

Le gros souper en Provence

En Provence, le réveillon du 24 décembre, c'est toute une histoire...

On commence par dresser la table suivant un code bien précis.

3 nappes blanches sont superposées les unes sur les autres ; elles symbolisent la Sainte trinité (le Père, le Fils et le Saint Esprit). Elles sont de tailles légèrement différentes pour que l'on puisse voir la superposition. Elles serviront pour les 3 repas, le 24 au soir, le 25 et le 26 midi. Et oui, autrefois le 26 était férié (tout était fermé, pas de parution de journaux) et on mangeait l'aïoli en famille avant que chacun ne rentre chez soi. On enlevait donc une nappe après



chaque repas. On ne débarrassait pas la table complètement pour que les âmes des morts puissent s'y restaurer mais on relevait chaque soir les 4 angles (après le repas) pour que les mauvais esprits ne grimpent pas sur la table.

Ensuite, on installait 3 chandeliers (ou un seul avec 3 bougies) qui symbolisaient le passé (souvenir des proches décédés), le présent (fidélité aux amis et parents) et le futur (espérance des enfants à naître).

On installe aussi les 3 soucoupes de blé de la Sainte Barbe et du houx ou du fragon (appelé houx provençal).

Le plus beau service d'assiettes est sorti et on n'oublie pas de dresser un couvert supplémentaire pour l'inconnu qui pourrait frapper à la porte, c'est ce que l'on appelle la part du pauvre.

Le nom de Gros souper évoque un repas copieux mais il l'était en comparaison des plats ordinaires de l'année. C'est un repas maigre par la simplicité des plats et l'absence de viande mais copieux par le nombre de plats. Là aussi, le symbolisme est fort...7 plats salés représentant les 7 douleurs de Marie.

Il n'y a pas vraiment de menu précis mais des plats dont les ingrédients sont adaptés aux productions locales et aux ressources de chaque famille. Il y a cependant des incontournables...Cardes, céleris, artichauts, épinards se doivent d'être présents sous forme de gratins ou d'anchoïade. Côté poissons, on trouve de la morue, des anchois, du mullet. Les escargots peuvent être au menu ainsi que les pâtes.

Le repas s'écoule lentement car il doit durer jusqu'au départ de la messe de minuit (qui avait lieu autrefois à minuit !). Le dessert se prendra au retour...