deviendra ensuite profane avec l'alambic.



Ma liste *de Noël*

Hommage aux Rois Mages, un parfum de Mille et Une Nuits s'échappe des flacons de Grasse, capitale mondiale de la parfumerie, et des étalages de fruits confits colorés.

SAVON DE MARSEILLE

Utile pour tout, le savon de Marseille a conquis le monde. Le nom de "Marseille", estampillé sur ce cube affichant 72% minimum d'huile végétale, se réfère au procédé de fabrication utilisé par les maîtres-savonniers de l'époque.

Les principales savonneries se trouvent néanmoins près de la capitale phocéenne et détiennent le label Entreprise du Patrimoine Vivant: **Marius Fabre** (depuis 1900), **Rampal-Latour**, le **Fer à cheval**, le **Sérail**, la **Savonnerie du Midi**. L'atelier du savon **Maître Savonitto** se trouve dans le Haut-Var.

LA MAISON DU FRUIT CONFIT APTUNION

Plus grande usine de fruits confits au monde et étape phare en Luberon, Aptunion élabore depuis 1964 prunes, clémentines ou bigarreaux confits suivant des techniques traditionnelles... Musée et salon de thé.

CONFISERIE FLORIAN DES GORGES DU LOUP

Dans la belle vallée du Loup, depuis 1949 on transforme fruits et fleurs, y compris dès février la délicate violette. Également gelées de jasmin et de violettes, jardin d'agrumes à flanc de restanques.

CONFISERIE LEBLANC

Au pied du village de Banon, entre les montagnes de Lure et du Ventoux, la Confiserie Leblanc confectionne pâtes à tartiner bio, fruits enrobés de chocolat ou amandes apéritives au fromage de chèvre de Banon...

CONFISERIE DU MONT-VENTOUX

Clément V, le premier pape d'Avignon, créa en 1310 le berlingot de Carpentras. Cette dernière fabrique artisanale le propose à la menthe poivrée, sa version officielle, mais aussi à de nombreux autres parfums.



2 FÉVRIER

CHANDELEUR

Le 2 février, 40 jours après Noël, la Fête des chandelles commémore la présentation de l'Enfant Jésus au Temple de Jérusalem.

Les croyants disposaient des chandelles dans leur maison pour assurer une bonne récolte.

À Marseille et en Provence, c'est unique en France, on croque pour l'occasion une navette. La forme de ce biscuit à la fleur d'oranger symbolise une embarcation. C'est sur cette barque que les Saintes, dont Sainte-Marie-Madeleine, chassées par les persécutions, se seraient échouées sur les rivages de Provence. En Provence-Alpes-Côte d'Azur, on se régale aussi, comme dans tout le pays, de crêpes dont la rondeur rappelle le soleil.

D'où vient cette tradition ? Là encore, légendes et histoire se confondent. Il est dit que le pape Gélase Ier aurait offert les premières aux pèlerins. Une autre explication veut qu'au Moyen-Âge, on mangeait du froment afin de faire revenir plus tôt le printemps. Les années de disette, on se contentait d'une fine dentelle de pâte, ancêtre de la crêpe. Une chose est sûre : «À la Chandeleur, l'hiver s'en va ou prend vigueur».

LE TERME CHANDELEUR TIRE
SON NOM DU MOT LATIN "CANDELA"
SIGNIFIANT "CHANDELLE".



INSPIRATION

Le 2 février, les Marseillais se lèvent tôt! Dès 5h du matin, une procession de la Vierge Noire débute sur le Vieux-Port pour rejoindre l'abbaye Saint-Victor. La crypte de cette abbaye fondée au V^es. abrite toujours une rare vierge noire en bois de noyer: Notre-Dame-de-la-Confession. Le jour de la Chandeleur, des cierges verts ainsi que des navettes sont bénis par le prêtre. Ces biscuits, confectionnés

dans une boulangerie à proximité de l'abbaye, sont en forme de barque pour rappeler l'accostage des Saintes, dont **Sainte-Marie-Madeleine**, sur ces rivages. En gardant une, ainsi qu'un cierge vert, jusqu'à la prochaine Chandeleur porte bonheur à la famille. En rentrant chez soi, on range la crèche et ses santons dans les cartons. Et pour finir en beauté les fêtes de Noël, on fera sauter les crêpes.



