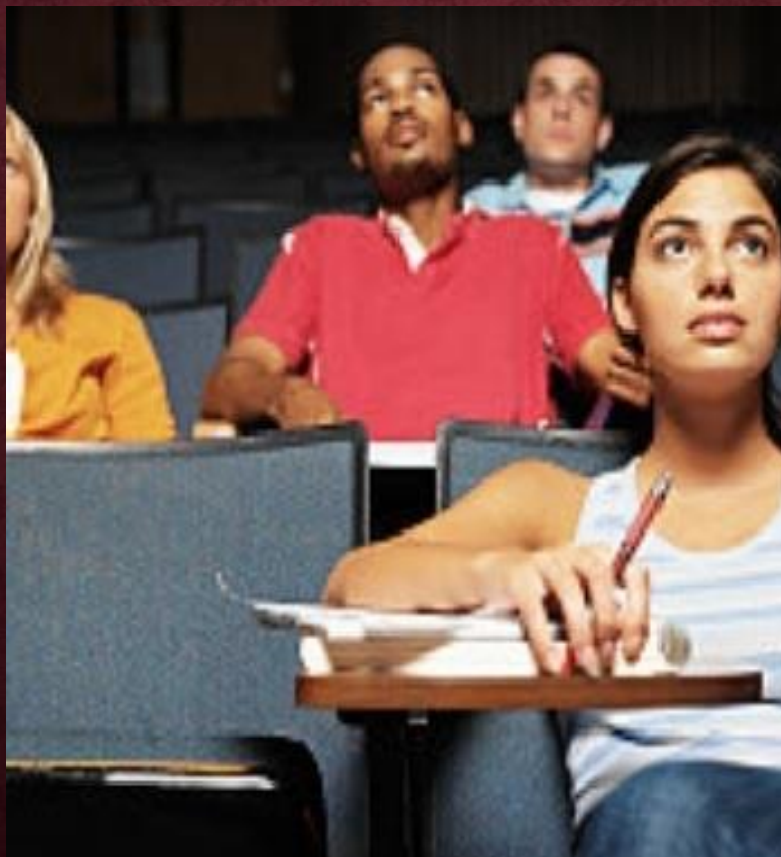


Да обичаме училището днес, за да обичаме живота утре  
*Европейски образователен проект по програма Еразъм +*





# LES TRADITIONS DE NOËL EN PROVENCE

Merry Christmas  
[www.wallcoo.com](http://www.wallcoo.com)







# Histoire



Riches de symboles, fortes en émotions et sensations, les traditions de Noël en Provence donnent du sens et des couleurs à la fête.

Tout commence le 4 Décembre, jour de la Ste Barbe, c'est le départ de la période dite "Calendale" qui ne s'achèvera le 2 février (la Chandeleur). Entre ces deux dates, c'est une succession de traditions, de fêtes, de rites et de coutumes.







## *Le blé de la Sainte Barbe*

*Le 4 décembre, il faut faire germer des graines de blé dans trois soucoupes couvertes de coton humide.. Si les tiges poussent droites et vertes, l'année sera prospère. Ces petits champs miniatures prendront place ensuite dans la crèche familiale.*



# La crèche et les santons

Le vrai santon du provençal « Santoun" (petit saint) est en argile, il est créé artisanalement à la main et avec amour. La crèche authentique est en fait une représentation idéale du village provençal et de son petit monde. Cette tradition est présente dans chaque département de la Provence mais plus forte dans les Bouches du Rhône. Il existe une centaine d'ateliers entre Marseille, Aubagne, Aix en Provence, Arles.





# Les marchés de Noël

Durant tout le mois de décembre, les marchés de Noël s'installent dans chaque ville. Ils ont lieu en plein air et offrent souvent le vin chaud à la cannelle pour se réchauffer. Dindes et foie gras côtoient les plats du gros souper provençal et les 13 desserts.





# *La veillée de Noël*

## *Le gros souper*



Le gros souper est servi le soir de Noël, avant de se rendre à la messe de minuit. Rien n'est laissé au hasard, il y a une symbolique derrière chaque plat et les chiffres sont importants :

La table est couverte de 3 nappes blanches - 3 pour les 3 personnes de la Trinité - avec 3 chandeliers blancs allumés et 3 soucoupes de blé germé de la Ste Barbe.

Le gros souper est composé de 7 plats maigres en souvenir des 7 douleurs de Marie, il est servi avec 13 petits pains

Les plats maigres : la carde et le céleri, le chou-fleurs, les épinards et la morue, l'omelette, les escargots, la soupe à l'ail . Jamais de viande, uniquement des poissons, des coquillages, des gratins, des légumes, des soupes, de l'anchoïade. La seule abondance est celle des treize desserts.



# Les treize desserts

Les 13 desserts sont dégustés au retour de la messe, ils resteront sur la table pendant les trois jours suivants, jusqu'au 27 décembre. Les treize desserts représentent la Cène avec les 12 apôtres et Jésus.

- les 4 mendiants : figes sèches, amandes, raisins secs et noix
- les dattes : symbole du Christ venu de l'Orient
- les nougats - le noir (évoque l'impur et les forces du mal) et le blanc (représente la pureté et le bien)
- la fougasse à l'huile d'olive (la pompe) : galette ronde aplatie à l'huile d'olive
- la pâte de coing ou fruits confits
- les oreillettes (petite gaufre légère et fine)
- les fruits frais : mandarines, oranges, poires, raisins et melons d'hiver.





# La messe de minuit

La messe est composée d'une crèche vivante où les personnages de la crèche sont représentés par les habitants du village costumés : la Sainte famille (Jésus, Marie, Joseph), les Rois Mages et les bergers.



La cérémonie du Pastrage accompagne la messe de minuit : un agneau nouveau né est apporté en offrande (il est vivant et on ne lui fait aucun mal) soit dans une charrette décorée, garnie de paille et feuillages soit dans les bras des bergers qui sont venus à l'église en procession après avoir traversé les collines.





**JOYEUX NOËL**



Dessislava Mehremova  
Monica Samardzhieva