SAVOIR-FAIRE

Comment sublimer les crêpes de la Chandeleur ? En les tartinant de miel de lavande, de confitures artisanales de figues et d'abricots, de crème de marrons de Collobrières, de pâtes à tartiner maison. Le goûter s'accompagnera de jus de fruits des vergers des Alpes... et pour les plus grands, d'une goutte de muscat ! À la Chandeleur, il est aussi d'usage, à Marseille, de se ravitailler en navettes. Celles du Four des Navettes, à côté de l'abbaye Saint-Victor, sont réputées pour se conserver une année entière ! Impossible, bien sûr, d'attendre si longtemps ! Chaque biscuitier propose sa propre version de ce biscuit à la fleur d'oranger.

Pour célébrer la fin des fêtes de Noël, tout le monde croquera un calisson. Savez-vous d'où vient ce nom ? En réponse à quelqu'un lui demandant ce qu'étaient ces friandises à la pâte d'amande et au melon, la reine Jeanne aurait répondu "Di cali soun" "ce sont des câlins". Histoire ou légende ? Mystère.

2 FÉVRIER, CHANDELEUR

Faire sauter les crêpes, oui : mais pour les faire atterrir dans du miel, des confitures, des pâtes à tartiner d'exception... Et pour adoucir l'année à venir, navettes, croquants, biscuits aux amandes et calissons s'imposent.

APILAND

Vie de la ruche, sculptures géantes, confection du miel... Au pied du barrage de Serre-Ponçon, Apiland, une exploitation apicole reconnue, consacre un espace scénographique aux abeilles. Incontournable : l'excellent miel de lavande.

COMTES DE PROVENCE- AGRO'NOVAE

Des recettes 100% naturelles, inventives et savoureuses, mijonnent dans cet atelier représentatif du métier de confiturier.
Entreprise du Patrimoine Vivant.

CONFISERIE LÉONARD PARLI

La boutique historique, délicieuse bonbonnière sur le cours Mirabeau, à Aix-en-Provence, mérite le détour. Et le savoir-faire des calissons est resté intact depuis sa création en 1874.
Entreprise du Patrimoine Vivant.



CONFISERIE DU ROY RENÉ

À 10 minutes du centre d'Aix-en-Provence, au milieu des amandiers, la Fabrique de la Confiserie du Roy René abrite un musée du Calisson riche en outils et en documents anciens.
Entreprise du Patrimoine Vivant.

LES PÉCHÉS GOURMANDS

À Six-Fours-les-Plages, cette biscuiterie fabrique sous votre nez navettes à la fleur d'oranger, sablés, calissons... Et des croquants suivant une recette de 1848.

BISCUITERIE DE FORCALQUIER

Dans une ancienne forge, une large gamme de biscuits provençaux fabriqués sur place à partir de farines biologiques de variétés anciennes. La biscuiterie fait partie d'un itinéraire écotouristique reliant six lieux, six paysages et six produits.

Ma liste *de Noël*

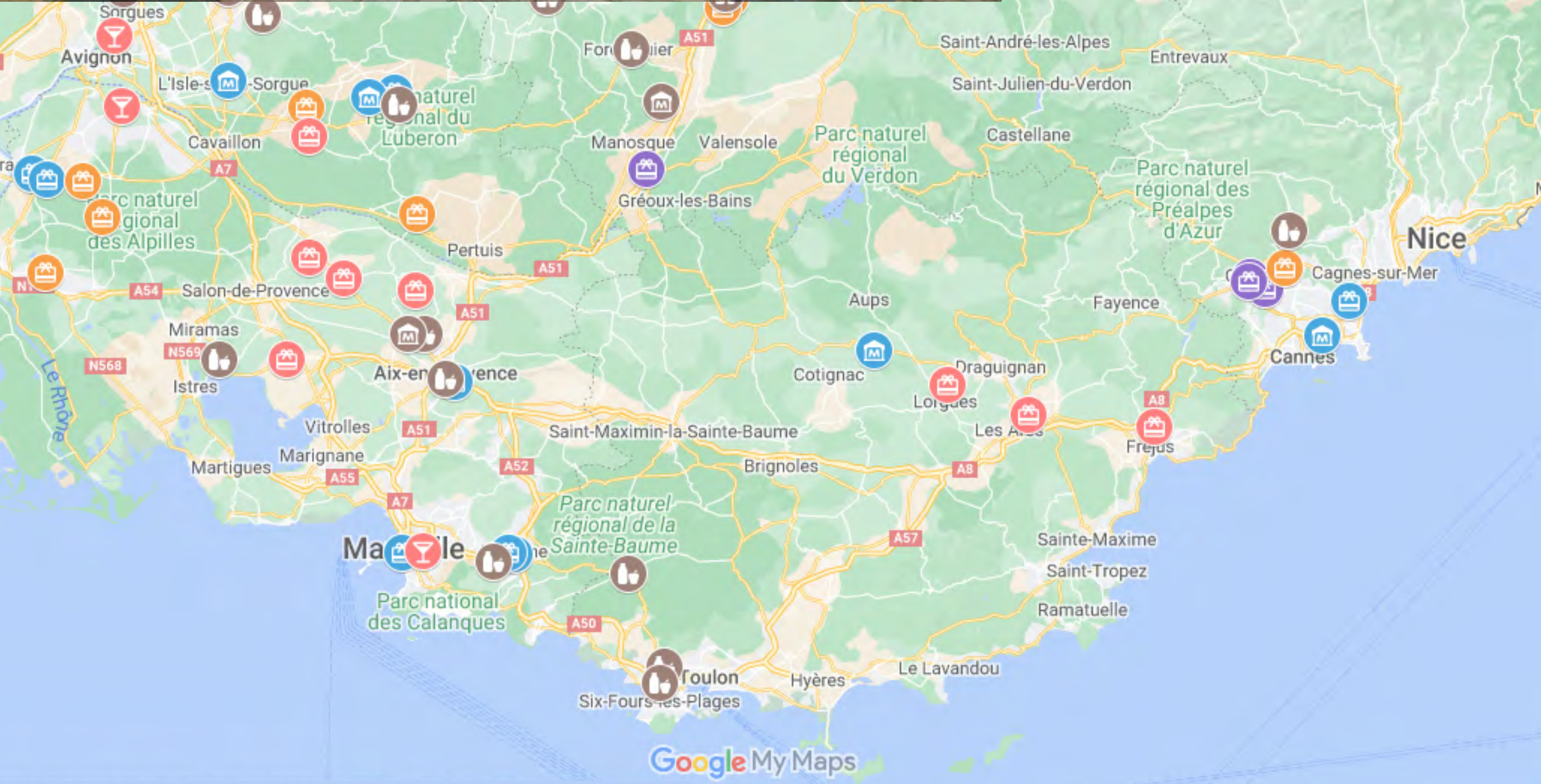


Mon agenda des Festivités de Noël



Pack photos presse

Consultez et téléchargez nos images d'illustration de Noël et des ateliers ou fabriques de notre sélection.



Savoir-faire des entreprises régionales

La carte de la visite d'entreprises répertorie les 184 entreprises ouvertes au public et réparties sur l'ensemble du territoire. Certaines maisons proposent même de mettre la main à la pâte pour créer un objet déco, une poterie, un parfum...

Carte interactive

Poussez les portes des ateliers ou fabriques de notre sélection.



**VOYAGE
AU CŒUR DES
ENTREPRISES**

Guides company tours

PROVENCE - ALPES - CÔTE D'AZUR

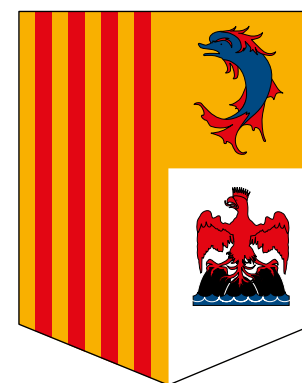


presse@provence-alpes-cotedazur.com
www.provence-alpes-cotedazur.com

Retrouvez nos actualités, communiqués,
dossiers de presse, événements, médiathèques,
vidéothèque sur notre **Espace Média**.



**RÉGION
SUD**
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



**COMITÉ
RÉGIONAL
DE TOURISME**

PROVENCE
ENJOY THE UNEXPECTED



alpes
DU SUD

CÔTE d'AZUR
FRANCE

Copyrights :

Ville de Sanary-sur-Mer - CRT - C. Luparini,
J. Venancio, C. Curt, A. Boyer, S. Cabanes, M.
Camarena, K. Rauzy, Mars Production, Office
de Tourisme Baux de Provence, Maison Herbin,
Moulin Fortuné Arizzi, Ravel, Barbotine, Adeline
Docquier, Fromagerie de la Durance. Adobe
Stock, iStock.

Publication du Comité régional de tourisme
Provence-Alpes-Côte d'Azur - Octobre 2024.